

Ein Alterszentrum der Spitzenklasse setzt auf Qualität und Innovation

# Im «Wengistein» Solothurn ist Filterkaffee Trumpf

Das Alterszentrum Wengistein, geleitet von Hansruedi Moor-Minikus, ist ein Vorzeigehaus der Stadt Solothurn die als schönste Barockstadt der Schweiz gilt. Geprägt von der Architektur aus der Zeit der Botschafter des französischen Königshauses (1530–1792), wird sie auch oft «Ambassadorenstadt» genannt. Einen feinen Kaffee im «Wengistein» hätte bestimmt auch der französische Botschafter bevorzugt.

Seit Eröffnung im Jahre 1984 gehört die erstklassige Institution in Solothurn zu den zufriedenen Kunden der Zeltner + Co., Fuluwe. Die damals montierte Melitta Filterkaffeemaschine hatte bereits 28 Jahre auf dem Buckel. 365 Tagen lang hatte sie jeden Morgen, Mittag und Abend einen feinen Kaffee zubereitet für Gäste und Hausbewohner.

Die Kaffe Zubereitung erfolgt im «Wengistein» zentral in der Küche und wird den BewohnerInnen in Portionen auf die Stationen oder im gediegenen Speisesaal serviert. Im vergangenen Juli wurde die alte Maschine mit einer neuen der Serie 600 ersetzt. Küchenchef Hans Fricker freut sich über die neue Kaffeemaschine: «Wir waren immer höchst zufrieden, deshalb haben wir erneut auf die Firma Zeltner + Co. gesetzt, die uns eine Maschine geliefert hat, die sich durch viel Innovation auszeichnet.»

## Neuste Technik für zuverlässigen Dienst

Die neu installierte Melitta Filterkaffeemaschine Typ M 620-15P ist eine fahrbare Anlage. Sie bietet einen Vorrat von 1 x 20 Liter Kaffee bei einer

Stundenleistung von 530 Tassen. Die Ausführung besticht durch Robustheit und gefälliges Design. Die innovative Filterkaffeemaschine enthält eine Filterautomatik, ist elektronisch gesteuert, bietet eine Mengenvorwahl literweise von 1 bis 20 Liter, weist ein LCD-Display für Betriebs- und Störanzeigen auf und hat eine Schaltuhr-Funktion für jeden Wochentag. Filter und Kaffeewarmhalter sind transportabel.

Dazu gehört ein druckloser Kochendwasser-automat vom Typ KWA 620. Er hat einen Schutz-mantel aus Chromnickelstahl, der Kocherboiler besteht aus Spezial-Kunststoff (Polysulfon), wodurch sich weniger Kesselsteinansatz bildet. Jeweils kleine Mengen Frischwasser werden auf ca. 96 °C erhitzt und in Intervallen, drucklos, exakt dosiert in den Filter eingespült. Eine Sicherheitsschaltung gewährleistet die Unterbrechung des Kochendwasserzulaufs, wenn der Schwenkarm und/oder Servierwagen aus seiner Betriebsposition gebracht wurde. An der Bedien-erseite befindet sich schliesslich eine Zapfstelle für kleinere Heisswassermengen.

Eine weitere Komponente stellt der Warmhalter Typ Wa M 620 dar. Er verfügt über einen Innenbehälter aus Porzellan mit einem Fassungsvermögen von 20 Litern. Die Warmhaltung erfolgt mit einer Umluftbeheizung. Mit Schauglas, Ein/Aus-Schalter und Schnellzapfhahn-System Tomlinson steht ausserdem ein Spezial-Servierwagen mit 4 Lenkrollen aus Chromnickelstahl, mit höhenverstellbarer Tropfwanne, zur Verfügung.

Die Kaffeefiltration erfolgt drucklos und behutsam durch Melitta Spezial-Filtertüten. Mit dem Schnellfilter Typ SF 220/2 aus Kunststoff der Extra-Qualität Noryl 731 sowie einer Aromapiramide zur optimalen Ausnutzung des Kaffeemehls, leicht abzunehmen und zu reinigen, sind weitere Pluspunkte der Systemlösung zu nennen.



Hans Fricker, Küchenchef im «Wengistein», ist begeistert von den neuen Geräten der Zeltner + Co.

## Heisses Wasser vom PermoTherm

«Als Heim, das in allen Bereichen auf Innovation, Qualität und Nachhaltigkeit baut, konnten wir im Jahre 1993 auch das erste PermoTherm-Heisswassergerät, eine Eigenentwicklung der Zeltner + Co., auf einer Station montieren. Das Gerät bewährt sich als rationelle Lösung der Teewasserzubereitung auf den Etagen. Weil wir damit sehr zufrieden waren, folgte eine Ausrüstung auf allen Stationen», berichtet der Leiter Haustechnik Ruedi Näf.

In der Demenzstation steht dabei als serienmässiges Gerät eine Demenzausführung (Personenschutz) mit allen Sicherheitsvorkehrungen, damit die BewohnerInnen, die das Gerät nicht selber bedienen dürfen, keinerlei Manipulationen ausführen können, die Unfälle oder Schäden auslösen könnten.

## Klarer Kundennutzen

Das PermoTherm-Heisswassergerät zeichnet sich durch eine besonders einfache Handhabung aus. Das Ein- und Ausschalten geschieht



Die Melitta 600 als Baukastensystem: modular und leistungsstark

durch leichtes Berühren eines Piezzotasters. Die optische Anzeige ist eindeutig (rot=Warten, grün=Bereitschaft). Die Heisswasserentnahme erfolgt durch einfaches Ziehen eines robusten Handventils mit Dauerlauf- oder Schnellschlussfunktion. So besteht keine Verbrennungsgefahr beim Abfüllen. Sollen besondere Getränkebehälter befüllt werden, kann ein schwenkbarer Mengenauslauf schnell adaptiert und auch wieder entfernt werden.

Mit dem Heisswasser können nebst Tee und Kaffee auch Schokoprodukte oder Instant-Getränke resp. -Suppen zubereitet werden. Als besonders praktisch im Einsatz erweist sich die höhenverstellbare Tropfwanne. Dem jeweiligen Kaffe- oder Teekannentyp entsprechend können Pflegefachkräfte oder Mitarbeiterinnen in der Küche die Tropfwanne stufenlos höher einstellen.

### Problemlose Raumhygiene

Das Gerät ist mit 4 Nivillierfüssen 75mm von der Standfläche abgehoben, dadurch ergibt sich eine gute Reinigung, heimliche Schmutzseen und Bakterienherde werden durch Feinpartikelfilter eliminiert. Bei einer Temperatur von 82 bis 95°C erhalten die BewohnerInnen keimfreies Wasser. Der im Wasserzulauf befindliche Feinpartikelfilter kann von aussen, auch von Nicht-Fachpersonal einfach und mühelos gereinigt werden.

### 60% Energiesparen

Da der Heizkörper direkt im Wasser eingetaucht ist, was einem Tauchsieder-Effekt entspricht, erreicht PermoTherm einen Wirkungsgrad von 93%, derjenige vom Kochtopf oder Pfanne beträgt im Vergleich lediglich 30%.

Da stellt sich natürlich auch die Frage: Wieviel kostet eigentlich das jährliche Wasserkochen? – Vorweg: Es kann mit ungünstigen Geräten, die energietechnisch ungenügend sind und zudem einen enormen Zeitaufwand verursachen, ganz schön ins gute Tuch gehen. Auf einer Kochplatte (2 KW) einen Liter zum Kochpunkt zu bringen, dauert 9 Minuten. Nun ergibt sich folgendes Kalkül: Wassermenge in Litern x 9 = Minuten Wasserkochen x 365 Tage = Stunden x Personalkosten = Totalkosten.

Dank des sehr hohen Wirkungsgrade von PermoTherm liegt ein erhebliches Sparpotenzial vor. Wer täglich 10 Liter Wasser kocht, spart mit einem PermoTherm pro Liter garantiert 45 Rappen Energiekosten pro Liter. Das spezifische Sparpotenzial in einem Heim oder Spital ist leicht selber zu kalkulieren. Weitere Infos finden sich unter dem Link: [www.zeltnerco.ch](http://www.zeltnerco.ch)

An der IFAS 2012 präsentiert die Zeltner + Co. Weiterentwicklung von 3 neuen Grundmodellen. Mit einem ReDesign erscheint PermoTherm noch viel ergonomischer ausgebildet, der neueste Stand der integrierten Technik bietet ein modernes Bedienungskonzept und Servicefunktionen mit mehr Kundennutzen. Neu werden 3 Geräte als Basic-, Standard- oder Komfort-Modelle angeboten, jedes Modell wie bis anhin in 3 Leitungsklassen von 22 lt/Std. – 80 lt/Std. sowie in einer 230 Volt- und einer 400 Volt-Ausführung.

Dabei wurden alle internationalen Standards für Hygieneanforderungen an Nahrungsmittelmaschinen in Europa nach DIN ISO Normen und der amerikanischen NSF (National Sanitation Foundation) Norm erfüllt.

Zusätzlichen Bediener-Funktionen sind:

- Sprachwahl D, F, E
- Standby-Modus
- Zeitschaltuhr mit Zeit und Datum
- Programmierbare Ein- und Ausschaltzeit, Einschalttage pro Woche
- Temperaturanzeige mit Temperatur-Einstellmöglichkeit

- Anzeige vom Wasserniveau im Kessel
- Optional mit automatischer Dosierung für Tassen und Kannen

Service Funktionen:

- Speichern der Betriebs- und Gerätedaten bei Inbetriebnahme
- Automatische Anzeige / Information über
- Serviceintervall, Zeitperiode oder Wassermenge
- Tageszähler für die letzten 3 Tage sowie die totale Gesamtmenge, die wieder durch ein Reset in den Anfangszustand gebracht wird
- Störungsmeldungen: Heizungsfehler, kein Wasserzulauf etc.

### Weitere Informationen

An der IFAS 2012 Halle 5 / Stand 157  
 Markus Zeltner + Co.  
 Färchstrasse 8  
 4629 Fuluibach  
 Tel. 062 398 15 28, Fax 062 398 28 87  
[info@zeltnerco.ch](mailto:info@zeltnerco.ch)  
[www.zeltnerco.ch](http://www.zeltnerco.ch)  
[www.permotherm.ch](http://www.permotherm.ch)

Text: Dr. Hans Balmer

