Impressionen vom neu erbauten Alters- und Pflegeheim Schönbühl in Schaffhausen.

Die Speiseverteilung im Alters- und Pflegeheim Schönbühl, Schaffhausen:

Essen am «Familientisch» als Tages-Highlight

Im Alters- und Pflegeheim Schönbühl der gleichnamigen privatrechtlichen Stiftung in Schaffhausen werden die gesamten Tagesstrukturen dem «Normalisierungs-Prinzip» untergeordnet, d.h. nach Möglichkeit wird der Alltag der Bewohnerinnen und Bewohner so normal wie möglich gestaltet, also so wie «zuhause» und in der Familie. Dazu gehören das Leben in Wohngruppen und das Essen am Familientisch — eine besondere Herausforderung für die Zubereitung und die Distribution der Mahlzeiten. Die multifunktionalen Speisetransportwagen der Schmalz AG machen's möglich.

Von Chefredaktor René Frech

Vor 125 Jahren, also 1885, gründete die Krankenpflegerin Anna Murbach aus Dankbarkeit, dass sie von einer schweren Krankheit geheilt worden war, in Schaffhausen ein Asyl für Kranke und Schwache. Sie pflegte bald einmal 13 Patienten. Kurz vor ihrem Tod ging das Heim an die Evangelische Gesellschaft über, welche es im Laufe der Jahrzehnte ausbaute und 1996 der privatrechtlichen Stiftung Schönbühl zuführte, deren Zweck es ist, «im Geist tätigen evangelischen Christentums ein Heim für altersgerechtes Wohnen in Schaffhausen zu betreiben, zweckmässig auszubauen, zu unterhalten und auf gemeinnütziger Grundlage zu führen».

Wohngruppen und das «Normalisierungsprinzip»«

«Mit der zunehmenden Lebenserwartung und dem steigenden Eintrittsalter hat sich das Schönbühl in den vergangenen Jahren

Für die Familientische werden die Speisen in induktiv beheizbare Porzellan-Gastronorm-Schalen angerichtet. Küchenchef Roger Eberle demonstriert, wie die Schalen zur Regenerierung in die multifunktionalen Induktions-Speisetransportwagen geschoben werden.

vom Altersheim zum Alters- und Pflegeheim gewandelt. Die Bewohnerinnen und Bewohner leben in kleinen indidviduellen, überschaubaren Wohngruppen in Einzelzimmern, 1- bis 2-Zimmer-Appartements oder in Zimmern mit mobiler Küche. Jede Wohngruppe hat eine komplett eingerichtete Wohnküche, in welcher Bewohnerinnen und Bewohner mit den Mitarbeitenden nicht nur gemeinsam essen, sondern auch haushalten, kochen oder einfach soziale Kontakte pflegen», sagt Ute Diem, die Stiftungsratspräsidentin des Alters- und Pflegeheims Schönbühl.

Vor zwei Jahren wurde das Alters- und Pflegeheim Schönbühl in Schaffhausen vollständig um- und neugebaut. Zudem entstand ein öffentliches Restaurant. Gegenwärtig wohnen 83 betagte Menschen im Schönbühl. Mehr als zwei Drittel von ihnen sind Frauen. Das Durchschnittsalter der Bewohnerinnen und Bewohner beträgt rund 85 Jahre. Zudem gibt es eine Wohngruppe für Demenzkranke.

Altersgerechtes Wohnen wird im Alters- und Pflegeheim Schönbühl in Schaffhausen nach dem «Normalisierungsprinzip» gestaltet, d.h. die Bewohnerinnen und Bewohner sollen ihren Alltag möglichst nach den gewohnten Tagesstrukturen aus ihrem normalen, familienähnlichen Milieu gestalten können.

Das Normalisierungsprinzip hat im Schönbühl einen sehr hohen Stellenwert und wird auch täglich gelebt. In acht Wohngruppen mit heimeligen Wohnküchen leben je acht bis zwölf betagte Menschen. Mithilfe bei täglichen Arbeiten (wie beispielsweise die Zubereitung des Frühstücks, das Tischdecken oder der Abwasch des Geschirrs) begünstigt die Integration im Heim, gibt das Gefühl des Gebrauchtwerdens, des Nützlichseins und fördert die Kommunikation.

Herausforderung an die Heimgastronomie

Auch die Gastronomie im Alters- und Pflegeheim Schönbühl unterstützt das im Schönbühl täglich gelebte Normalisierungsprinzip. Die Küchenbrigade besteht aus zehn Voll- und Teilzeitmitarbeitenden und steht unter der Leitung von Küchen-

Küchenplanung mit einer Produktion nach dem Prinzip Cook and Chill

«Die Küche im Alters- und Pflegeheim Schönbühl wurde nach dem Cook and Chill-Prinzip eingerichtet.

Dies stellte an uns Küchenplaner besondere Herausforderungen. Eine Kreuzkontamination zwischen rohen Produkten und gegarten Speisen musste vermieden werden. Besondere Beachtung galt den optimalen Hygieneverhältnissen, der Schnellkühlung und der Lagerung und Verteilung der Speisen unter Einhaltung der richtigen Temperatur. Insbesondere mussten genügend Kühllagermöglichkeiten und optimale Betriebsabläufe geschaffen werden, um die Kühlkette nicht zu unterbrechen.»

H PLUS S Gastronomiefachplanung GmbH
Wylerfeldstrasse 7, 3014 Bern
Tel. 031 335 10 00, Fax 031 335 10 01
info@hpluss.ch, www.hpluss.ch

Gleichzeitig werden die Mahlzeiten für den Zimmerservice in Tellern und Schalen angerichtet und auf Tabletts in den gleichen Speisetransportwagen regeneriert und distribuiert.

chef Roger Eberle, der hier seit neun Jahren die gastronomischen Geschicke prägt.
Roger Eberle zu GOURMET: «Wir haben den Anspruch, eine Gastronomie wie in einem gehobenen Hotel zu betreiben. Das manifestiert sich nicht zuletzt auch in unserem vor zwei Jahren eröffneten öffentlichen Restaurant mit 100 Sitzplätzen, mit dem Outdoor-Bereich und dem Meeting- und Bankettraum, welches von den beiden Ko-Leiterinnen Nelly Capaul und Heidi Walker geführt wird. In unserem Restaurant gibt es Mittagsmenus, A la Carte-Gerichte, aber auch Bankett-Menus für Familienfeste, Jubiläen, Bankette, Events oder Hochzeiten. Auch wenn die Angehörigen unserer Bewohnerinnen und Bewohner zu Besuch kommen, essen sie häufig gemeinsam im Restaurant.»
Gemäss dem Normalisierungsprinzip, das eine altersgerechte Lebensgestaltung wie in einer Familie fördert, essen die Bewohnerinnen und Bewohner in der Regel in ihren Wohngruppen bzw. in ihren Wohnküchen an einem «Familientisch» mit in der Regel vier oder sechs Personen, wobei auch die betreuenden Mitarbeitenden anwesend sind und mit essen. Man bedient sich am Familientisch mit Speisen aus den Schüsseln und Schalen wie «zuhause».
Auf ausdrücklichen Wunsch der Bewohner oder auch bei Krankheit oder Unpässlichkeit essen die Gäste im Schönbühl aber auch in ihrem eigenen Zimmer oder im eigenen Appartement.

Jeder der vier Speisetransportwagen beliefert zwei Wohngruppen. Die Regenerierung kann manuell oder vorprogrammiert erfolgen.

Qualität als oberste Maxime

Die verschiedenen Verpflegungsformen in den Wohngruppen, im eigenen Zimmer oder im Restaurant bedeuten für die Küchenbrigade eine besondere Herausforderung. Küchenchef Roger Eberle zu GOURMET: «Unsere Produktionsmethoden sind konsequent auf die Qualität und den Geschmack der von uns produzierten Speisen ausgerichtet. Das optimale Augen-, Gaumen- und Ess-Erlebnis steht bei uns im Mittelpunkt. Die Produktionsmethoden — ob Sousvide, Cook&Chill, Cook&Serve oder A la Minute-Zubereitung — haben sich unserem Ziel nach einer gepflegten und gehobenen Heimgastronomie unterzuordnen. Beilagen wie Reis, Pasta und Gemüse lassen sich ohne Qualitätsverlust

Während die Gäste in den Zimmern mit Mahlzeiten auf dem Tablett bedient werden, kommen die mit Speisen gefüllten Porzellan-Gastronorm-

vorproduzieren. Fleisch und Saucen bereiten wir häufig frisch zu und fügen sie den Gerichten unmittelbar vor oder während des Regenerierungsprozesses zu. So haben wir Gewähr für eine optimale Speisenqualität.»

Herausforderung an die Speiseverteilung

Das Familientisch-Konzept ist aber auch eine Herausforderung im Bereich der Regenerierung und der Distribution der Speisen.

Die Mahlzeiten werden in vier Speisetransportwagen (der Schmalz Distributions-Systeme AG) auf die vier Etagen mit den acht Wohngruppen verteilt. Ein Speisetransportwagen beinhaltet somit jeweils die Mahlzeiten für je zwei Wohngruppen sowie für die Bewohnnerinnen und Bewohner, welche ihre Mahlzeiten in ihrem Zimmer einnehmen.

Somit müssen die Mahlzeiten — für den Service in den Zimmern und Appartements — sowohl auf Tellern und Schalen auf dem Tablett als auch in Gastronom-Porzellan-

Die multifunktionalen Induktions-Speisetransportwagen für den Einzel- und Familientisch-Service der Schmalz AG — die linke Hälfte für den Familientisch-Service, die rechte Hälfte für den individuellen Tablett-Zimmerservice. Im Bild Küchenchef Roger Eberle (rechts) mit Beat Schmalz, Inhaber der Schmalz Distributions-Systeme AG.

Schalen auf die Familientische der Wohngruppen, wo sich die Gäste nach Möglichkeit selbst bedienen.

Schalen für die Familientische portioniert, angerichtet und regeneriert werden.
Küchenchef Roger Eberle zu GOURMET: «Nach fundierter Evaluation haben wir uns zugunsten von massgeschneiderten Speisetransportwagen mit Induktionsregenerierung der Schmalz AG entschieden. Sie entsprechen genau unseren vielfältigen Speisedistributionsbedürfnissen.»

Multifunktionale Speisetransportwagen von Schmalz

Jetzt sind im Alters- und Pflegeheim Schönbühl in Schaffhausen vier induktionsbeheizte Speisetransportwagen der Schmalz Distributions-Systeme AG (Nidau) in Betrieb, die sowohl die Regenerierung und Distribution der Mahlzeiten für den Zimmer-Service als auch jene für die Familientische sicherstellen.
Es handelt sich um kombinierte Speisetransportwagen, die wie folgt konfiguriert sind:

- Auf der linken Seite lassen sich auf sieben Ebenen die induktionsbeschichteten Porzellanschalen (1/3 GN) für die Familientische einschieben und regenerieren.

Kommunikative Familientische: Küchenchef Roger Eberle besucht seine Gäste am Familientisch und wünscht guten Appetit.

Erfolgreiche Lieferantenpartnerschaft: Heimleiter Theo Deutschmann, flankiert von Küchenchef Roger Eberle und Beat Schmalz, Inhaber der Schmalz Distributions-Systeme AG, im Restaurant des Alters- und Pflegeheims Schönbühl in Schaffhausen.

▸ Auf der rechten Seite können sieben Tabletts mit den Mahlzeiten für den Zimmer-Service eingeschoben werden, deren warme Speisen sich ebenfalls induktiv regenerieren lassen.

▸ Dazu gibt es eine Reserve-Einschubebene, einen neutralen Schrank sowie eine Schublade für die Service-Utensilien.

Auf Grund der Erfahrungen von Küchenchef Roger Eberle sind die verschiedenen Regenerier-Programme vordefiniert und lassen sich per einfachen Touch aktivieren, wobei je nach der Beschaffenheit der Speisen und Mahlzeiten Regenerierprogramme von 10, 20, 30 und 40minütiger Dauer aktiviert werden können.

Zudem lassen es die Regenerierprogramme zu, dass die Küchenbrigade während des Regenerierungsprozesses aktiv eingreifen und A la Minute-zubereitete Speisekomponenten beifügen können. Die Speisetransportwagen von Schmalz sind zusätzlich auch mit einem Kühlsystem ausgerüstet, das bei der Zwischenlagerung der portionierten Speisen und Mahlzeiten in den Speisetransportwagen aktiviert werden kann.

Fazit

Die kombinierte Speiseverteilung für den Zimmer-Service und Familientisch und das entsprechend unterschiedliche Regenerieren funktioniert zur Zufriedenheit aller Beteiligten.

Beat Schmalz, Inhaber der Schmalz Distributions-Systeme AG, zu GOURMET: «Die Regenerierung der unterschiedlichen Speisevolumen auf den Tabletts für den Einzelservice im Zimmer und in Porzellan-Gastronom-Schalen für die Familientische erfordert auch eine massgeschneiderte Konfiguration der Induktionstechnologie sowie der Steuerungen. Unsere neu entwickelten multifunktionalen Regenerierungs- und Speisetransportwagen sowohl für den Einzelmahlzeitenservice als auch für den Familientisch-Service sind meines Wissens die Einzigen auf dem Markt. Sie werden in Zukunft noch an Bedeutung gewinnen, zumal die Kombination von Tablett- und Familientisch-Service in einem einzigen Regenerierungs- und Speisetransportwagen unbestritten einem Bedürfnis entspricht, wenn man bedenkt, dass sich das Normalisierungs-Prinzip heute nicht mehr bloss in den Behinderten-Institutionen, sondern auch in den immer zahlreicheren Alters- und Pflegeheimen durchsetzt.»

INFO-TIPP

Weiterführende Informationen sind erhältlich bei:

Stiftung Schönbühl
Alters- und Pflegeheim
Ungarbühlstrasse 4, 8200 Schaffhausen
Tel. 052 630 00 90, Fax 052 630 32 99
info@aphschoenbuehl.ch
www.aphschoenbuehl.ch

Schmalz Distributions-Systeme AG
Hauptstrasse 72, 2560 Nidau
Tel. 032 332 79 80, Fax 032 331 63 37
info@schmalzag.com, www.schmalzag.com