

Objektyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Curaviva : Fachzeitschrift**

Band (Jahr): **88 (2017)**

Heft 10: **Innere Kräfte : wie der Geist dem Körper hilft**

PDF erstellt am: **01.09.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

FRISCHFLEISCH NACH MASS

Marcus Kaspari schätzt die Bereitschaft seiner Hauptlieferantin Pistor, individuelle Kundenwünsche zu erfüllen, sehr, besonders im Bereich Frischfleisch. Er ist Leiter Verpflegung des Dietlikoner Alterszentrums Hofwiesen und bestellt grundsätzlich alles online – ausser Frischfleisch.

«Die Fleischbestellung erledige ich immer telefonisch. Ich möchte mich persönlich bezüglich Menge, Kalibrierung, Qualität und Herkunft des Fleisches mit einer Fachperson absprechen. Ich fühle mich sehr gut betreut und das Handling ist viel einfacher für mich», lobt Marcus Kaspari den zuverlässigen Service und die hohe Fachkompetenz der Frischfleisch Fachberatung von Pistor.

Kompetent und massgeschneidert

Auf seinen Wunsch hin wird Marcus Kaspari – wie andere Pistor Kunden auch – wöchentlich von einer Fleischfachperson angerufen, damit er seine Bestellung persönlich aufgeben kann. «Am Telefon kann ich genau sagen, was ich brauche, etwa: ›Ich wünsche 50 Mal 80 Gramm von diesem Stück. Das panierte Schnitzel möchte ich nicht paniert, sondern roh. Ich benötige ein paar Würste in dieser Grösse.‹ Ich kann Extra-Anfertigungen somit unkompliziert bei Pistor beziehen», zählt er die Vorteile auf. «Die beiden Fleischfachberaterinnen nehmen Rücksicht auf unseren Tagesablauf im Heim. Sie wissen genau, wann ich meine Wochenmenüpläne schreibe und welche Zeit die beste ist, um mich zu erreichen», lobt Kaspari. Auch mit den Lieferkonditionen ist er sehr zufrieden: «Früher lieferte Pistor einmal wöchentlich, heute fährt der Pistor Camion bis zu vier Mal pro Woche vor – ganz unseren Bedürfnissen entsprechend. Ein weiteres Plus sind die frühen Anlieferzeiten. Um sechs Uhr steht der rote Lastwagen bereits an der Anlieferrampe. Am frühen Morgen alle Zutaten für die Tagesverpflegung im Haus zu haben, ist ein entscheidender Vorteil für uns.»



Frisch aus der Schweiz

Der Leiter Verpflegung im Alterszentrum Hofwiesen, Marcus Kaspari, stammt ursprünglich aus Norddeutschland. Nach seiner Lehre zum Koch kam er zunächst als Saisonier in die Schweiz. Nach vielen Jahren in der Hotellerie und Weiterbildungen zum Küchenmeister sowie Hotel- und Betriebswirt suchte er in der Heim- und Spitalküche eine neue Herausforderung. Marcus Kaspari fand sie im Alterszentrum Hofwiesen. «Beim Kochen besteht grundsätzlich kein grosser

Unterschied», erzählt er, «mein Auftrag lautete von Anfang an, frisch und mit Schweizer Fleisch zu kochen. Knackiges Gemüse ist zwar kein Thema mehr – die Bewohner mögen es weichgekocht –, aber gut aussehen muss es trotzdem», schmunzelt Kaspari. «Anfangs war es herausfordernd, diesen Spagat hinzubekommen», meint er rückblickend, «ich wollte die Hotellerie bewusst in die Allgemeynküche bringen. Deswegen habe ich nicht noch die Ausbildung zum Heim- und Spitalkoch gemacht.»

«Gimme five»

«Essen nimmt im Alter eine wichtige Position ein», weiss der Küchenchef. «Die Bewohner damit bei Laune zu halten, liegt mir am Herzen. Gerne nehme ich ihre Menüwünsche entgegen oder sie geben mir ihr Rezept. Das ist sehr spannend und ich kriege Ideen, die ich in die Menüplanung einfließen lasse. Daraus entstehen unter anderem sogenannte Themenmenüs wie zum Beispiel «aus Grossmutter's Küche», unser heutiges Motto. Es gibt «Grosis Sommersuppe», Brasato mit Spinatknöpfli und Gemüse. Das Dessert heisst «s Träumli», stellt Kaspari das Mittagmenü vor. Weil das Restaurant «Giardino» öffentlich ist, profitiert auch die Dietlikoner Bevölkerung vom Angebot. «Ich liebe die Zusammenarbeit mit Menschen und bin immer offen für den regen Austausch mit den Bewohnern», erzählt Marcus Kaspari lächelnd. «Da entstehen wunderbare Momente. Die morgendliche Begrüssung kann beispielsweise folgendermassen ablaufen: «Schönen guten Morgen! Wie geht es Ihnen?» Und oben drauf wird sich noch mit «Gimme five» abgeschlagen», schmunzelt er.

Rundum zufrieden

«Die Bewohner geben mir Feedback, ob das Essen gut war. Habe ich den Geschmack der Bewohner mal nicht getroffen, gehe ich hin, entschuldige mich und gebe beispielsweise als Antwort: «Wissen Sie, es ist wie in einer Familie. Mama hat damals auch nicht täglich den Geschmack von allen getroffen. Aber morgen ist vielleicht wieder Ihr Lieblingsessen dabei.» Dann ist es gut und man hat wieder Spass zusammen. Genau wie bei Pistor.» Marcus Kaspari erklärt den Vergleich: «Ich hatte eine Beanstandung, einer Kalbsleber betreffend. Das kann ja mal passieren, aber wichtig ist, wie man damit umgeht. Das Qualitätsmanagement von Pistor ist toll! Die Verantwortlichen haben sich nicht nur entschuldigt, sondern mit spürbarem Inter-



esse nachverfolgt, was wirklich geschehen ist, und mir anschliessend Rückmeldung gegeben. Das ist super – ich bin rundum zufrieden mit Pistor», schliesst er das Gespräch.

«MASSGESCHNEIDERT»

Sie benötigen spezielle Füllungen oder Spiessli-Kreationen? 08/15 war gestern:

- Gewicht nach Wunsch
- Verarbeitungsschritte (klopfen, steaken)
- Verpackung nach Vorgabe (vakuumieren, einzelvakuumieren)

Pistor AG
Bäcker-Konditor-Gastro-Service
Hasenmoosstrasse 31
CH-6023 Rothenburg
Tel. 041 289 89 89

info@pistor.ch
www.pistor.ch

ALTERSZENTRUM HOFWIESEN, DIETLIKON

Rund 65 Bewohnerinnen und Bewohner werden hier liebevoll auf ihrem letzten Lebensabschnitt begleitet – entweder in der betreuten Wohngruppe oder im Haus mit Pflegeabteilung. Das hauseigene Restaurant «Giardino» ist mittags auch der Öffentlichkeit zugänglich. Zudem werden während dem Jahr diverse Veranstaltungen (Hofwiesen-Fest, «Musig-Plausch» etc.) in den Alltag des Zentrums miteinbezogen, um den Kontakt der Bewohnerinnen und Bewohner mit der Dorfbevölkerung zu fördern.

