



Uwe Ochott  
Branchen-  
stimmen  
zu Corona

SEITE 2

# CATERING MANAGEMENT



WWW.CATERING.DE

ISSN 0948 — 9479  
Forum Zeitschriften- und  
Spezialmedien GmbH  
86408 Meiting, Postfach 1340  
PVSt, DPAG, Entgelt bezahlt  
B 10289

NR. 05/20  
29. JAHRGANG  
04. MAI 2020  
DEUTSCHLAND € 6,90



## Frauen in der GV

Kerstin Enders über den Mut zu Entscheidungen.

Seite 3

## Fingerfood

Welche handlichen Kreationen sind dieses Jahr angesagt?

Seite 5

## Burger-Trends 2020

Heiko Antoniewicz verrät sein perfektes Burger-Rezept.

Seite 6

## DRK-Pflegeheim „In der Melm“

Mit Eigenanbau und Kochgruppen alle Sinne ansprechen.

Seite 11



### KURZMELDUNGEN

#### HACCP DIGITAL

Delphi Lebensmittelsicherheit, das Kölner Start-up Flowtify und Tempcontrol haben die Initiative „HACCP Digital“ gegründet. Gemeinsames Ziel ist es, dem Gastgewerbe während des Shutdowns zur Digitalisierung ihrer HACCP-relevanten Dokumentationen zu verhelfen.  
Infos: [HACCP-digital.de](http://HACCP-digital.de)

.....

#### WOHLFARTH UNTERSTÜTZT AZUBIS

Sternkoch Harald Wohlfarth will Auszubildenden in der Krise unter die Arme greifen. Mittels E-Learning soll ihnen auch bei geschlossenem Betrieb ihre Ausbildung von zu Hause aus möglich sein.  
Infos: [meisterklasse.de](http://meisterklasse.de)

.....

#### OKTOBERFEST ABGESAGT

Wie der Münchner Oberbürgermeister Dieter Reiter in einer Pressekonferenz mit dem bayerischen Ministerpräsidenten Dr. Markus Söder bekannt gegeben hat, wird das Oktoberfest aufgrund der Coronapandemie in diesem Jahr nicht stattfinden. Dr. Thomas Geppert, Landesgeschäftsführer des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes, fordert daher den reduzierten Umsatzsteuersatz sowie einen Rettungsfonds für das Gastgewerbe als Hauptbetroffener.



Foto: Canberk/stock.adobe.com

## DAS LEBEN DANACH WIRD EIN LEBEN MIT

**W**er von der Rückkehr zur Normalität träumt, erwacht aktuell scheinbar. Schnitt für Schnitt wird klar: Die Eindämmung der Pandemie und anschließend ihre Prävention werden uns noch lange begleiten. Die Lockerung des Lock-Downs zeigt sich wenig locker. Nun ist jeder von uns gezwungen, darüber nachzudenken, welche Veränderungen anhalten werden. „Arbeiten in der Pandemie – mehr Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit“ lautet das

erste Kapitel des „SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandards“. Der wurde nach den Osterferien veröffentlicht, grob zeitgleich mit der Ansage aus Berlin: „Wir sind noch lange nicht über den Berg!“

Im zweiten Kapitel listet dieser offizielle Arbeitsschutzstandard ein betriebliches Maßnahmenkonzept für zeitlich befristete zusätzliche Maßnahmen zum Infektionsschutz auf. Und er erinnert daran: „Die Verantwortung für die Umsetzung notwendiger Infektionsschutzmaßnahmen trägt der Arbeitgeber entsprechend dem Ergebnis der Gefährdungsbeurteilung.“ Ein Arbeitsschutzausschuss oder Koordinations-/Krisenstab unter Leitung des Arbeitgebers soll alles koordinieren.

Davor definiert Kapitel 1 den Mindestabstand und im Zweifelsfall Mund-Nasen-Bedeckungen als Grundsatz. Das mit dem Mundschutz beim Essen wird schwierig, aber sicher von den Gästen eigenständig gelöst. Für die Sitzbereiche der Kantinen sind jedoch durchaus bleibende Veränderungen zu erwarten. Mehr Freiraum gewinnen Menschen lieb. Sie werden voraussichtlich murren, wenn es später wieder enger zugehen soll. Im Folgekapitel fordert das amtliche Werk, die Belegungsdichte durch Maßnahmen zur zeitlichen Entzerrung zu verringern. Das impliziert auch erweiterte Kantinen-Nutzungszeiten. Wer weiß, wie lange die sich halten? Transparente Abtrennungen sind bei Publikumsverkehr und möglichst auch zur Abtrennung der Arbeitsplätze mit ansonsten nicht gegebenem Schutzabstand

zu installieren. Das ist relevant für den Kassenbereich und wird Lösungen für kontaktloses Bezahlen zur Wunschlösung machen. Zu den Pflichten des Arbeitgebers gehört übrigens, dass er zur Reinigung der Hände hautschonende Flüssigseife und Handtuchspender zur Verfügung zu stellen hat. Das Robert Koch-Institut weist darauf hin, dass konsequente Händehygiene die wirksamste Maßnahme gegen die Übertragung von Krankheitserregern auf oder durch Oberflächen darstellt. In öffentlichen Bereichen stehe die Reinigung von Oberflächen im Vordergrund – nicht unbedingt Desinfizieren. Zu reinigen sind auch Oberflächen, welchen antimikrobielle Eigenschaften zugeschrieben werden, wird betont. Auch hier sollen durch Niesen oder Husten verursachte Sekrete und Verschmutzungen mechanisch entfernt werden. Wenn Caterer Aramark meldet, dass man sich auf die Wiedereröffnung seiner Betriebsrestaurants vorbereitet, dann nicht ohne Vorbehalt.

„Sobald es bei unseren Kunden wieder losgeht, stehen wir bereit“, sagte Katja Zittinger von Aramark. Aber: „Das wird natürlich unter veränderten Rahmenbedingungen stattfinden und neue Maßnahmen erfordern, man bedenke beispielsweise die Planung und das Management der maximal erlaubten Belegung der Betriebsrestaurants, die Einhaltung der Abstandsregeln sowie zusätzliche Hygienevorschriften und das Tragen eines Mundschutzes. Wir sind zuversichtlich, dass wir für den Neu-Start professionell und bestens aufgestellt sein werden!“ In der Zwischenzeit muss dann

**IN DIESER AUSGABE**

- Seite 2 - 4  
Branche Intern
- Seite 3  
Unser neuer Foodtest
- Ab Seite 5  
Fingerfood-Trends
- Ab Seite 6  
Burger & Co.
- Seite 8  
Take-away-Verpackungen
- Seite 9  
Sanfte Küche bei Kau- und Schluckbeschwerden
- Seite 10  
Sterneküche im Care-Bereich
- Seite 12  
Kiosk-Konzept für Senioren
- Seite 13  
Trinkwasserhygiene im Care-Bereich
- Seite 14  
Impressum
- Seite 15  
Branchenfürher
- Seite 16  
Vorschau

Aufgrund der abgesagten Veranstaltungen setzen wir unsere Seminarliste aus.

Die nächste Ausgabe der **Intergastra** wurde nun auf den Zeitraum vom **5. bis 9. Februar 2022** vorverlegt. Damit möchte der Veranstalter die Abstände der Branchenmessen entzerren.

auch noch geregelt werden, wie Lieferanten in Warteposition die Großküchen-Kunden, die derzeit weiter arbeiten, besser versorgen. Speziell im Care-Bereich tun das einige unter massiver Mehrbelastung.

Bei unseren Gesprächen mit Branchenpersönlichkeiten – siehe Statements Seite 2 – hören wir auch laute Klagen über Lieferengpässe und nicht lieferbare Standardprodukte. Begründung: Kurzarbeit! Krisen sind Zeiten, in denen sich Partnerschaften bewähren müssen! Apropos Partnerschaft: In langjährigen Beziehungen heißt es bei derartigen Konflikten: „Schatz, wir müssen reden!“ Klicken Sie in diesem Sinne doch einmal auf [www.gv-experten.de](http://www.gv-experten.de). Dort wird zwar nicht geredet, aber GV-Experten tauschen sich untereinander aus. (hid)

## Schwarmintelligenz probieren



Das Team von Catering Management (v.l.): Alice Weiß, Susanne Schmöhl, Monique Ulbrich, Detlef Hinderer, Karoline Giokas, Brigitte Kistler

Krise! Ganze Gesellschaften, betriebs- wie volkswirtschaftlich, stehen im Moment vor enormen Herausforderungen. Vermeintliche Sicherheiten sind weg. Alle linear fortgeschriebenen Entwicklungskurven, die wir so liebgewonnen haben, sind Makulatur. Wer nicht unmittelbar ums wirtschaftliche Überleben kämpft, überdenkt im Moment seine Strategien. Dramatisch aktuell ist die Frage: „Wie überstehe ich diese Krise?“ Im Wortsinn nachhaltiger ist eine andere, zweiseitig in Vergessenheit geratene Frage: „Wie wappne ich mich generell gegen Krisen?“ Ob Klimaforscher oder Entwicklungshelfer – es gibt nicht wenige, die vor kommende Krisen warnen. Und wer Zeitperioden genügend langer Dauer studiert, der lernt, dass es praktisch keine Dauerzustände gibt. Veränderungen (meist krisenhafter Natur) und Anpassung bestimmen

das Leben. Die Spezies Mensch hat dabei einen in seiner Ausprägung einmaligen Vorteil: das Voneinander-Lernen mittels Kommunikation. Unpräzise lässt sich das subsumieren unter dem Schlagwort „Schwarmintelligenz“. Die wollen wir in der GV-Branche helfen zu organisieren. Wir öffnen die Plattform [www.gv-experten.de](http://www.gv-experten.de) zum Austausch untereinander. Und wer jetzt fragt: „Was soll das denn helfen?“, der hat den Witz nicht verstanden. Das Ergebnis beeinflusst jeder einzelne Teilnehmer mit seinen Beiträgen. Ausprobieren!

Mit den besten Grüßen

*Detlef Hinderer*

### SARS-CoV-2 Untersuchungen

- Oberflächen
- Bedarfsgegenstände
- Medizinprodukte

Wir sind gerne für Sie da!  
Telefon 0781 / 9 69 47 - 0 • [info@bav-institut.de](mailto:info@bav-institut.de)  
BAV Institut • 77656 Offenburg • [www.bav-institut.de](http://www.bav-institut.de)

**BAV  
INSTITUT**  
A Tiliarius Company

schnell und zuverlässig

BRANCHENSTIMMEN ZU CORONA

# Zusammenhalt und Unterstützung

Das Corona-Virus hat die Welt nach wie vor fest im Griff. Während wir an dieser Ausgabe arbeiten, werden die Kontaktsperrungen um mindestens zwei weitere Wochen verlängert. CATERING MANAGEMENT hält intensiv Kontakt zu Branchenpersönlichkeiten. (wie/hin)



Frank Kienle, HKI Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V.

Die Auswirkungen, die Corona auf das weitere Vorgehen des Verbands hat, sind zum jetzigen Zeitpunkt noch nicht ganz klar. Es wird im Moment noch darüber beraten, welche Schritte sinnvoll und hilfreich sind. Eine Möglichkeit wäre, die Beitragszahlungen für die Verbandsmitglieder soweit hinauszuzögern, wie es die Verbandsreserven hergeben, da der Verband selbst keine Kurzarbeit anmelden kann. Wir stehen in engem Austausch mit dem Dachverband ZVEI und den Entscheidern auf politischer Ebene. Da wir auch auf Verbandsebene die Gesundheit unserer Mitarbeiter sicherstellen müssen, arbeiten momentan viele im Homeoffice.

Wichtige Debatten sind über Web- oder Telefonkonferenzen nur bedingt möglich. Daher versuchen wir, die Regelsetzungswut etwas zu dezimieren und wichtige Entscheidungen auf eine Zeit zu vertagen, in der man wieder an einem Tisch sitzen

kann. Momentan blicken wir sorgenvoll Richtung Italien.

Unsere Branche ist zwar nicht vom asiatischen Markt abhängig, hat aber diverse Kooperationen mit Italien. Daher hängt vieles mit der Entwicklung des Virus und der Beschränkungen dort zusammen. Außerdem ist noch offen, wie schnell sich die Gastronomie erholt. Mit etwas Glück nehmen nicht allzu viele Betriebe Schaden. Momentan sieht es noch so aus, dass die geplanten Bauvorhaben der Küchen umgesetzt werden.

Wir können bei manchen Betrieben sogar noch von einer Vollausslastung sprechen. Allerdings erwarten wir für die kommende Zeit doch einen Einbruch der Auftragslage, etwa weil bestehende Aufträge storniert oder keine neuen mehr veranlasst werden.

Im Vordergrund muss jetzt überall der Schutz der Mitarbeiter stehen.



Kurt Krechel, Leiter Verpflegungsmanagement Landeskrankenhaus Rhein-Mosel

Wir sind an der Rhein-Mosel-Fachklinik Andernach nur bedingt von der Krise betroffen.

Weggebrochen sind uns natürlich Zusatzaufträge für Schulen, Kindergärten und die eigene Akademie. Doch unsere Kernaufgabe ist die Versorgung unserer Patienten und die können wir gewährleisten. Lieferengpässe gibt es bei der von uns bevorzugten hohen Lebensmittelqualität, zum Beispiel Bio-Neuland-MSC-Fairtrade, nicht.

Unsere Einrichtung hat in kürzester Zeit eine Corona-Station mit 24 Betten eingerichtet. Die Versorgung unserer außergewöhnlich belasteten Kolleginnen und Kollegen dort wird von uns sichergestellt. Wir stellen der Station täglich außerordentlich Obst, Joghurt und Snacks zur

Verfügung. Das Personal kann die Station während der Arbeitszeit ja nicht einfach verlassen. Natürlich kümmern wir uns aber auch um alle anderen Stationen im Akut- und im Heimbereich.

Finanzielle Einbußen treffen uns als Mitarbeiter eines öffentlichen Unternehmens nicht so hart, dafür sind wir natürlich sehr dankbar. Mein Wunsch an die Politik lautet deshalb auch: Erkennt wieder, dass Gesundheitsfürsorge eine hoheitliche gemeinnützige Aufgabe ist!

heutige gemeinnützige Aufgabe ist und in die öffentliche Hand gehört.

Eine stetige Gewinnmaximierung ist in dem Bereich so nicht zielführend. Die oft genannte schwarze Null ist sicher anzustreben und auch leistbar. Unsere Einrichtung beweist, dass es geht.



Dr. Aris Kaschefi, Geschäftsführer des BDV

Anfangen mit einem intensiven Hygienemanagement über die Stilllegung von Automaten und einer intensiven Kundenbetreuung bis hin zu alternativen Lieferdiensten und Solidaritätsnetzwerken sowie einem ständigen Informationsupdate haben die Mitgliedsunternehmen alles Mögliche unternommen, um die Auswirkungen der Krise zu bewältigen. Das reicht oftmals leider nicht, um den Rückgang der Umsätze um fast 50 Prozent aufzufangen. Daher ist auch die Vendingbranche umfangreich auf staatliche Leistungen wie Kurzarbeit und Gelder aus den Rettungsschirmen angewiesen.

Problematisch sind vielfach verzögerte Verfahren seitens der Hausbanken – besonders bei der Beantragung von KfW-Geldern. Hinzu kommt die Frage, wie gut und wie lange Kurzarbeit und Gelder vom Staat greifen werden. Eine entscheidende Rolle spielt, wann die Beschränkungen

schrittweise aufgehoben werden können, und die Gesamtwirtschaft wieder Tritt fassen kann. Momentan bereitet sich die Branche darauf vor, die Tätigkeiten wieder anzukurbeln. Wir freuen uns, dass in unseren (Online-) Meetings ein gesunder Optimismus bei unseren Mitgliedern vorherrscht.

Eine Rückkehr zum normalen Vending wird so schnell nicht möglich sein, auch wenn die Corona-Maßnahmen gelockert werden. Trotzdem bleibt die Branche zusehends sichtbar. Durch die Verlagerung der Arbeitskraft ins Homeoffice hat gerade das Versorgungsgeschäft im Office-Coffee-Service einen Einbruch erfahren. Allerdings berichten Operatoren schon jetzt davon, dass einzelne Unternehmen die Betriebsverpflegung am Automaten wieder aufnehmen wollen. Ich bin überzeugt davon, dass auch in Zukunft Mitarbeiterversorgung eine wichtige Rolle spielen wird.

**Mitarbeiterversorgung wird auch in Zukunft eine wichtige Rolle spielen.**



Uwe Ochott, Strategische Beratung für Mittelstand und Dienstleistung

Entscheidend ist während der Kurzarbeit der Informationsfluss von Arbeitgebern und -nehmern. Gezielte Informationen an die Arbeitnehmer sind wichtig, um ihnen zu zeigen, dass sie nicht abgehängt oder abgeschrieben sind. Die Mitarbeiter brauchen diesen Koken der Sicherheit. Es geht auch darum zu zeigen, dass sie ein wertvoller Teil des Unternehmens sind und ihnen wichtige Informationen nicht vorenthalten werden. Durch diesen Solidaritätsmoment erschafft man ein „Wir“, eine Bindung, die durch emotionale Intelligenz gesichert wird.

Beispielsweise kann man einen Newsletter an die Mitarbeiter senden, in dem man Empathie beweist und ein offenes Ohr anbietet oder eine WhatsApp-Gruppe bildet, in der alle zu Wort kommen und sich auf Augenhöhe

austauschen können. Es soll ein Gesprächsraum für die Mitarbeiter untereinander sein, aber auch den Kontakt mit der Führungsebene ermöglichen. Die Kurzarbeit kann auf diese Weise produktiv genutzt werden, um das Unternehmen weiterzuentwickeln und einen neuen Führungsstil (mit mehr „Wir“) in die Tat umzusetzen. Es geht darum, jetzt emotional in die Zukunft zu investieren. Die Empfehlung von einem Podcast oder bestimmten Online-Schulungen, auch über YouTube, können eine wertvolle Freizeitbeschäftigung sein. Transparenz und zeitnahe Informationen schaffen zudem Klarheit, wie es für jeden Einzelnen weitergehen soll, welche staatlichen Unterstützungsmaßnahmen der Mitarbeiter und auch das Unternehmen beanspruchen können und werden. Das beugt Gerüchten vor!

**Jetzt einen Führungsstil mit mehr „Wir“ umsetzen!**



Andrea Belegante, Hauptgeschäftsführerin des BdS

Auch die Systemgastronomie ist von den umfangreichen Schließungen und behördlichen Anweisungen hart getroffen. Damit einher gehen wichtige und auch schwierige Entscheidungen, die ein Unternehmer treffen muss. Ganz oben steht dabei selbstverständlich die Gesundheit aller. Wir setzen uns weiterhin dafür ein, die Mittelstandslücke zu schließen und die Soforthilfen auch mittelständischen Unternehmen zu lassen. Ein Teil unserer Forderungen nach 100 Prozent Staatsgarantien bei KfW-Krediten, die auch andere Wirtschaftsverbände vorgetragen haben, wurde durch das KfW-Schnellkreditprogramm richtigerweise umgesetzt. Im Moment sehen wir Umsatzrückgänge von teilweise 50 Prozent und mehr. Wenn Gäste und somit die Einnahmen ausbleiben, stellt das sehr schnell eine existenzielle Bedrohung dar. Der überwiegende Teil unserer Mitglieder sind mittelständische Unternehmen und

somit das Rückgrat der deutschen Wirtschaft. Deshalb muss alles getan werden, diesen Unternehmen zu helfen und diese einmalige und bewährte Stärke unserer Wirtschaft vollumfänglich zu unterstützen.

Ich hoffe, dass die Krise bald vorüber ist, unser Gesundheitssystem seine Stärke bewiesen hat und dass die Menschen dann wieder gerne ausgehen. Darüber hinaus wünsche ich mir, dass die Notwendigkeit und Stärke von Verbänden, die sich gerade jetzt in Krisen zeigt, nachhaltig anerkannt wird.

Wir haben bewiesen, dass wir in der Lage sind, schnell auf Krisensituationen zu reagieren. Wir sind für unsere Mitglieder quasi 24/7 Ansprechpartner. Diese Aspekte und eine letzte „Lesson learned“ ist mir wichtig: Wir dürfen den Zusammenhalt und die Innovationskraft in unserer Gesellschaft und unseren Unternehmen, die uns gestärkt aus dieser Krise hervorbringen werden, nicht vergessen!

## Networking ist angesagt!



Foto: Julien Eichinger/stock.adobe.com

In Corona-Zeiten gilt es, solidarisch zusammenzustehen – aber auf Abstand! Wir haben unser GV-Experten-Forum online eröffnet. Diese Plattform dient dem Austausch und der Diskussion von wichtigen Themen des Arbeitsalltags. Auch Sie haben Fragen oder können als Experte anderen mit Rat und Tat zur Seite stehen? Dann besuchen Sie unser Forum und vernetzen Sie sich in der GV-Branche: [www.gv-experten.de](http://www.gv-experten.de)



## BURGER &amp; CO.

## Keine Alternative, etwas Eigenständiges!

Im letzten Jahr waren es Pattys aus Insekten, mit High-Protein und bunte Burger-Buns. CATERING MANAGEMENT hat Koch und Food-Experte Heiko Antoniewicz gefragt, was 2020 auf seinen Burger kommt.

### Herr Antoniewicz, was ist 2020 das Highlight in Sachen Burger-Trends?

Ich merke mehr und mehr, dass vor allem vegane und vegetarische Burger-Varianten gefragt sind. Dabei sollten meiner Ansicht nach aber nicht einfach nur Alternativen zum Einsatz kommen, also solche, die mehr oder weniger fast wie echtes Fleisch schmecken. Kreationen mit ganz eigenem Stil sind viel spannender und können trotzdem noch den Namen Burger tragen.

Ein Beispiel: Ich bereite gerne einen Walnuss-Burger mit einem Patty aus Kirchererbsen, Maronen und Walnüssen zu. Abgeschmeckt mit einer Gewürzmischung ganz nach Gusto ist er auf besondere Weise schmackhaft – ohne ein Imitat zu sein.

Trendbewegungen wie Pattys aus Insekten oder vegane Fleischersatzprodukte sind immer nur temporär der Hit und werden schnell vergessen. Ganz eigene Burger-Kreationen bleiben hingegen nachhaltig in Erinnerung.

### Was ist aktuell Ihr persönlicher Burger-Favorit?

Burger werden immer wieder in soften, leichten Buns serviert. Meiner Meinung nach müssen aber auch die Brötchen um das Patty herum gehaltvoll sein, also bereits ganz allein für sich sprechen. Ein Burger-Bun hergestellt mit der japanischen Miso-Gewürzpaste schmeckt beispielsweise extrem vollmundig! Letztes Jahr hat man alle möglichen farbigen Buns auf den Markt geworfen – die waren aber nur optisch ein Hingucker.

Eine besondere Geschmacksnote konnten sie hingegen nicht aufweisen. Ich bin mir sicher, dass der Trend künftig absolut geschmacksorientiert und lokal aufgebaut sein wird.

### Mit „lokal“ meinen Sie „auf regionale Zutaten bezogen“?

Ja genau. Auch ich stelle für unsere Caterings beispielsweise gerne Buns aus

eigenen Hasel- und Walnüssen her. Und auch Sonnenblumenkerne kann man hierbei toll verarbeiten! Wir verfügen bei uns über erstklassige Rohstoffe, denke man allein an unsere deutschen Karotten und Kohlsorten – wir müssen nur lernen, das, was wir lieben, auch einzusetzen. Man kann beispielsweise tolle Burger mit asiatischem Einschlag kreieren, wie die Kimchi-Burger, mit einem scharfen Sauerkraut, welches seinen pikanten Geschmack durch Fermentierung erhält.

### Wie schaffe ich als Gastgeber mit meiner Burger-Kreation einen Wiedererkennungswert?

Durch Qualität! Natürlich setzte auch ich mal Convenience-Produkte ein, wenn diese Sinn für mich machen. Aber auch nur in dem Maß, dass ich dadurch in meinen Speisenkreationen nicht vergleichbar werde. Wenn ich den gleichen Burger verkaufe wie mein Konkurrent, kann ich nur bei den Beilagen variieren – ziemlich langweilig! Schließlich kommt der Gast zu mir, weil der Star des Gerichts, der Burger

selbst, als Alleinstellungsmerkmal heraussticht. Das heißt aber nicht zwangsläufig, dass ich eine breite Auswahl an Burgern anbieten muss. Es genügen schon zwei bis drei, wenn ich weiß, dass diese die Besten sind. So etwas spricht sich schneller herum, als wenn 44 verschiedene Burger-Varianten auf der Karte stehen.

### Welche Toppings und Beilagen machen dieses Jahr das Rennen?

On Top auf dem Patty muss es vor allem frisches Gemüse sein. Jedoch lege ich beim Schneiden Wert auf raffinierte Verarbeitungsweisen. Beispielsweise hoble ich Gurke extrem dünn, wodurch sie eine sehr feine, fast wolkige Textur erhält. Der Burger bekommt ein bisschen mehr Volumen, hält aber trotzdem knackige Komponenten bereit – so erziele ich als Gastronom mit wenig Arbeit den kleinen feinen Unterschied.

Bei den Beilagen sind nach wie vor Pommes Frites ein Dauerbrenner. In Sachen Saucen setze ich aber auf Geschmack durch Fermentierung, wie bei unseren eigenen Umami-Produkten aus Rote Bete, Karotte und Senf. Indem man aus den Lebensmitteln ihre Schmackhaftigkeit und Würze herauskitzelt, erzielt man eine tolle geschmackliche Tiefe, die dem Burger einen gewissen Kick verleiht.

Der Trick bei den Beilagen-Variationen ist aber, diese nicht zu häufig zu wechseln. Die meisten Gäste kommen ja nicht jede Woche zum Essen. Stattdessen würde ich die Beilagen den Gezeiten unterwerfen.

### Wie sieht Ihr Serviervorschlag für den perfekten Burger aus?

Bei Wein gibt es für jede Sorte ein entsprechendes Glas. Beim Essen hören wir auf, über so etwas nachzudenken. Das ist



Heiko Antoniewicz

wirklich schade, denn wir bringen uns damit um den perfekten Genuss! Für mich benötigt nämlich jedes Gericht auch ein dazu passendes Geschirr. Mit Messer und Gabel lässt sich ein Hamburger ganz klar nicht essen, daher sieht beim Burger-Essen das klassische Szenario wie folgt aus:

Der Gast presst den Hamburger mit seinen beiden Händen so zusammen, dass der untere Teil den oberen hält, stützt die Ellenbogen auf den Tisch und beißt genüsslich hinein. Würde ich den Burger auf einem Holzbrett servieren, sieht das zwar stylisch aus, es kleckert aber zu viel Sauce runter und läuft auf den Tisch.

Für mich besteht das ideale Burger-Geschirr aus einem planen Teller mit flachem Rand. Eigentlich vergleichbar mit dem klassischen Pizzateller. (gio)

Das Rezept für den vegetarischen Walnuss-Burger von Heiko Antoniewicz finden Sie online auf catering.de



Außen knusprig, innen zart.

Die fix und fertig gewürzten Schweinerippchen sind nach unserer bekannten Garmethode „Slow Cooked“ bereits vorgegart, daher besonders zart-saftig und schnell zubereitet.

[www.tulipfoodservice.de](http://www.tulipfoodservice.de)



Fotos: Heiko Antoniewicz

## Sofortiger Grillgenuss



Tulip hat nun auch 500-g-Spareribs im Sortiment. Zusammen mit Pulled Pork und Beef Brisket bilden sie die „Holy Trinity“ des Barbecues nach nordamerikanischem Vorbild. Doch wer möchte schon so lange warten. Der Hersteller hat für die Chefs vorgearbeitet und die Schweinerippchen slow-cooked vorgegart. Kurz im Backofen oder auf dem Grill erwärmt, gelingen sie außen knusprig und innen besonders zart.

  
www.hug-foodservice.ch  
We ♥ your Creativity!  
Karl Zieres GmbH Tel. 06181 18046-0  
www.karl-zieres.de

## Fleischfreie Alternativen



Die Rügenwalder Mühle bietet beliebte Food-Klassiker jetzt auch für die Gemeinschaftsverpflegung in der fleischfreien Variante an: außen eine knusprige, goldene Panade – innen saftig mit dem richtigen Biss. Ob klassischer Veganer Mühlen Burger Typ Rind, das saftige Vegane Mühlen Filet Typ Hähnchen oder die knusprigen Veganer Nuggets – der Kreativität der Küchenleitung sind hier keine Grenzen gesetzt. Die fleischfreien Alternativen gibt es auch als vegane Steaks, Schnitzel und Crispyburger sowie in Form von vegetarischen Frikadellen und Cordon Bleus. Die Produkte können ganz unkompliziert mit etwas Pflanzenöl gebraten oder im Kombidämpfer zubereitet werden.

Hauptzutaten sind Proteine aus Soja und Weizen. Die veganen Varianten sind selbstverständlich komplett ohne tierische Zutaten hergestellt.

## Länderküche vom Grill



Deutsche See hat sich für das neue Grillsortiment von dem großen Thema Länderküche inspirieren lassen. Seelachs-Lachs-Spieß „Chorizo“, Makrele „Kräuter-Knoblauch“ und Halbe Paprika „Couscous-Garnele“ heißen die internationalen Rezepturen. Alle Kreationen sind fix und fertig für den Grill. Mit dem Seelachs-Lachs-Spieß „Chorizo“ ist Deutsche See eine Verbindung von Tapas mit einer Convenience-Kreation aus gekühltem Fisch für den heißen Rost gelungen.

Die Makrele „Kräuter-Knoblauch“ kommt mit rustikaler Optik daher. Liebhaber der orientalischen Levante-Küche werden von der Halben Paprika „Couscous-Garnele“ begeistert sein.

## Nudeln am Spieß



Die Regionalküchen Chinas sind variantenreich, was man aber überall bekommt, ist ein typisches, süß-saures Extra: Die glasig-rötliche China-Sauce hat sich auch bei den Deutschen als beliebtes Geschmacksprofil etabliert – zu Reis, Fleisch und Fisch, vor allem aber auch gemeinsam mit chinesischen Glasnudeln.

Deshalb gibt es von Salomon Foodworld den chinesischen Nudelklassiker aufgespießt! Glasnudeln mit fruchtiger Ananas, roten und grünen Paprikastückchen, in süß-saurer Sauce. Die Noodle Sticks „sweet & sour“ kommen mundgerecht aufgewickelt daher.



SIMPLYMEAL

## Einweggeschirr ja – Plastik nein

Simplymeal entwickelt und vertreibt ökologisch abbaubares Einweggeschirr und Besteck aus Weizenkleie.

CATERING MANAGEMENT hat mit René Robin, dem Geschäftsführer, über Nachhaltigkeit und neue Materialien gesprochen.



Gründer und Geschäftsführer René Robin.  
Fotos: Simplymeal

**H**ergestellt werden die Produkte in Europa, aber die Produktentwicklung und Ideenschmiede ist „Made in Germany“. Gegenwärtig arbeitet Simplymeal daran, weitere biogene Reststoffe ausfindig zu machen, durch die die Produktpalette noch erweitert werden kann – mit ersten Erfolgen. Anstelle von Chemie setzt das Unternehmen auf natürliche Additive, wie zum Beispiel Kartoffelstärke oder Guar, um gewisse Produkteigenschaften zu erzeugen.

### Teller, Strohhalme und Becher. Online erwähnen Sie noch Verpackungsmaterial, was steckt dahinter?

Aktuell beschränkt sich unser Portfolio auf essbare Kaffeebecher, essbare Strohhalme und essbares Einweggeschirr, in Kombination mit Besteck, das zwar nicht für den Verzehr geeignet ist, aber dennoch 100 Prozent recyclingfähig und biologisch abbaubar ist. Wir sind gerade an einem spannenden Punkt angekommen, nämlich mitten in der Forschung und Entwicklung. Seit gut drei Monaten arbeiten wir intensiv mit einem Forschungsunternehmen zusammen und haben bereits einige weitere biogene Reststoffe gefunden, die genutzt werden können, um Einweggeschirr zu produzieren. Das kann auch auf den Take-away-Bereich ausgeweitet werden: klassische Boxen für Hamburger, Pommes-Schälchen oder Umverpackungen. Bereits jetzt ist das alles möglich, weil wir die entsprechenden Komponenten – Technologie, Rohstoffe, Verfügbarkeit und Additive – schon entschlüsselt

haben. Demnächst werden wir das erste Handmuster auf dem Tisch liegen haben: Einweggeschirr aus 100 Prozent Weizenstroh. Darauf konzentrieren wir uns im Moment primär. Wenn das Handmuster passt, sind unzählige Formen denkbar. Allerdings werden die Produkte, die wir momentan entwickeln, zwar weiterhin biologisch abbaubar, aber nicht mehr verzehrbar sein. Das ist einfach mittlerweile eine komplett andere Technologie, als bei den Produkten aus Weizenkleie.

### Wie machen Sie Weizenkleie wasserfest und backofengeeignet?

Das ist eigentlich sehr simpel zu beantworten. Das steckt schon in der Kleie drin. Wegen ihrer Grundeigenschaften zum Schutz des Kernes hat sie eine natürliche wasserisolierende Eigenschaft, dementsprechend macht man sich das zu Nutze – ganz ohne chemische Zusätze. Der zweite Vorteil ist der sehr hohe Eiweißanteil. Das wirkt wie ein natürlicher Kleber.

### Woran forschen Sie im Bereich der Additive?

Ein Additiv ist ein Zusatz, der hinzugefügt wird, um Eigenschaften des Produkts zu bestimmen, z.B. Elastizität, wasser- und fettabweisende Schichten, Zug- und Reißfestigkeit etc. Prinzipiell ist der komplette natürliche-Additiv-Markt im Moment noch unbekannt. In der Lebensmittelindustrie ist dazu schon mehr geforscht worden, aber im Verpackungsbereich ist dieses Forschungsfeld noch relativ jung. Wir haben z.B. mit Zuckerrübenschnitteln als Nebenprodukt der Zuckerherstellung gute Ergebnisse erzielt. Hierbei liegt der Vorteil bei der zentrierten Rohstoffbeschaffung bei den drei größten Zuckerherstellern in Deutschland. Je nachdem, wie man es aufbereitet, erzielen wir damit eine bessere Steifigkeit, eine Cremefarbe in den Produkten und die Fasertextur sieht optisch sehr ansprechend aus. Das wäre ein absolutes Novum. Es gibt sonst niemanden, der mit der Zuckerrübe als Additiv arbeitet.

### Wie ist das Interesse im B2B-Bereich?

Wenn ich einfach nur Ende 2019 mit Anfang 2020 vergleiche, war da schon ein riesiger Unterschied zu bemerken gewesen. Man muss aber fairerweise anmerken, dass auch Druck von außen auf diverse Entscheider ausgeübt worden ist. Gerade bei Großveranstaltungen gehört Nachhaltigkeit zu

den Auflagen. Das ist aber auch gut so. Viele würden sich getreu dem Motto „Never change a winning team“ nicht nach neuen Möglichkeiten umsehen. Da ist dieser Druck von außen schon nötig, um Veränderung zu erwirken. Nachhaltigkeit ist zwar im Bewusstsein der Menschen angekommen, aber der Faktor Preis ist leider doch noch ein wichtiger Berater, wenn es um Entscheidungen geht.

### Wo sehen Sie das Unternehmen in fünf Jahren?

Aktuell sind wir eigentlich sehr zufrieden mit den Marken, die wir ausgedacht haben. Uns war es gerade am Anfang sehr wichtig, dass wir zu 100 Prozent hinter den Produkten stehen und das war auch der Fall. Wichtig war uns, dass wir ganz intensiv weiterforschen konnten.

Das konnten wir nur dadurch, dass wir frühzeitig mit den drei Marken auf den Markt gegangen sind. So war es möglich, Erfahrung zu sammeln: Was kommt bei den Verbrauchern an? Mit diesem ganzen Wissen haben wir dann begonnen, an weiteren Produkten zu arbeiten. Der Fokus in den nächsten Jahren liegt weiterhin ganz klar auf der Weiterentwicklung unserer eigenen Produkte.

### Stichwort Nachhaltigkeit: Gibt es engmaschige Kontrollen der Produktionsstätten?

Die Transparenz unserer Produkte und die Kommunikation dessen, wofür wir stehen, ist uns unglaublich wichtig. Es soll sofort erkennbar sein, woher die Rohstoffe stammen und was in den Produkten enthalten ist. Dies war auch ein Grund, warum wir uns bei der Recherche der Marken auf Europa konzentriert haben.

Selbstverständlich haben wir unsere Produktionsstätten auch besucht und kontrolliert. Da wir noch nicht so lange auf dem Markt sind, war ein zweiter Besuch noch nicht möglich, weitere sind aber schon fest eingeplant. Wir wollen auf jeden Fall eine engmaschige Kontrolle sicherstellen, um zu überprüfen, dass auch alles so stimmt, wie wir es bewerben.

### Was sind geplante Schritte zu einer klimafreundlichen Wertschöpfungskette?

Da gibt es bereits viele Schritte. Wir sind zum Beispiel schon komplett auf Ökostrom umgestiegen, sowohl im Büro aber auch bei unseren Partnern in den Produktionsstätten. Außerdem versuchen wir momentan auch, die komplette Logistikkette klimafreundlich zu gestalten. Bei unserem B2C-Versand hat das bereits ge-

klappt. Dort versenden wir ausschließlich mit DHL Go Green. Es gibt aber noch viele weitere Punkte, an denen wir momentan arbeiten, um unsere Ökobilanz zu verbessern.

### Wie passen Nachhaltigkeit und Fast Food für Sie zusammen?

Ich sehe darin eine wahnsinnig wichtige Aufgabe, diese Barriere in den Köpfen abzubauen. Es ist der richtige Schritt zu sagen, dass unsere nachhaltigen Produkte für wirklich alle zur Verfügung stehen.

Man sollte sich davon lösen, immer in Schubladen zu denken. Auch wenn das Essen im Fast-Food-Sektor vielleicht nicht das gesündeste ist: Warum soll es nicht in einer nachhaltigen Verpackung serviert werden? Es muss ein allgemeines Wachstumsrituel durch die Gesellschaft gehen.

Die Leute müssen mit den Produktionsketten konfrontiert werden und lernen, das zu hinterfragen. Ich bin der Überzeugung, man sollte das nichts ausschließen oder kategorisieren. Fast Food und Nachhaltigkeit müssen kein Widerspruch sein. (wei)

## Nachhaltigkeit ist Trend



Nachhaltigkeit ist in der Prioritätenliste von Unternehmen und auch bei den Verbrauchern inzwischen ganz nach oben gerückt. Im Rahmen seiner Bio-Eisbecher-Ränge präsentierte Gebas auf der Gelatissimo im Februar den neuen „Cup Pap“. Das neue Becher-Sortiment besteht zu 100 Prozent aus Papier, ist ganz plastikfrei, kompostierbar und kann einfach über das Altpapier entsorgt und recycelt werden. Der

Cup Pap kommt ohne Beschichtung aus und ist trotzdem wasserdicht. Erreicht wird dies durch ein Produktionsverfahren, in dem das Papier mit hohem Druck verdichtet wird. So sollen die Becher Flüssigkeiten für Stunden halten können und sind daher auch für die Eisabgabe geeignet. Die ungebleichten, cremefarbenen Becher können mit einem Standardmotiv oder individuell bedruckt werden.

## Mehrweg mit Mehrwert



Alle Arten von Speisen und Lebensmitteln to go lassen sich in den Eco-Takeouts von Frilich hygienisch verpacken und auslaufsicher transportieren. Verschiedene Größen und unterschiedliche Facheinteilungen der Mehrweg-Boxen ermöglichen für jede Mahlzeit des Tages eine schnelle, flexible und portionsweise Ausgabe von Mitnahmegerechten. Die Boxen aus recycelbarem Kunststoff

sind mit einem Klappdeckel sowie einem Klickverschluss ausgestattet. Die Eco-Takeouts eignen sich auch für ein Pfandrücknahmesystem und können individuell mit einem Logo bedruckt werden. In den temperaturbeständigen Boxen sollen sich Speisen auch ohne weiteres erwärmen oder kühlen lassen. Zudem sind sie für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.



**DIE FRILICH WELT WIRD DIGITAL**

BESUCHEN SIE UNS AUF:






„Eine Prise Glück“



Das DRK-Pflegeheim „In der Melm“ zählt mit seinem Projekt des Eigenanbaus und der Lebensmittelverarbeitung zu den Best Cases, die im Rahmen des Transgourmet-Wettbewerbs „Vom Kostenfaktor zum Glücksfaktor – emotionale Genusskonzepte in der Seniorenverpflegung“ in einem Buch vorgestellt wurden und teilweise auch zu den Gewinnern zählen. Zum Teil hat der Wettbewerb sogar den Anstoß für die Umsetzung der Projekte gegeben. Alle Konzepte zielen auf eine bedürfnisorientierte und zeitgemäße Seniorenverpflegung ab, um die Freude und Lebensqualität der Bewohner zu steigern und sind zudem bereits in der Praxis erprobt. Ziel ist jedoch nicht, dass alle Senioreneinrichtungen diese Konzepte nun genauso übernehmen. Es geht vielmehr darum, Mitarbeitern Inspiration an die Hand zu geben. Darüber hinaus können die Konzepte natürlich an die jeweilige Einrichtung und ihre Bewohner angepasst werden. Weitere Informationen unter [www.kocheinfuer-senioren.de](http://www.kocheinfuer-senioren.de)

EIGENANBAU UND LEBENSMITTELVERARBEITUNG

# Vom Beet in die Küche

Ob Obst, Gemüse oder feine Kräuter – alles, was im Garten und Gewächshaus des DRK-Pflegeheims „In der Melm“ in Ludwigshafen am Rhein wächst, wird direkt im Haus verarbeitet. Auch in Kochgruppen mit den Bewohnern.



Viele Bewohner finden vor allem an den vielen Obstsorten Gefallen, die just nach dem Pflücken zu schmackhaften Kuchen und anderen Leckereien verarbeitet werden. Fotos: Transgourmet/Caro Hoene



Im DRK-Pflegeheim „In der Melm“ in Ludwigshafen am Rhein geht es gewissermaßen wie bei Mutti zu: Im hauseigenen Sinnesgarten werden Kräuter gezüchtet, im danebenliegenden Gewächshaus darf das ganze Jahr über Gemüse wachsen und den Garten zieren voll behangene Obstbäume. Die Ernte des Eigenanbaus wird natürlich sinnvoll genutzt: Die Lebensmittel werden sowohl in der zentralen Küche als

auch in speziellen Kochgruppen verarbeitet.

### Vom Gärtnern bis zum Obstkuchenbacken

Die Verpflegungsmaßnahme im DRK-Wohnheim ist überaus vielfältig und eignet sich für Senioren mit unterschiedlichen Interessen und körperlicher Eignung. So betreut Maïke Hardt, Qualitätsmanagementbeauftragte im DRK-Pflegeheim, bereits eine Gärtnergruppe, die den hauseigenen Gärtner ein- bis zweimal wöchentlich bei der Pflege des Gewächshauses unterstützt.

Darüber hinaus finden spezielle Kochgruppen, die einmal im Monat zusammenkommen, vor allem an den vielen Obstsorten Gefallen, die just nach dem Pflücken zu schmackhaften Kuchen und anderen Leckereien verarbeitet werden. Viele Senioren, ob sie nun bei der Gartenpflege oder bei der Lebensmittelverarbeitung mitwirken, haben eines gemeinsam: Sie kennen die Aktivitäten rund um den Garten noch von früher. Und auch wenn sie das manchmal vergessen – der Geschmack von frischem Schnittlauch, das Ansehen einer Tomate oder der Anblick eines Apfels rufen so manche Erinnerung wach, die sonst verborgen geblieben wäre.

### Wirkung der Verarbeitung

Seit im DRK-Pflegeheim anstatt Convenience-Produkten mehr frische Lebensmittel auf die Teller kommen, konnte die Abfuhrmittelgabe stark reduziert werden. Die Senioren essen seitdem auch besser und vor allem mehr – einer Mangelernährung wird dadurch also entgegengewirkt. Im DRK-Pflegeheim lässt es sich nun noch schöner arbeiten: Seit der Sinnesgarten und das Gewächshaus ein fester Bestandteil der Arbeit sind, können die Alltagsbegleiter durchaus aufatmen, denn ihre Senioren haben sehr viel Freude an den Tätigkeiten und sind dadurch im Alltag leichter zu motivieren. Doch natürlich freuen sich auch die hauseigenen Köche – schließlich bekommen sie hier genau das, wofür ihr Herz brennt: frische, nicht gespritzte Lebensmittel und viel Platz für eigene Ideen – sowie das ein oder andere außergewöhnliche Pflänzchen. Für das Aufstellen des Gewächshauses samt Anlegen der Hochbeete haben Maïke Hardt und ihre Einrichtung rund 2.500 Euro investiert – Sinnesgarten und Obstbäume waren bereits vorhanden. Die regelmäßigen Betriebsausgaben halten sich dagegen in Grenzen: So muss ab und an eine Pflanze nachgekauft werden, im Gewächshaus

fallen Kosten für die Bewässerung sowie während der Wintermonate für die Beheizung an.

### Sobald das Konzept steht

Gestartet werden kann mit der Aufzucht von Pflanzen, der Pflege des Gartens und der Verarbeitung der Lebensmittel in Gerichten und Kuchen. In diesem Rahmen lassen sich bereits jetzt schon sinnvolle Gruppenaktivitäten ins Leben rufen. Die Senioren aus der Kochgruppe von Maïke Hardt haben sogar eine weitere Maßnahme eigenständig integriert: das gemeinsame Singen, während sie schnippeln, Teig anrühren – oder einfach nur zusammen sind und sich vom Duft des im Ofen aufgehenden Kuchens begeistern lassen. Hardt freut sich über die Entwicklung des Einrichtungsgartens: Bevor im DRK-Pflegeheim vorwiegend frisch gekocht wurde, stammte die Verpflegung von einer Fremdfirma. Hier wurden vor allem industriell hergestellte Lebensmittel verarbeitet – das spiegelte sich natürlich im Geschmack der Gerichte wider. Der Wunsch, mehr Frische auf die Teller zu bringen, wurde kurzerhand umgesetzt: Köche wurden eingestellt, Kräuter gekauft. Das löste viel positive Resonanz bei den Senioren aus und es entstanden nach und nach die heute sichtbaren Quellen der eige-

### Vorab zu klären:

- Falls ein Kräuter-, Gemüse- und Obstgarten bereits vorhanden ist: Könnten die Senioren ab sofort bei der Bewirtschaftung und Verarbeitung von Lebensmitteln helfen oder muss zusätzliches Equipment angeschafft werden?
- Falls Sie noch nicht ganz so weit sind: Wo könnte sich ein Platz finden, um entsprechende Beete anzulegen und Bäume sowie Sträucher zu pflanzen? Wäre stattdessen auch die Bepflanzung von Kräuterkästen für die Terrasse oder die Balkone eine Alternative?
- Gibt es einen Hauptverantwortlichen? Wer plant die Aktivitäten der Gärtner und Kochgruppen? Wer betreut die eifrigen Senioren währenddessen?
- Wer kümmert sich um die regelmäßige, professionelle Pflege des Gartens und der Pflanzen?
- Gibt es ein zu verwendendes Budget für den Zukauf von Lebensmitteln, die im Rahmen der Kochgruppen Einsatz finden?

nen Lebensmittel: der Sinnesgarten mit Kräutern, ein Gewächshaus für die Überwinterung sensibler Pflanzen und prächtige Obstbäume sowie Beerensträucher.

Für alle, die von der Sinnesgarten-Idee begeistert sind, hier einige Tipps:

- Bedenken Sie den regelmäßigen Pflegeaufwand der Beete und Bäume! Sollten Sie keinen Gärtner haben: Wie wäre es, wenn Sie eine interessierte Fachkraft in gärtnerischen Tätigkeiten suchen würden?
- Legen Sie Hochbeete an – das macht es den Senioren leichter, die Pflanzen zu erreichen! Bewohner, die auf einen Rollstuhl angewiesen sind, können dann – sofern die Wege befahrbar sind – dagegenholdt werden.
- Legen Sie mit interessierten Bewohnern ein Rezeptbuch an – und richten Sie die Kräuter-, Gemüse- und Obstsorten in Ihrem Garten danach aus!

### Expertenmeinung



„Einrichtungen, die auf demenzkranke Senioren spezialisiert sind, können aus dem Eigenanbau und der Verwertung von Kräutern, Gemüse, Obst und Beeren viel Sinnvolles ziehen, das aktiviert und kurbelt damit die Biografiearbeit an. Interessenten sollten jedoch im Vorfeld klar abstecken, inwieweit der Schweregrad der Erkrankungen einen Einfluss auf das Wahrnehmen des Gartens an sich haben könnte.“ Maïke Hardt, QM-Beauftragte, DRK Pflegeheim „In der Melm“ Ludwigshafen

## Vegan-vegetarische Produkte für Krankenhäuser



Foto: Klüh Catering

Klüh hat mit Unterstützung von ProVeg eine vegan-vegetarische Produktlinie für die Versorgung im Health-Care-Bereich kreiert. Dabei dreht sich alles um die Kraft der Pflanze und ihr Potenzial als Grundlage einer wohlschmeckenden, klimafreundlichen und gesundheitsfördernden Mahlzeit in Kliniken und Pflegeeinrichtungen. Inspiriert durch die Vielfalt des Pflanzenreichs und die Motivation, Genuss und Gesundes zu verbinden, entstanden 21 Rezepte, die der Caterer ab 2020 für Kliniken und Pflegeeinrichtungen anbietet. Durchdachte Kombinationen unterschiedlicher Nährstoffe – ausgearbeitet und geprüft durch Ernährungsexpertinnen von ProVeg – gewährleisten bedarfsdeckende Mahlzeiten. Gleichzeitig profitiert die Umwelt von einer pflanzenbasierten Ver-

pflegung aufgrund eines geringeren ökologischen Fußabdrucks.

Seit September 2019 wird die neue Produktlinie „Pflanzenkraft“ in einer Pilotphase an ersten Krankenhäusern in Deutschland angeboten. Mit Erfolg, denn der Anteil der gewählten „Pflanzenkraft“-Gerichte lag bei 10 bis 15 % innerhalb des ersten Monats nach Einführung. Aufgrund der hohen Nachfrage sind zusätzlich sieben Rezepturen für den Bereich der leichten Vollkost in Planung. „Chili con Buchweizen mit gebackenen Süßkartoffeln“ oder „Türkische Kartoffel-Bulgur-Köfte mit Salat aus gebackenen Tomaten und Hummus“ sind nur zwei Beispiele des vielfältigen kulinarischen Angebots, das Klüh 2020 für all seine Einrichtungen bereitstellen möchte.

## Resource® Instant Breie

Ihre ideale Verpflegungslösung bei Kau- und Schluckstörungen

- Mit vielen Vitaminen und Mineralstoffen
- Hohe Ergiebigkeit, niedriger Portionspreis
- Sekundenschnell zubereitet
- Ideal für Frühstück, Abendessen und zwischendurch

**Ernährungsbedürfnisse älterer Menschen**

Optimal abgestimmt auf die

Nestlé Health Science – Ihr Ernährungsexperte

Nestlé Health Science (Deutschland) GmbH | Lyoner Straße 23 | 60528 Frankfurt  
Tel. Produktanfragen: 0800 100 16 35

[www.nestlehealthscience.de](http://www.nestlehealthscience.de)



AWO SENIORENZENTRUM KNETZGAU

# Ein Stückchen Eigenständigkeit

Der „Mobile Kiosk“ des AWO-Seniorenzentrums Knetzgau ermöglicht den Bewohnern, sich selbst mit Dingen des täglichen Bedarfs zu versorgen. Das Konzept soll den Senioren nicht nur Selbstbestimmung bringen, sondern sie auch im Alltag aktivieren.

Fotos: AWO-Seniorenzentrum Knetzgau

Der Schritt, in ein Seniorenheim zu ziehen, kann für viele beängstigend sein. Häufig genannt wird in diesem Zusammenhang die Befürchtung, die Eigenständigkeit aufzugeben. Wie sich durch Vending-Konzepte Gewohntes aus dem früheren Alltag in den Pflegealltag integrieren lässt, zeigt das Beispiel des Mobilen Kiosks „AWO-Lad'le“ im Seniorenzentrum Knetzgau. Die Idee dahinter ist, dass sich die Bewohner ein Stückchen Eigenständigkeit erhalten können. Sie können selbst einkaufen gehen und müssen dafür noch nicht mal die Einrichtung verlassen.

Egal, wie schwer die Person körperlich beeinträchtigt sein mag: Das Lad'le kommt zum Kunden. Das Haus in Knetzgau ba-

siert auf einem Wohngruppenkonzept, bestehend aus fünf Gruppen mit jeweils 16 Bewohnern. Der Mobile Kiosk ist ein weiterer Baustein des Konzepts, bei dem die Bewohner zum Beispiel auch aktiv in die tägliche Hauswirtschaft eingebunden werden. Der Wagen ist Marke Eigenbau und kam eher durch Zufall ins Seniorenzentrum Knetzgau. Aus einem Küchenunterschrank mit Rollen und aufgesetzter Platte und Aufsatz wurde das Lad'le.

### Organisation des Kiosks

Der Kiosk gehört zum hauseigenen öffentlichen Café und wird von der Betreiberin, Nadine Kerzinger, organisiert. Es ist ein offiziell angemeldetes Gewerbe und dient auch als öffentliche Schnittstelle

nach außen. Gewerbetreibender ist die AWO selbst, das Café ist nicht fremdvergeben. Es gibt dort das klassische Angebot an Kaffee und Kuchen, aber auch Aktionen wie den Dämmerschoppen oder ein

Rechnungsabteilung kann der Kiosk schon mal zur Herausforderung werden, bedenkt man zum Beispiel die unterschiedlichen Versteuerungen von Lebensmitteln. Es stellt einen großen bürokrati-

*„Die Abrechnung stellt einen großen bürokratischen Aufwand dar. Aber es lohnt sich.“*

ANNIKA KUH BANDNER



### Selbstbestimmung mit sanfter Kontrolle

Gerade im pflegerischen Alltag sieht Annika Kuhbandner eine große Erleichterung durch den Kiosk. Gesetzliche Betreuer zühen das Beschaffen von alltäglichen Dingen oft zum Kompetenzbereich der Pflegefachkräfte. Allerdings sei es zeitlich einfach nicht möglich, jeden Bewohner zum Einkaufen zu begleiten. Da das gemeinsame Einkaufen nicht zum Aufgabengebiet der Pflegekräfte gehört, schafft der Kiosk hier Abhilfe und bietet eine gute Gelegenheit, die Senioren bei ihren kleinen Besorgungen doch unterstützen zu können.

Mit dementen Bewohnern ist Einkaufen außer Haus gar nicht möglich. Häufig vergessen sie, dass sie etwas gekauft haben und denken, das Geld sei abhandengekommen oder kennen einfach den Wert der Währung nicht. Im Lad'le werden Listen geführt und man kann alles ganz genau nachverfolgen und überprüfen. Es ist auch wichtig, die Angehörigen einzubinden und diese gut aufzuklären. Oftmals stößt man hier auf Widerstand: „Es gab schon den Fall, dass Angehörige uns die Frage stellten: Wieso braucht meine Mama jetzt schon wieder 10 Euro? Sie bekommt doch alles hier“, berichtet Kuhbandner. „In diesem Zusammenhang ist es wichtig auf den Wert des Kiosks hinzuweisen, dass es nicht nur um die Kekse per se geht, sondern um die eigenständige, freie Entscheidung, sich eine Kleinigkeit zu gönnen. Hier helfen nur Gespräche.“ Trotz vereinzeltem Widerstand unterstützen aber die meisten Angehörigen dieses Konzept.

Ein großes Hauptaugenmerk liegt auf den Vorerkrankungen der Bewohner, wie Diabetes, Unverträglichkeiten oder Alkoholprobleme. Wenn neue Bewohner einziehen, werden solche Besonderheiten notiert und an Nadine Kerzinger weitergegeben, die dann in der Wohngruppe darauf achtet, was von wem erworben wird. Trotz der nötigen Vorbereitung und Kontrolle ist die Einrichtungsleiterin überzeugt, dass sich das Konzept in jeder Senioreneinrichtung umsetzen lässt, wenn man bestimmte Rahmenbedingungen und die Finanzierung vorher gut durchdenkt. Für die Senioren lohnt es sich allemal! (wei)

schreiben Schreibaufwand dar, dessen man sich vorher bewusst sein sollte. Dennoch ist das Team in Knetzgau überzeugt, dass es sich lohnt.

Das Lad'le kommt immer Montagvormittag in alle Wohnbereiche und ermöglicht es den Bewohnern, entweder direkt etwas zu kaufen oder etwas vorzubestellen, das am nächsten Montag geliefert wird. Aufgestellt wird der Wagen immer im Gemeinschaftsraum der jeweiligen Wohngruppe, sodass er für alle gut erreichbar ist.

### Von Stammkunden und Dauerbrennern

Man kann sich den Kiosk wie einen fahrenden Tante Emma-Laden vorstellen. Kerzinger fährt dann wöchentlich die Wohngruppen ab.

„Wir machen das schon zwei Jahre lang. Da kennt man mittlerweile auch die Kunden, die immer etwas brauchen könnten“, erzählt Annika Kuhbandner, die Einrichtungsleiterin, mit einem Schmunzeln. Auch zeitweise immobile Bewohner, die aufgrund von Krankheit oder Schwäche nicht in den Gemeinschaftsraum kommen können, werden in ihren Zimmern besucht und miteingebunden.

Der Kiosk wird, nach Aussage von Kuhbandner, besser angenommen als anfangs gedacht. Von den 82 Bewohnern gibt es knapp 20 Stammkunden, die regelmäßig etwas kaufen oder bestellen. Allerdings sind auch knapp 30 der Senioren so schwer von der Demenz betroffen, dass sie nicht in der Lage sind, selbstständig etwas zu kaufen. In diesem Fall kaufen häufig Angehörige die Dinge des täglichen Bedarfs. Zu den beliebtesten Produkten zählen Taschentücher oder Schokolade und Kekse. Im Sortiment finden sich aber auch Hygiene-Artikel wie Zahnbürsten, -pasta oder Shampoo.

Auch Piccolo-Flaschen Sekt können erworben werden oder Grußkarten für die verschiedensten Ereignisse. Zeitungen und Illustrierte laufen aber nur über Bestellungen, sodass diese wirklich abgenommen werden. „Der absolute Dauerbrenner sind Oreo-Kekse. Die finden alle total super“, weiß Kuhbandner.

## Andickungsmittel & Breie

Nestlé Health Science bietet spezielle Ernährungslösungen an, um die Lebensqualität von Dysphagie-Patienten zu verbessern und eine sichere Ernährung zu gewährleisten. Das ist elementar wichtig, um schwerwiegenden Folgen wie dem Eindringen von Nahrung in die Atemwege (Aspiration), Atemnot oder Ersticken anfallen entgegenzuwirken. Mit dem Andickungsmittel ThickenUp Clear können Abwechslung und Kreativität im täglichen Speiseplan gewährleistet werden.

Das Andickungspulver ist vier Mal ergiebiger als herkömmliche Andickungs-

mittel und zudem Amylase-resistent, d.h. dass die andickten Speisen und Getränke sich durch Speichelkontakt nicht verflüssigen und man dadurch das Sich-Verschlucken reduzieren kann. Dank des innenliegenden Messlöffels ist es einfach zu dosieren, klumpt nicht und dickt nicht nach. Das Andickungsmittel kann in alle heißen und kalten Speisen und Getränken eingerührt werden und verändert weder Geruch noch Geschmack oder Farbe.

### Breie für jede Tageszeit

Für ältere Menschen mit erhöhtem Nährstoffbedarf oder auch Kau- und Schluckbeschwerden hat der Hersteller Breie als nährstoffreiche Alternative in vier Geschmacksrichtungen entwickelt, welche sich am Morgen, am Abend oder auch für zwischendurch eignen. Die Resource-Breie sind konsistenzadaptiert, reich an Vitaminen und Mineralstoffen und sind mit Milch, Wasser oder Säften sekund-

schnell zubereitet. Sie schmecken sowohl kalt als auch warm zubereitet. Der Instant-Guten-Morgen-Brei eignet sich ideal zum Frühstück, ist reich an Zink und Vitamin C, Eisen, Vitamin B6 und B12. Diese tragen nicht nur zur normalen Funktion des Immunsystems bei, sondern auch zur Verringerung von Müdigkeit und Ermüdung. Der Gute-Nacht-Brei liefert zum Abendessen Eiweiß, Vitamin D und B-Vitamine und liefert damit wichtige Nährstoffe zur Erhaltung von Muskelmasse und einer normalen Muskelfunktion, zur normalen Funktion des Nervensystems und kann durch seine Sättigung zum besseren Schlaf führen.

Für zwischendurch eignen sich der Instant 7 Kornbrei und der Mehrkornfrüchtrei – sie tragen zum bedarfsgerechten Nährstoffprofil bei, sind reich an Calcium, Vitamin D, Eisen und Zink und versorgen die Patienten mit zwölf Vitaminen sowie vier verschiedenen Mineralstoffen.

### Rezept: Hähnchensuppe

#### Zutaten (für 2 Portionen):

- 100 g gewürfeltes Hähnchen
- 1 kleine gehackte Zwiebel
- 100 ml Hühnerbrühe
- ½ Stange gehackter Lauch
- 1 EL Bratensoße & etwas Öl
- Resource ThickenUp Clear/Resource ThickenUp

#### Zubereitung:

Das gewürfelte Hähnchen, die Zwiebeln und den Lauch in Öl anbraten, mit Hühnerbrühe abschrecken und 15 Minuten kochen lassen. Bratensoße hinzufügen und alles gut mixen. Zum Schluss Resource ThickenUp/ThickenUp Clear nach Bedarf untermischen, anrichten und servieren.

Alle Flüssigkeiten und pürierten Speisen können mit Resource ThickenUp und Resource ThickenUp Clear andickt werden.

