



Presseinfo

„Sichere Hygiene und Prozesse in der Küche“ – Rege Teilnahme auch an Tag zwei der Online-Konferenz

Knapp 120 Teilnehmer verfolgten am 17.06.2021 die Care Convention, die der Hygienespezialist Meiko aus Offenburg ausgerichtet hat. In Fachbeiträgen berichteten Mitarbeiter über die Hygiene in Spülküchen. Am Beispiel des Unispitals in Basel wurde eine zukunftsorientierte Lösung aus der Welt der Kunden gezeigt. Detailliert wurde das Konzept „Ergonomics“ erläutert und dabei aufgezeigt, was es heißt, in einer bestehenden Spülküche die Prozesse effizient und ergonomisch zu gestalten. Auch die Lösungen zur Verwertung von organischen Küchenabfällen und Speiseresten waren ein großes Thema. Am Beispiel des AKH Wien gab es tiefe Einblicke in smarte Planung und Prozesse in der Küche für mehr Hygiene.

Der strukturelle Wandel in der Care-Verpflegung und was als nächstes kommt, war Thema in der Expertendiskussion. Am runden Tisch interviewte Moderator Christian Fiedler:

- Hanni Rützler, Foodtrendexpertin futurefoodstudio
- Wolfgang Pierer, Leiter HCHC Schaffhausen
- Sebastian Ronge Ronge & Partner Group Österreich
- Manfred Roth, Leiter Hotellerie und Gastronomie Unispital Basel
- Carsten Zellner, Ingenieurbüro Zellner, freier Fachplaner und Vorstandsvorsitzender im VdF

Die Schwerpunkte der Debatte drehten sich um: Hygiene, Nachhaltigkeit, Flexibilität, Digitalisierung. Und bei allem Streben nach Digitalisierung darf auch das Analoge, der menschliche Faktor nicht vergessen werden – so das Fazit von Moderator Christian Fiedler.

Patientenverpflegung als Schaufenster in die Unternehmenskultur von Pflegeeinrichtungen

Foodtrendforscherin Hanni Rützler ist seit vielen Jahren dem Wandel der Esskultur auf der Spur. Das vergangene Jahr hat der Nahrungsmittelindustrie einen Schub gegeben. Pandemiebedingt wurden Mahlzeiten wieder verstärkt am heimischen Esstisch eingenommen. Einkäufe wurden weniger häufig und überlegter gemacht. Verbraucher hinterfragen die Herkunft und die Art der Herstellung ihrer Lebensmittel noch stärker als vor der Pandemie. Das gibt regionalen Produzenten vor allem von Bioprodukten Aufwind. Rützler beobachtet ein gesellschaftliches Bedürfnis qualitativ hochwertiges Essen in Gesellschaft einzunehmen. Für die Care-Verpflegung heißt das, Patienten nicht nur



Presseinfo

abzufertigen, sondern den Kontakt durch das Essen bewusst herzustellen. Sie sieht die Patientenverpflegung als ein Schaufenster in die Unternehmenskultur einer Einrichtung.

Das Krankenhaus – das Hotel für Kranke

Manfred Roth, Leiter Hotellerie und Gastronomie vom Unispital Basel sah den sozialen Aspekt in der Verpflegung der Patienten bereits vor drei Jahren als der Umbau der Küchen des Spitals anstand. Der alte Ansatz „Heute für morgen bestellen“, ist in seinem Haus passé. Dank des patientenzentrierten Ansatzes schaffen es die Beschäftigten der Care-Verpflegung im Unispital Basel ein Gericht innerhalb von zehn Minuten nachdem der Patient gewählt hat, auszuliefern. Täglich stehen 21 warme und neun kalte Gerichte auf der Speisekarte. Pro Station kümmert sich ein Serviceteam um das leibliche Wohl der Patienten, ähnlich dem Roomservice im Hotel. Es versorgt sie mit Frühstück, Mittag- und Abendessen und erledigt zudem auch den dezentralen Abwasch. Das bedeutet im Klartext: Kein Transport mehr von schmutzigem Geschirr über die Flure des Spitals, 50 Prozent weniger Geschirrtelle in Benutzung und somit auch nur halb so viel Abwasch wie zuvor.

Digitalisierung als Treiber für Qualität

Auf die Frage, ob zentral oder dezentral gekocht und gespült werden soll, gab es keine eindeutige Antwort für das eine und gegen das andere. Was der richtige Ansatz ist, entscheiden die Gegebenheiten vor Ort, nicht überall sind Stationsküchen baulich realisierbar. Carsten Zellner vom Ingenieurbüro Zellner, freier Fachplaner und Vorstandsvorsitzender im Verband der Fachplaner (VdF) ist der Meinung, dass die Versorgungsqualität auch in Zentralküchen gewährleistet werden kann, vorausgesetzt die Prozesse werden intelligent gedacht und umgesetzt. Dabei spielt die Digitalisierung eine entscheidende Rolle. Sebastian Ronge von Ronge & Partner Group Österreich sieht durch die Digitalisierung im Care-Bereich viel Potential und eine Chance die Qualität der Essenszubereitung zu steigern, weil viele Prozesse im Hintergrund ablaufen (Warenbestellung, Rezepteingabe, Essensbestellung etc.) Für Wolfgang Pierer, Leiter HCHC Schaffhausen in der Schweiz ist Qualität und die Verwendung von Bio- und regionalen Produkten ein entscheidender Faktor bei der Patientenverpflegung der Zukunft. Er ist überzeugt, dass das auch finanziell machbar ist. Ronge sieht in einer ausgezeichneten Verpflegung gar ein Marketinginstrument der Pflegeeinrichtungen, um Patienten, Bewohner und Mitarbeiter zu gewinnen.

Nachhaltige Planung geht nur mit Blick auf das gesamte Projekt



Presseinfo

Auf die Frage, wo der größte Hebel für nachhaltigeres Arbeiten in der Care-Verpflegung ist, lenkt Zellner den Blick auf die Projekte selbst. Er möchte das gesamte Gebäude betrachten und nicht einzelne Geräte. Erst wenn Lüftungstechnik, Heißwasserbereitung, Primärenergie, Abluftprozesse, Wärmerückgewinnung etc. und deren Zusammenspiel bei den Arbeitsabläufen des gesamten Pflegebetriebs zusammen gedacht werden, ist nachhaltigeres Arbeiten in Krankenhaus und Pflegeheim möglich, ist Zellner überzeugt. Das Bewusstsein für nachhaltiges Handeln war nie größer als im Moment. Darin waren sich alle teilnehmenden Experten einig. Initiativen wie Too good to go mit über 22 Millionen Nutzern machten dies deutlich, so Rützler. Die digitale Vernetzung und Kommunikation mit dem Endkunden ist in vollem Gange, wünschenswert findet die Foodtrendexpertin in die derzeitige Einwegkommunikation, eine Feedbackmöglichkeit zu integrieren und in einen Dialog zu verwandeln. Wichtig ist auch über die Vorteile, die die ganze digitale Kommunikation mit sich bringt, den Patienten als Mensch nicht zu vergessen und genügend Räume zu schaffen für analoge Begegnungen.

Nachzuhören sind die Fachvorträge sowie die Diskussion am runden Tisch ab Anfang Juli in der Meiko Experience Zone: <https://www.meiko-experiencezone.com>

Mehr über das Meiko Hygienekonzept, sichere Technik und Prozesse finden sich hier: <https://www.meiko-global.com/de/hygiene>

Bildunterschriften

1. Moderator der MEIKO Care Convention mit Schwerpunkt Küche Christian Fiedler
2. Foodtrendexpertin Hanni Ruetzler von futurefoodstudio
3. Carsten Zellner, Ingenieurbüro Zellner, freier Fachplaner und Vorstandsvorsitzender im VdF
4. Sebastian Ronge, Ronge & Partner Group Österreich