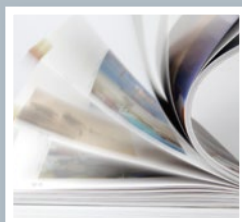




53
Produkte &
Dienstleistungen



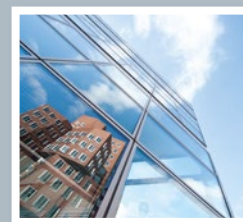
56
Literatur &
Arbeitshilfen



58
Web-Guide &
Termine



61
Karriere &
Stellenmarkt



62
Immobilien &
Verkäufe

Verpflegung – gut durchdacht

Care-Caterer Michael Eberhardt über aktivierende und kosteneffiziente Ernährungskonzepte

Altenheim: Der Einzug in eine Einrichtung bedeutet einen hohen Verlust an Selbstbestimmung. Welche Rolle spielt hier das Essen?

Michael Eberhardt: Ältere, vor allem demente Menschen verbinden mit vertrauten Speisen positive Gefühle. Oft sind ihre Sinne eingeschränkt, 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 an die eingedeckten Tische gebracht. Dort können die Bewohner zwischen mehreren Beilagen und Gemüsesorten wählen. Das Essen wird vor ihren Augen appetitlich auf dem Teller portioniert und angereicht.

Altenheim: Wie lässt sich angesichts des wachsenden Kostendrucks solch eine Speiserversorgung gewährleisten?

Eberhardt: Mit Hilfe ganzheitlicher Konzepte und einer engen Abstimmung mit Einrichtungsleitung, Küche und 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. Für die gut drei Jahre, in denen wir z. B. das Gerricusstift beliefern, zieht die Heimleitung eine positive Bilanz für das Cook & Chill-Verfahren: Es schont Vitamine und Nährstoffe, bietet Restaurant-Qualität und gleichzeitig ein beachtliches Einsparungs-Potenzial: So liegt die gesamte Logistik bei uns, genauso wie die Verantwortung für Zeitmanagement und Hygiene.

Altenheim: Sie sind regional verbunden und verzichten auf Convenience-Produkte?

Eberhardt: Wir sind ISO-zertifiziert und beziehen frische Zutaten soweit möglich von Lieferanten aus der Region. Wir kochen im



Foto: Michael Eberhardt Catering

Michael Eberhardt beliefert mit seinem Familienunternehmen aktuell neun Senioreneinrichtungen im Raum Rhein-Wupper.

Care-Catering grundsätzlich alles frisch, Fleisch genauso wie Soßen. Alle eingesetzten Komponenten, bis auf zugekaufte Backwaren, entstammen unserer Eigenproduktion.

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

Eberhardt: Bei vielen älteren Menschen nimmt der Hunger ab, deshalb sollten die Speisen 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 Hähnchenschenkel aus wie ein Hähnchenschenkel. Im Übrigen basiert die passierte bzw. pürierte Kost zu 100 Prozent auf ihrem Original.

Info: www.catering-eberhardt.de