



Wir machen Küchen einfach.

Frische auf
dem Teller

Handwerk-
lichkeit wo sie
nützt

Einfach für
Jedermann

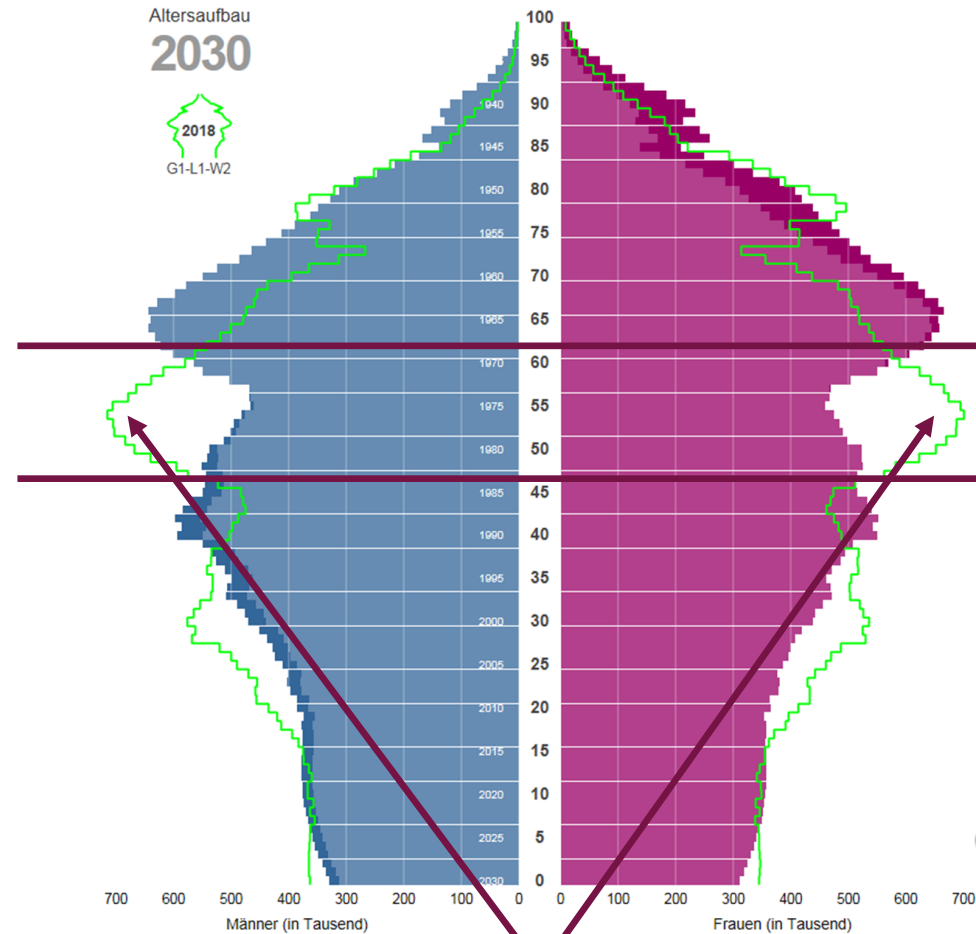
Arbeiten
leicht
gemacht,
auch im
Alter

Die demografische Entwicklung

Die demografische Entwicklung hat einen dreifachen Effekt auf die Küchen im Gesundheits- und Sozialwesen.

- Das Durchschnittsalter des Personals steigt.
- Der Mangel an Fachkräften stellt uns vor neue Herausforderungen.
- Die Babyboomer Generation von 1954 bis 1969 trägt heute einen großen Teil der Verantwortung.
- Dieses Altern in der Arbeitswelt spiegelt sich im Durchschnittsalter der heute Beschäftigten wider.

Es gilt eine intelligente Lösung zu finden.



**Babyboomer Generation im aktuellen
Arbeitsmarkt**

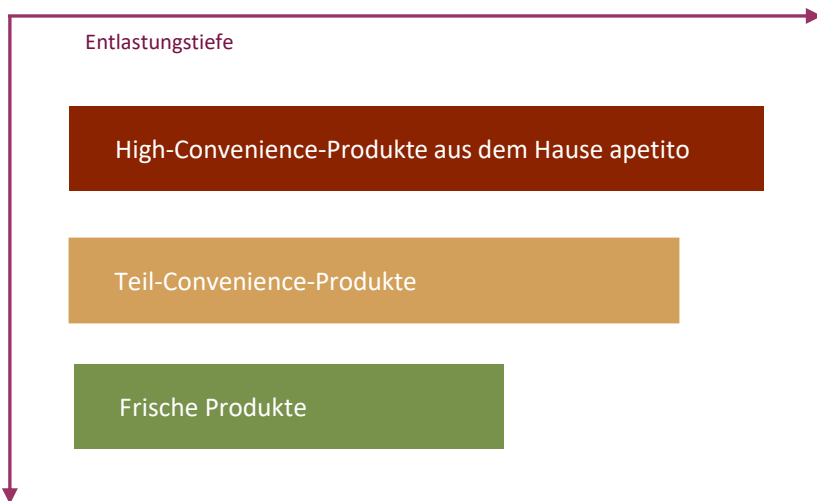


Wir machen Küchen einfach.

Frische auf dem Teller

Unsere  Speisepläne bringen höchsten Genuss auf den Teller. Die Qualität der Speisen ist uns dabei sehr wichtig.

Die Prozesse rund um die Speisenplanung und -zubereitung gestalten wir so effizient und einfach wie möglich, so das auch angelernte Hilfskräfte diese in bester Qualität realisieren können.



Mittwoch

Kraftbrühe
mit **Leberspätzle**

Rinderroulade
Bratensoße dazu **Rotkohl** und
Stampfkartoffeln

Reibekuchen dazu **Apfelmark**
und **Salat**

Cheese-Cake

Handwerklichkeit wo sie nutzt

Clever kombiniert mit 

- Frische Produkte müssen einfach zu kochen sein, keine komplizierten Rezepturen, es kommen zum Einsatz:
 - Frische Komponenten; zubereitungsfertig
 - Marktfrisches Gemüse; geputzt geschnitten
- Fokus Ernährungskonzepte:
 - Neben Lösungen von apeto, wie winVitalis, werden frische Powershakes und Schäume zubereitungsfertig geliefert.



Marktfrisches Gemüse
geputzt und geschnitten

Besondere Anforderungen

Handwerklichkeit wird dort eingesetzt, wo sie den Klienten nutzt, sie teilhaben oder teilnehmen können oder ein Ernährungsproblem gezielt gelöst wird. Zum Beispiel mit „Sanften Schäumen“ für Menschen mit Kau- und Schluckbeschwerden.



Einfach für Jedermann

- Arbeitsanleitungen in einfacher Sprache
- Arbeitsanleitungen mit Piktogrammen und/oder Fotos
- Arbeitsanleitungen in verschiedenen Sprachen
- Definierte Voreinstellungen an den Geräten zum kochen
- Komplizierte Zubereitungen werden ausgelagert - der Lieferant wird zum Prozesspartner
- Vereinfachung von administrativen Prozessen
- Einfache Bedienbarkeit von Systemen (IT)



„Die einzige Arbeitnehmergruppe, die in Zukunft in höherer Anzahl zur Verfügung stehen wird, sind einfache Menschen.“

[Prognose des BMAS Forschungsberichts 256/1K]

Arbeiten leicht gemacht – auch im Alter



- Reduzierung von körperlichen Belastungen
- Reduzierung von psychischen Belastungen
- Neue Arbeitszeitmodelle
- Betriebliches Gesundheitsmanagement
- Förderung von Mitwirkung und Einbindung

Arbeiten im Alter

Die Arbeitsprozesse werden so organisiert, dass sie an die Altersgruppe und die Fähigkeiten der Mitarbeiter angepasst sind und diese bei der Leistungserbringung unterstützen.

easyBox – Belieferung von Wohnbereichen

Was ist die easyBox?

Die easyBox ist ein Transportmittel für den Tagesbedarf an Lebensmitteln in einem Wohnbereich, zur dezentralen Zubereitung. Die Anlieferung der frischen Box erfolgt immer gleichzeitig mit der Abholung der Box vom Vortag.

Die easyBox ist ein rollender Kühlschrank und wird im Wohnbereich an das Stromnetz angeschlossen.

Die Waren werden entnommen und verarbeitet, somit wird der HACCP Aufwand deutlich verringert.



MARKT

Versorgungskonzept easyKitchen im Wohn- und Pflegeheim Königsutter umgesetzt

Mehr Frische auf dem Teller dank verbesserter Logistik

Seit ein paar Monaten kommt im Wohn- und Pflegeheim Königsutter der AWO Braunschweig das Versorgungskonzept „easyKitchen“ zum Einsatz. Es sorgt für eine verbesserte Arbeitsorganisation und mehr Präsenzzeit in den Wohnbereichen.

Königsutter // Das Wohn- und Pflegeheim Königsutter der Awo Braunschweig wurde 2013 gebaut und von auf das Wohnbereichskonzept ausgelegt. Aktuell leben dort rund 100 Bewohnerinnen und Bewohner in drei Wohnbereichen. Verpflegungspartner ist seit Beginn appetito catering. Hierfür besteht eine gemeinsame Servicecateringgesellschaft, die KulinaAWO. Als langjähriger Partner der AWO Braunschweig kümmert sich der Caterer seitdem um die Versorgung der Seniorinnen und Senioren.

Durch die prekäre Situation am Arbeitsmarkt, die sich während der Pandemie noch weiter zugespitzt hat, sind innovative Lösungen gefragt, die die Mitarbeitenden aller Berufsgruppen innerhalb einer Pflegeeinrichtung entlasten. So auch im Wohn- und Pflegeheim in Königsutter. Mit dem Konzept „easyKitchen“ kombiniert appetito catering die Aspekte Speiseplanung und Wareneinsatz, Rezepturen und Produktionsverfahren mit einfachen und verständlichen Arbeitsanleitungen sowie dem Einsatz von Technik, um notwendige Ressourcen für alle Professionen zu

schaffen. Seit Anfang November kommt in Königsutter die „easyBox“, ein rollender Kühlschrank, zum Einsatz. Im Fokus steht dabei die Logistik. So werden im sogenannten Inhouse-Verteilcenter alle Lebensmittel für die Versorgung aller Mahlzeiten des Tages nur noch einmal täglich kommissioniert und transportiert. Die easyBox ist gleichzeitig das Kühlager auf dem Wohnbereich. Vorher waren es noch pro Mahlzeit einzelne Lieferungen. Allein die Optimierung der Logistik ermöglicht mehr Präsenzzeit in den Wohnbereichen.

Inhouse-Verteilcenter

„Die Resonanz der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ist positiv“, erklärt Hans-Joachim Gruber, Geschäftsleiter Care appetito catering. „Bereits nach kurzer Zeit haben uns die Mitarbeitenden geschickt, dass sie nicht nur mehr Zeit für die Bewohnerinnen und Bewohner haben, sondern auch flexibel auf den tatsächlichen Bedarf reagieren können. Die Entlastung durch das Einsparen der vielen Wege sei am Tagesende deut-

lich spürbar.“ Zwei Mitarbeitende bestücken im Verteilcenter die easy-Boxen täglich. Dafür stehen mengen- und bedarfsgerechte Kommissionierlisten je Wohnbereich zur Verfügung. „Auch wenn die neuen Prozesse anfangs noch ihre Zeit brauchten, wird das Team täglich routinierter und damit auch schneller“ berichtet Gruber. Unterstützend für das gesamte Warenwirtschaftssystem foody von appetito catering eingesetzt.

Mittags können die Bewohnerinnen und Bewohner aus zwei verschiedenen Gerichten wählen. Abgefragt werden die Würche von den Pflegekräften im Wohnbereich – aktuell noch händisch. Klar ist, dass gerade hier Digitalisierung helfen kann, die Pflegekräfte zu entlasten. So wird in Königsutter Mitte 2022 das Menüführungssystem „easyOrder“ eingeführt. Über eine App-Anwendung auf einem Tablet wird die Bestellung durch die Pflegekräfte aufgenommen, in Echtzeit in das Warenwirtschaftssystem foody übertragen, die benötigten Mengen automatisch ermittelt und zur Verfügung gestellt.

Mit „easyCheck“ kommt in Königsutter bereits ein digitales Qualitätssicherungssystem für die Dokumentation zum Einsatz. Abgeholt werden mit Hilfe von Prüfprotokollen alle relevanten Prozesse. Bei Bedarf kann ohne Zeitverlust reagiert werden. Über ein Ticketsystem wer-



Je Wohnbereich werden die gewünschten Waren einmal am Tag in der easyBox kommissioniert und angeliefert.

Foto: appetito catering

Speisenversorgung gestaltet appetito catering daher so effizient und einfach wie möglich. Der Einsatz von High-Convenience Produkten, wie sie die appetito AG in Königsutter liefert, sichert eine gleichbleibend hohe Qualität. Die Menükomponenten für das Mittagessen werden zur gewünschten Zeit direkt im Wohnbereich in einem Multigeräten gegart. Ergänzt werden die Mahlzeiten durch frische Komponenten wie Salate und Obst. Die damit verbundene Arbeitsorganisation schafft zusätzlich Freiräume für eine wertschätzende Mahlzeitengestaltung.

Die demografische Entwicklung, die sich in den Küchen des Gesundheits- und Sozialwesens zeigt, stellt auch Caterer wie appetito catering vor neue Herausforderungen. Steigendes Durchschnittsalter des Personals und der Mangel an Fachkräften führten dazu, die Organisation der Arbeitsprozesse an jede Altersgruppe und die Fähigkeiten der Mitarbeitenden anzupassen. „Es ist unverzichtbar, die Bedarfe zu kennen und Lösungen dafür zu entwickeln, die die Wünsche und Bedürfnisse der Bewohnerinnen und Bewohner sowie der Mitarbeitenden gleichermaßen betrachtet. Mit easy Kitchen und dem Baustein easyBox wurde im Wohn- und Pflegeheim in Königsutter ein guter Grundstein gelegt“, sagt Gruber. (ck)

■ appetito.de

den Informationen an die entsprechenden Stellen weitergeleitet. Die Bedürfnisse und Wünsche der Seniorinnen und Senioren stehen immer im Fokus. Somit ist die Anforderung an die Qualität der Speisen entsprechend hoch. Die Prozesse rund um die

Im Fokus steht die Logistik

Neues Versorgungskonzept im Pflegeheim Königsutter der AWO Braunschweig umgesetzt

Durch die prekäre Situation am Arbeitsmarkt, die sich während der Pandemie noch weiter zugespitzt hat, sind innovative Lösungen gefragt, die die Mitarbeitenden innerhalb einer Pflegeeinrichtung entlasten. So auch im Wohn- und Pflegeheim in Königsutter. Das Pflegeheim der AWO Braunschweig wurde 2013 gebaut und auf das Wohnbereichskonzept ausgelegt. Aktuell leben dort rund 100 Bewohnerinnen und Bewohner in drei Wohnbereichen. Verpflegungspartner ist apetito catering. Hierfür besteht eine gemeinsame Servicecateringgesellschaft, die KulinAWO.

Mit dem Konzept „easyKitchen“ kombiniert apetito catering die Aspekte Speiseplanung und Wareneinsatz, Rezepturen und Produktionsverfahren mit einfachen und verständlichen Arbeitsanleitungen sowie dem Einsatz von Technik, um notwendige Ressourcen für alle Professionen zu schaffen.

In Königsutter kommt die „easyBox“, ein rollender Kühlschrank, zum Einsatz. Im Fokus steht die Logistik. So werden im Inhouse-Verteilcenter alle Lebensmittel für den Tag nur noch einmal täglich kommissioniert und transportiert. Die easyBox ist gleichzeitig das Kühlager auf dem Wohnbereich. Allein die Optimierung der Logistik ermöglicht mehr Präsenzzeit in den Wohnbereichen. Auch kann so flexibel auf den tatsächlichen Bedarf reagiert werden. Die Entlastung durch das Einsparen der vielen Wege ist deutlich spürbar.

Mittags können die Bewohnerinnen und Bewohner aus zwei verschiedenen Gerichten wählen. Abgefragt werden die Wünsche von den Pflegekräften im Wohnbereich – aktuell noch händisch. Klar ist, dass gerade hier Digitalisierung helfen kann, die Pflegekräfte noch weiter zu entlasten. Deshalb wird in Königsutter Mitte 2022 das Menüerfassungssystem „easyOrder“ eingeführt. Über eine App-Anwendung auf einem Tablet wird dann die Bestellung durch die Pflegekraft aufgenommen, in Echtzeit in ein Warenwirtschaftssystem übertragen, die benötigten Mengen automatisch ermittelt und zur Verfügung gestellt.



Je Wohnbereich werden die gewünschten Waren einmal am Tag in der easyBox kommissioniert und angeliefert.

Die Bedürfnisse und Wünsche der Bewohnerinnen und Bewohner stehen immer im Fokus. Somit ist die Anforderung an die Qualität der Speisen entsprechend hoch. Die Prozesse rund um die Speiserversorgung gestaltet apetito catering daher so effizient und einfach wie möglich. Der Einsatz von High-Convenience Produkten sichert eine gleichbleibend hohe Qualität. Die Menükomponenten für das Mittagessen werden zur gewünschten Zeit direkt im Wohnbereich in einem Multigenwagen gegart. Ergänzt werden die Mahlzeiten durch frische Komponenten wie Salate und Obst.

MEHR ZUM THEMA

Weitere Informationen erhalten Sie im Internet unter:
www.apetito-catering.de

EASY *order*

Die Innovation für den Seniorenmarkt



apetito
catering



Menüaufnahme



heute:

- Handschriftliche Erfassung Bewohnerwünsche
- Ineffizienter Prozess für Pflege, Hauswirtschaft und Küche
- Hoher Zeitaufwand, hohe Fehlerquote
- Fehlende Vielfalt, fehlende Kontinuität

morgen:

- Digitale Erfassung Bewohnerwünsche per iPad
- Nachhaltiger Prozess für Pflege, Hauswirtschaft und Küche
- Ernährungsvielfalt, -dokumentation, -sicherheit
- Nutzerzufriedenheit auf allen Ebenen:
 - Küche – Produktion
 - Pflege – Service und Verantwortung
 - Bewohner – Menü nach Wunsch

Ablauf

Bestellen

- Auswahl und Bestellung aller Mahlzeiten
- Bestellung von Wohnbereichsbedarf
- Bestellrhythmus für den Folgetag oder Möglichkeit der Menüfortschreibung

Zubereiten

- Gesamtübersicht der Menübestellungen je Wohnbereich pro Tag
- Übersicht Produktionszahlen für die Zentralküche oder Wohnbereichsküche
- Detailübersicht zur Kommissionierung für die Zentralküche

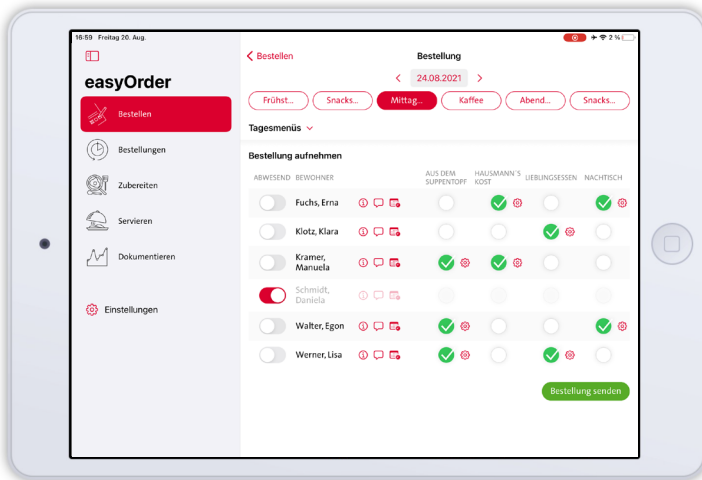
Servieren

- Bewohnerbezogene Menüwunschinformation
- Ansicht über besondere Wünsche und Anforderungen
- Zusatzinformationen zu Allergien und Unverträglichkeiten

Dokumentieren

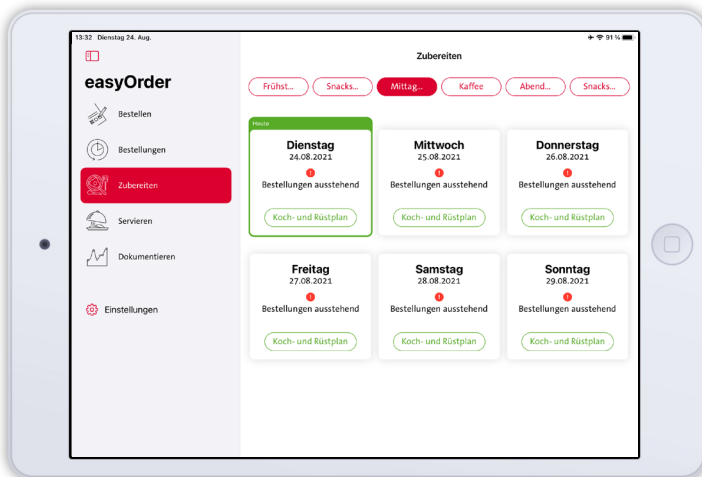
- Dokumentation des Ess- und Trinkverhaltens pro Bewohner bei Bedarf
- Verlaufsübersicht pro Tag, pro Woche, Monat oder Jahr
- In der Entwicklung: Schnittstelle zu gängigen Pflegedokumentationssystemen





Bestellen

1. Datum und Wohnbereich auswählen
2. Anzeige Einzel- oder Gruppenansicht auswählen
3. Menüauswahl pro Bewohner
4. Bestellung senden

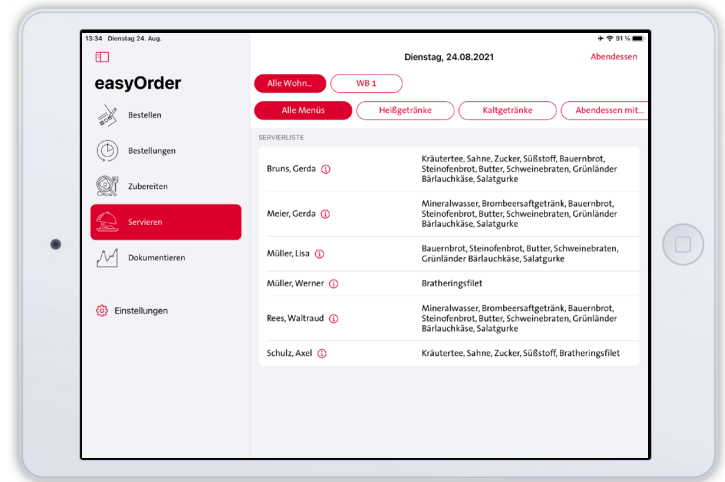


Zubereiten

1. Datum wählen
2. Mahlzeit auswählen
3. Koch- und Rüstplan aufrufen
4. Filtern nach Wohnbereich

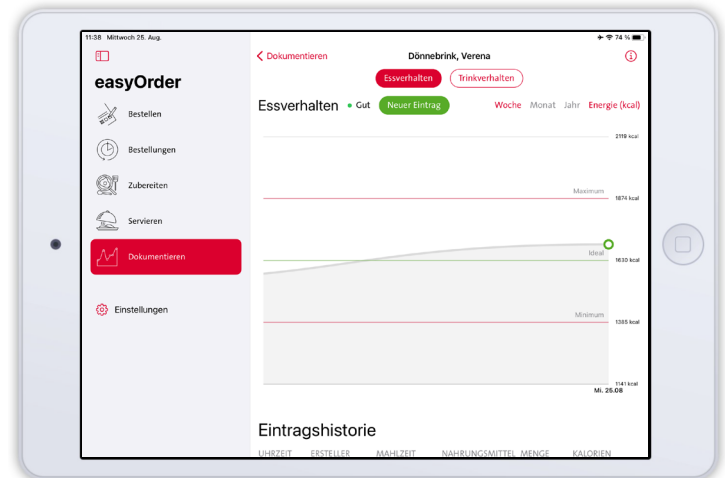
Servieren

1. Mahlzeit auswählen
2. Wohnbereich aufrufen
3. Anzeige Übersicht Bewohner und Menüwunsch
4. Abruf Zusatzinformationen



Dokumentieren

1. Wohnbereich auswählen
2. Bewohner auswählen
3. Eintrag Ess- und Trinkmengen je Mahlzeit
4. Ansicht aktueller Verlaufsdiagramme



Ihre Vorteile

- Autonome, systemische Unterstützung aller Prozesse der Menüwunscherfassung
- Einfach und individuell
- Kein Daten- und Informationsverlust
- Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit
- Vereinfachung der Folgeprozesse in der Küche in Verbindung mit foody
- Verknüpfung der Menüdaten mit den Ess- und Trinkprotokollen
- Nährwertberechnung
- Berücksichtigung von Allergenen, Zusatzstoffen und Kostformen bei der Bestellaufnahme
- Effiziente Wareneinsatzsteuerung und Kostenkontrolle
- Transparenz in der Abrechnung