

# SERVICE SPEZIAL // ERNÄHRUNG

## Maßgeschneiderte Verpflegungslösungen

# Essen ist weit mehr als nur Nahrungsaufnahme

Die Gesundheitsbranche ist ein wachsender Markt mit relativ kleiner Verpflegungspauschale. Wie ein aktivierendes und zugleich kosteneffizientes Ernährungskonzept in der Praxis aussehen kann, erläutert Care-Caterer Michael Eberhardt im Gespräch.

### Welche Aufgaben kommen der Ernährung für Menschen in Seniorenresidenzen zu?

Michael Eberhardt: Ausgewogene, frische Speisen dienen der Gesunderhaltung und Stärkung der Bewohner. Dazu gehört eine Versorgung mit Speisen und Getränken, die den allgemeingültigen Ernährungsempfehlungen in punkto Eiweiß, Fette, Kohlenhydrate, Ballaststoffe, Vitamine und Mineralstoffe entsprechen. Speisen, die lecker schmecken und auch optisch Appetit machen, beugen nicht nur einer Mangelernährung vor; sie bieten Grund zu Freude und Genuss. Das Mittagessen stellt für viele Menschen einen Höhepunkt des Tages dar; nicht nur wegen des Essens an sich, sondern auch wegen der Abwechslung, der menschlichen Ansprache und Geselligkeit.

### Der Heimeinzug bedeutet einen hohen Verlust an Selbstbestimmung. Welche Rolle spielt hier das Essen?

Emotionen werden geweckt! Ältere, vor allem demente Menschen verbinden mit vertrauten Speisen wie ‚Hausmannskost‘ und saisonal oder regional motivierten Gerichten positive Gefühle. Oft sind ihre Sinne eingeschränkt, das Tasten, Sehen und



Michael Eberhardt beliefert mit seinem Familienunternehmen aktuell neun Senioren-einrichtungen im Raum Rhein-Wupper. Foto: Michael Eberhardt Catering GmbH

Riechen. Deshalb ist es wichtig, sie über die Augen, den Geschmack und die Konsistenz basal zu stimulieren. In den neun von uns betreuten Einrichtungen in Düsseldorf und Wuppertal schaffen wir mit unserem System der „rollenden Restaurants“ eine alle Sinne ansprechende Atmosphäre. Mit speziell zur Speisenaufbereitung entwickelten und von uns gestellten Servierwagen wird das Essen in den Gemeinschaftsraum auf

den Stationen gebracht, wo die Tische eingedeckt sind. Dort können die Bewohner zwischen mehreren Beilagen und Gemüsesorten wählen. Das Essen wird vor ihren Augen appetitlich auf dem Teller portioniert und ange-reicht.

Wie lässt sich angesichts des wachsenden Kostendrucks eine gesundheitsfördernde, individualisierte Speiserversorgung gewährleisten?

Mit Hilfe ganzheitlicher Konzepte und einer engen Abstimmung mit der Einrichtungsleitung, der Küche und dem vorhandenen Personal. Ob Seniorenresidenz oder Krankenhaus, ob 50 oder 500 Bewohner – wird vor Ort gekocht, fordert die Mittagsverpflegung eine komplett ausgestattete Küche, inklusive Personal und Wartung. Wird das Mittagessen angeliefert, reduziert sich der Aufwand in der Küche auf die Ausgabe von Frühstück und Abendessen. „Wir möchten unsere Eigenständigkeit nicht aufgeben“, höre ich als Einwand von einigen Einrichtungsleitern. Dabei ist das Gegenteil der Fall; durch die Verlagerung an einen externen Lieferanten entstehen personelle und finanzielle Freiräume, die gestaltet werden können. Zudem erfordert auch das von uns angebotene Cook & Chill-Verfahren eine enge Abstimmung mit den Heimleitungen. Für die gut drei Jahre, in denen wir das Düsseldorfer Gericusstift beliefern, zieht die Heimleitung eine positive Bilanz für das Cook & Chill-Verfahren: Es schont Vitamine und Nährstoffe, bietet Restaurant-Qualität und gleichzeitig ein beachtliches Potenzial für Einsparungen: So liegt die gesamte Logistik bei uns, genauso wie die Verantwortung für Zeitmanagement und Hygiene.

Sie sind regional verbunden und kommen ganz ohne Convenience-Produkte aus?

Wir sind ISO-zertifiziert und beziehen frische Zutaten soweit möglich von Lieferanten aus der Region. Wir kochen im Care-Catering grundsätzlich alles frisch, Fleisch genauso wie Soßen. Alle eingesetzten Komponenten, bis auf zugekaufte Backwaren, entstammen unserer Eigenproduktion.

### Welche Möglichkeiten der Speiseplanung gibt es z.B. mit Smoothfood in der Pflege?

Bei vielen älteren Menschen nimmt der Hunger ab, dafür spielt die Optik eine größere Rolle. Die Speisen sollten daher besonders appetitanregend angerichtet werden. Für Menschen mit Kau- und Schluckbeschwerden bieten wir pürierte Kost und formen diese mit speziellen Silikonvorlagen. So sieht auch ein pürierter Hähnchenschkel aus wie ein Hähnchenschkel. Im Übrigen basiert die pürierte bzw. pürierte Kost zu 100 Prozent auf ihrem Original. Nur bei Reis und Nudeln ist das Pürieren schwierig, das Ergebnis von der Konsistenz her nicht ansprechend. Da greifen wir dann lieber auf Kartoffeln zurück. Die schmecken immer und lassen sich mit einer Sauce köstlich verfeinern.

■ Interview: Ulrike Kossessa, KOCOM Kossessa Communications, Neuss.

Infos: catering-eberhardt.de

## Buchtip: Anti-Demenz-Kochbuch

### Essen gegen das Vergessen

Stuttgart // Demenz lässt sich nicht verhindern und ist nicht heilbar. Englische, amerikanische und skandinavische Studien zeigen jedoch, dass eine „gehirn-gesunde“ Ernährung helfen kann, den Abbau der geistigen Fitness um bis zu sieben Jahre hinauszuzögern. „Essen gegen das Vergessen – Das Anti-Demenz-Kochbuch“ der Ökotrophologin Anne Iburg informiert über die Studienlage, erklärt, welche Nährstoffe das Gehirn schützen, und bietet passende Re-

zepte. In ihrem Ratgeber finden sich neben vielen Rezepten auch eine Checkliste, mit der der Leser sein Essverhalten überprüfen kann, sowie einen Wochenplan, der dabei hilft, Nahrungsmittel auszuwählen, die das Gehirn schützen.

■ Anne Iburg: Essen gegen das Vergessen. Das Anti-Demenz-Kochbuch. Trias Verlag, Stuttgart 2018. www.thieme.de

## Erneute Auszeichnung für Rebional

### Wachstums-Champion 2018 in Europa

Herdecke // Der Herdecker Bio-Gastronom der Gemeinschaftsverpflegung hat es in die Liste der eintausend Wachstums-Champions in Europa geschafft: Die Financial Times hat gemeinsam mit Statista teilnehmende Unternehmen nach Aspekten wie bestimmter Ertragssteigerung und wirtschaftlicher Unabhängigkeit geprüft. Rebional steht im europäischen Vergleich auf Position 31 in der Kategorie Food & Beverage.

„FT 1000: Europe’s Fastest Growing Companies 2018“ heißt die Liste der europaweiten Wachstums-Champions. Rebional ist nun eines von ihnen. Das Ranking entstand aus den Ergebnissen der Focus-Auszeichnung, die Rebional Anfang des Jahres erreicht hatte. In der Top-Liste der eintausend Wachstums-Champions sind Unternehmen aufgeführt,

die zwischen 2013 und 2016 ein besonders hohes prozentuales Umsatzwachstum pro Jahr erzielt haben. Die Unternehmen müssen eigenständig sein, ihren Hauptsitz in Deutschland haben und im Jahr 2013 mindestens einen Umsatz von 100 000 Euro sowie im Jahr 2016 mindestens einen Umsatz von 1,8 Millionen Euro verzeichnet haben. Aus mehr als 1,9 Millionen Handelsregistereinträgen hat Statista so tausend Unternehmen mit überdurchschnittlich hohem Wachstum herausgefiltert.

Rebional versteht sich als Bio-Gastronom in der Gemeinschaftsverpflegung für das Gesundheits- und Sozialwesen. Das Unternehmen mit rund 150 Mitarbeitern bereitet täglich rund 13 500 Essen zu.

■ Infos: rebional.de

## Diabetes Pflegekompass

**Altenpflege**  
*Vorsprung durch Wissen*

Viele pflegebedürftige Menschen leiden an Diabetes mellitus. Dieses praktische Handbuch unterstützt Pflegekräfte dabei, verordnete Leistungen fachgerecht auszuführen und gibt mit Schritt-für-Schritt-Anleitungen Sicherheit.

Sanofi-Aventis Deutschland GmbH (Hrsg.)  
Dr. Ortrud Hamann  
**Diabetes Pflegekompass**  
Strukturierte Arbeitsabläufe für die Pflegepraxis  
2018, 156 Seiten, kart., 36,90 €, Best.-Nr. 20522  
Auch als eBook (ePub) erhältlich

➔ [www.altenpflege-online.net/shop](http://www.altenpflege-online.net/shop)

Vincenz Network · T +49 511 9910-033 · F +49 511 9910-029 · buecherdienst@vincenz.net