

Berndorf präsentierte ein reiches Potpourri an innovativen Lösungen

Speiseverteilung der Zukunft

«Speiseverteilung der Zukunft» – unter diesem Motto durfte Berndorf Luzern gut 120 Profis rund um die Speiseverteilung aus Heimen und Spitälern in ihrem Showroom begrüßen. Der Fokus dieses Events lag darin, neue, innovative Produkte rund um die Speiseverteilung in Heimen und Spitälern zu präsentieren. Den gut 120 Gästen wurden spannende Posten geboten mit allerhand Fakten und Informationen zu den neusten Innovationen rund um die Speiseverteilung. Sternekoch Manfred Roth und Molekularkoch Rolf Caviezel zeigten auf, wie ansprechend auf dem neuen Systemporzellan Air Flow von Bauscher angerichtet werden kann.

Das Hauptaugenmerk der präsentierten Produkte lag darin, die Speiseverteilung in Heimen und Spitälern noch effektiver und wirtschaftlicher zu gestalten. So standen neben dem energieeffizienten Systemporzellan Air Flow von Bauscher Innovationen wie das Kühlkonzept «Coolingcup» und der überarbeitete Powerstapler für die Cook & Serve-Speiseverteilung im Vordergrund.

Ein weiterer Höhepunkt des Events war die erstmalige Präsentation des Frühstückswagens der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften, bei dessen Entwicklung die Berndorf Luzern aktiv mitwirkt. Auch an der Verpflegung der Besucher wurde nicht gespart, während des ganzen Tages wurde feinstes Gaumenschmaus, von salzig bis süß, serviert.

Coolingcup – das Kühlkonzept für Heime und Spitäler

Speziell für die anspruchsvollen ernährungsphysiologischen Anforderungen in Heimen und Spitälern hat Emmi die Senzazione-Glace in den beliebten Aromen Vanille, Erdbeere und Kaffee entwickelt. Im Zuge dessen konzipierten die

Über 120 Spezialisten aus der Küche von Heimen und Spitälern informierten sich bei Berndorf über innovative Lösungen fürs Zubereiten leckerer Gerichte und fürs Servieren in speziell konzipiertem Geschirr.





Mit «Airflow» stellt Bauscher, der Spezialist für Profi-Porzellan in Spitälern und Heimen, seine Innovationskraft neu unter Beweis und sorgt für eine noch effektivere und wirtschaftlichere Speisenverteilung. Funktionale Lösungen mit ästhetischer Optik zu verbinden war das Ziel der Entwicklung. Die neue Kollektion überzeugt mit Funktionalität und Design.

Berndorf-Fachleute den einzigartigen Coolingcup. Dank dieser bedeutungsvollen Entwicklung ist das Einhalten der Kühlkette garantiert und die Servierzeit vom Pflegepersonal bis zum Gast wird für gefrorene Desserts um volle 45 Minuten und für gekühlte Desserts sogar um 90 Minuten verlängert.

Der Coolingcup wurde zudem so gemacht, dass auch das Sturzglas (80 ml) von Weck perfekt passt. Genau deshalb ist es möglich, eine Vielfalt an gekühlten Dessertvariationen zu servieren und so für reichlich Abwechslung zu sorgen. Neben der verlängerten Kühlzeit ist der Coolingcup spülmaschinengeeignet, stapelbar und wiederverwendbar. Diese kleine Sensation überzeugt nicht nur mit all ihren positiven Eigenschaften, sondern wird auch einiges an Zeit, Personalaufwand und Kosten einsparen.

Airflow – Innovatives und nachhaltiges Systemporzellan für die Speisenverteilung

Mit Airflow stellt der Spezialist für Profi-Porzellan im Bereich Krankenhaus und Pflege seine Innovationskraft neu unter Beweis und sorgt so für eine noch effektivere und wirtschaftlichere Speisenverteilung. Funktionale Lösungen mit ästhetischer Optik zu verbinden ist Ziel jeder Bauscher-Entwicklung. Auch die neue Kollektion «Airflow» überzeugt mit Funktionalität und

Design. Die bogenförmigen Aussparungen im Stapelrand erfüllen einen funktionalen Zweck. Im gestapelten Zustand entstehen schmale Lüftungsöffnungen, die einen einfacheren Luftaustausch ermöglichen und somit ein schnelleres Nachtrocknen der Artikel nach dem Spülen unterstützen. Durch den verbesserten Luftaustausch entstehen zusätzlich kürzere Auskühl- und Aufheizzeiten.

Die markante Formgebung des Bogens erleichtert das Greifen der Artikel und somit das Handhaben beim Reinigen und Portionieren. Die passgenauen stabilen Kunststoffdeckel sorgen für hygienischen Schutz. Mit Airflow lässt sich jedes Tablett ansprechend und funktionell bestücken – egal ob für aktive oder passive Systeme. Die eckigen und runden Artikel sorgen nicht nur für optische Abwechslung, sondern lassen sich auch raumsparend stapeln. Sie sind mit bestehenden Bauscher-Artikeln kombinierbar und stapelbar und bieten so viele Einsatzoptionen.

Powerstapler – das überarbeitete Kraftpaket für die Cook & Serve-Speisenverteilung

Das Caldomet-Stapelgerätprogramm ist mit seiner Modellvielfalt so umfangreich und durchdacht konzipiert, dass für jeden Einsatzzweck und nahezu jedes individuelle Anforderungsprofil ein optimal einsetzbares Gerät lieferbar

ist. Die Berndorf-Stapelgeräte sind wichtige Bausteine zum Aufbau einer lückenlosen Prozesskette in jeder Gross- oder Gewerbeküche. Um diesem Anspruch gerecht zu werden, spielt die anwenderorientierte und nutzenmaximierende Produktentwicklung bei der Caldomet-Neuentwicklung eine entscheidende Rolle. Mit dem Einsatz dieser Stapelgeräte optimieren Küchen im Spital oder Heim die Wirtschaftlichkeit Ihrer Arbeitsprozesse und steigern damit die Produktivität Ihres Betriebes, gleichzeitig optimieren sie auf diese Weise wichtige Nutzenfelder wie Arbeitserleichterung und Ablaufvereinfachung – zur Motivation ihrer Mitarbeiter.

Mobile Frühstücksverpflegung

Ein Konsortium aus Spitälern, Wirtschaftspartnern und Fachhochschulen arbeitet zurzeit am Projekt «Mobile, on-the-spot Frühstücksverpflegung: Entwicklung und Erprobung eines innovativen Patientenverpflegungsmodells zur Steigerung der Kosten- und Zeiteffizienz in Schweizer Spitälern». Das Projekt dient der Ausarbeitung eines neuartigen Verpflegungsmodells, das auf eine Image- und Qualitätssteigerung, Kosten-, Zeit- und Ressourceneffizienz-Verbesserung im Vergleich zur heutigen, konventionellen (Frühstücks-)Verpflegung zielt. Hierzu wird ein für die Bedürfnisse von Patienten und Spitalverantwortlichen abgestimmter Frühstückswagen entwickelt.



In Bestform: Sternekoch Manfred Roth und Molkularkoch Rolf Caviezel (rechts) zeigten den begeistertsten BesucherInnen kreative Gerichte, die sich speziell für Spital und Heim eignen.

Avocado-Suppe mit Mango-Passionsfrucht Rilette und Lemon Verbena

So bereitet Sternekoch Manfred Roth (links) eine kreative Köstlichkeit zu.

Zutaten:

2 reife Avocado
250 ml Eiswasser
100 g Zucker
100 ml Kokosnusscreme
4 EL Kondensmilch

Mango-Passionsfrucht Rilette:

2 Stück Mango
2 Stück Passionsfrucht-Coulis
2 TL Rohrzucker
2 Rosa Pfeffer, nur die Schale der Körner
2 EL Zitronenolivenöl
Lemon Verbena

Basilikumsago:

2 EL Basilikumsamen aus dem Asien Laden

Zubereitung:

Zunächst die Rilette zubereiten: Die Mango schälen, in Filets schneiden, dabei den Saft auffangen. Mit den anderen Zutaten zur Marinade mischen und 1 Stunde bei Raumtemperatur ziehen lassen. Das Verbena am Schluss begeben.

Die Basilikumsamen im Eiswasser einweichen und quellen lassen. Vor der Verwendung absieben und abtropfen lassen.

Die Avocado schälen (sie muss weich und schon mintgrün sein). Mit dem Eiswasser, Zucker, Kokosnusscreme und Kondensmilch zu einer homogenen Suppe mixen.

Die Suppe in tiefen Tellern anrichten, die Mango-Rilette in die Mitte platzieren und mit den Basilikumsamen und etwas Joghurt ausgarnieren.

Wichtiger Tipp:

Es ist wichtig, die Rilette gut zu marinieren, damit sich das Fruchtaroma mit den Würzaromen verbindet und sich so der besondere Geschmack entwickeln kann, der diesem einfachen aber erfrischenden Dessert die Krone aufsetzt.

Eine intensive Partnerschaft

Das Projekt wird durch die Kommission für Technik und Innovation des Bundes gefördert. Folgende Wirtschaftspartner sind engagiert bei diesem innovativen Projekt dabei: Berndorf Luzern AG, Schaerer AG, Eurofins Scientific AG, Hospitality Beratung Rufer Hohl und planbar ag. Als Vertreter der Kunden beteiligen sich drei Spitäler. Von Seiten der Fachhochschulen unterstützt das BFH-CSEM-Zentrum Energiespeicherung der Berner Fachhochschule bei der Auslegung und Integration aller Energieversorgungskomponenten, die im Wagen zum Einsatz kommen. Das Institut für Facility Management der ZHAW beschäftigt sich mit der Integration des Produktes in die Verpflegungsprozesse der jeweiligen Gesundheitsinstitutionen.

Der entwickelte Frühstückswagen verfügt über einen Antrieb, eine aktive Kühlung und eine Kaffeemaschine mit neuem Milchsystem. Alle diese Komponenten werden mit einer Batterie betrieben. Grundvoraussetzung für den Frühstückswagen ist der Hotellerie Service auf Pflegestationen, da für die Durchführung des Service ausgebildetes Personal benötigt wird. Der Antrieb wird aufgrund des hohen Gewichts von ungefähr 400 Kilogramm benötigt, da der Wagen für einen Mitarbeitenden konzipiert ist. Die aktive Kühlung stellt sicher, dass die Kühlkette der Lebensmittel während dem Service nicht unterbrochen wird und somit weniger Food Waste entsteht. Zudem finden Porzellan und Lebensmittel für bis zu 35 Patienten Platz. Somit verfügt der Frühstückswagen über eine hohe Flexibilität.

Pilotwochen in drei Spitälern

Diesen Sommer fanden in den drei am Projekt beteiligten Spitälern Pilotwochen mit dem entwickelten Frühstückswagen statt. Der Frühstücksprozess gliedert sich in die folgenden Prozessschritte. Der Wagen wird am morgen früh in der Küche mit den Frischprodukten bestückt und die Kaffeemaschine gestartet. Im Anschluss wird der Frühstückswagen auf die Abteilung transportiert. Vor Ort wird der Wagen vor dem Patientenzimmer parkiert, der Mitarbeitende nimmt beim Patienten die Bestellung fürs Frühstück auf, richtet das Tableau just-in-time an und serviert es. Nach dem Essen werden die Tableaus mit dem schmutzigen Geschirr ebenfalls mit dem Frühstückswagen abgeräumt und wenn gewünscht eine zweite Runde Kaffee serviert. Anschliessend kommt der Wagen zurück in die Küche, dort werden die übrigen Lebensmittel ausgeräumt. Ebenso werden das Geschirr und der Frühstückswagen inkl. Kaffeemaschine

gereinigt. Im Anschluss werden das Geschirr und die trockenen Lebensmittel für den nächsten Tag bestückt. Erste Auswertungen der Pilotwochen haben gezeigt, dass der Frühstückswagen hygienisch einwandfrei funktioniert, der Service ungefähr ähnlich lange dauert und dass kaum Food Waste entsteht. Die detaillierte Auswertung der Daten steht noch aus. In einem weiteren Schritt wird nun die Null-Serie des Frühstückswagens entwickelt und zertifiziert. Zudem werden weitere Einsatzgebiete des Frühstückswagens geprüft.

Weitere Informationen

Interessierte für den Frühstückswagen

Berndorf Luzern AG
Tobias Kofmel
Telefon 0414627250
tobias.kofmel@berndorf.ch
www.berndorf.ch

Informationen zum Projekt

ZHAW, Institut für Facility Management
Gabriela Züger
Telefon 058 934 59 66
gabriela.zueger@zhaw.ch
www.zhaw.ch



Die mobile, on-the-spot Frühstücksverpflegung ist ein innovatives Patientenverpflegungsmodell zur Steigerung der Kosten- und Zeiteffizienz. Das Projekt führt zu einem neuartigen Verpflegungsmodell, das auf eine Image- und Qualitätssteigerung, Kosten-, Zeit- und Ressourceneffizienz-Verbesserung hinzielt.

innovativ & verlässlich Modulare Weiterbildungen

Neue Lehrgänge

- Pflege mit Schwerpunkt Urologie (NDK Uro-Therapeutin/Uro-Therapeut)
- Modulare Weiterbildung Urologie für medizinische Praxisassistentinnen/-assistenten
- Qualitätsmanager in Spitex und Langzeitbetrieben
- Pflege Update

Der Einstieg ist mit jedem Modulstart möglich.

Neues Modul

- Case Management in der Altersarbeit

Persönliche Beratung: Tel. +41 (0)62 837 58 39

www.careum-weiterbildung.ch

– Mühlemattstrasse 42
CH-5001 Aarau
Tel. +41 (0)62 837 58 58
info@careum-weiterbildung.ch

careum Weiterbildung