

## Die Renaissance des Familientischs

*Liechtenstein: Seniorenheime führen wieder den Mittagstisch mit Schöpfsystem ein*

Ein Reklamationsanteil von bis zu 70 Prozent ließ die Verantwortlichen der Liechtensteinischen Alters- und Krankenpflege fieberhaft nach neuen Lösungen suchen. Nach dem Motto „back to the roots“ wurde in den Seniorenheimen wieder der gemeinsame Mittagstisch eingeführt, bei dem das Essen auf dem Tisch steht und geschöpft wird. Im Hintergrund arbeitet ein brandneues und zukunftsweisendes System.

Bevor Heimleiter Remo Vogt die Gäste zum Mittagstisch führt, hält er inne und sagt: „Ich muss Ihnen schnell noch was Besonderes zeigen.“ Ganz leise öffnet er die Tür. Es zeigt sich ein großer, heller Raum, in dem es angenehm nach Blüten duftet und in dessen Zentrum ein großes Bett steht, mit hauchzarten Chiffonvorhängen leicht verhüllt. „Das ist unsere Wohlfühlzone“, meint Vogt, „hier können unsere Bewohner mit einem Betreuer entspannen. Es gibt beruhigende Musik, die von einem Lichtspiel begleitet wird. Der Gast kann auf dem Bett einfach nur liegen,

tagträumen oder gar nichts tun oder sich nur sanft massieren lassen. Es gibt eigene Duftöle und professionelle Betreuung.“ Die Oase gleicht eher einer Suite in einem Top-Wellnesshotel, und es ist kein Wunder, dass dieses Angebot bei den Bewohnern bestens ankommt.

### Ein Aspekt der Selbstbestimmung

Wenige Schritte weiter wird aber ein anderer Geruch immer intensiver. Es duftet nach Suppe und Bratensaft und macht eines deutlich: Hier geht es gleich zum Mittagessen. Mehrere Tische bilden

das Zentrum in einer Wohnküche des Seniorenheims St. Florin, direkt neben dem Vaduzer Landesspital, und die Bewohner warten gespannt, was es denn heute zu essen gibt. Aus der Wohnküche kommen die Betreuerinnen mit mattschwarzen, rechteckigen Behältern und stellen sie auf den Tisch. Drinnen dampft noch das Kartoffelpüree. In der anderen Schale schwimmt feines Gemüsejulienne auf der Suppe. Hingestellt, Schöpfer rein, und los geht's. Aber nicht von den Pflegern, sondern die Bewohner bedienen sich großteils selbst. Auch wenn mancher Tropfen danebengeht, tut das dem Genuss keinen Abbruch. Die Senioren sind mit allen Sinnen beim Essen, wählen ihre Portionen selbst, helfen der Nachbarin beim Austeilen, fragen, ob noch wer was will. Kurzum, es herrscht eine Situation, wie man sie von früher kennt: der gemeinsame Familientisch. Nach dem Mahl meint eine in Ehren ergraute Dame: „Das freut mich aber, heute habe ich aufgegessen.“

Im Fürstentum ist der Betrieb

dieser Seniorenheime in der „Liechtensteinischen Alters- und Krankenpflege“ – LAK organisiert. Der rund 36.000 Einwohner zählende Kleinstaat mit elf Gemeinden führt aktuell vier Seniorenwohnheime. Der Leiter des Verwaltungsausschusses ist Viktor Meier, der im HGV PRA-XIS-Gespräch meint: „In puncto Speisenlogistik setzten wir auf ein Tablettsystem, das aber gerade bei den Senioren immer mehr Reklamationen hervorrief. Eingebrennte oder kalte Speisen brachten uns dazu, uns Gedanken über das ganze System zu machen. Denn es war auch schwierig mit der Essensbestellung. Viele Bewohner hatten schlicht vergessen, was sie bestellt hatten. Wir wollten ganz einfach diesen Spitalcharakter weghaben und den Senioren mit einem neuen System einen Aspekt von Selbstbestimmung geben.“

### Zurück in die Zukunft

Mit dieser Herausforderung konfrontiert wurde der Dornbirner Küchenplaner Christian Nie-



Rieber Geschäftsführer  
Ing. Velimir Sever

### Ausstatter

#### Speisenlogistik

Seniorenheime: Rieber K-Pot

Kesseltechnik, Küche: Metos

Kombidämpfer: Convotherm

Porzellan: Bauscher

Spültechnik: Meiko, Granuldisk



Der gemeinsame Mittagstisch zählt zu den Höhepunkten im Vaduzer Seniorenheim St. Florin.



Küchenleiter Emmerich Hermann (l.) mit seinem Küchenchef Martin Schütz.

Experten unter sich: Küchenplaner Christian Niederscheider, Rieber-Prokurist Velimir Sever und Rieber-Projektleiter Armin Vent, v.l.



LAK-Leiter Viktor Meier

dertscheider. Der sich im Zuge seiner Planungen einer Innovation entsann, die zu Jahresbeginn 2010 von HGV PRAXIS mit einem Innovationspreis ausgezeichnet wurde: Das K-Pot-System aus dem Hause des Speisenlogistikexperten Rieber. Zentrales Element von K-Pot sind die Gastronormgefäße mit dem Namen „Thermoplate“. Diese bestehen aus einem Mehrschichtmaterial mit Aluminiumkern und Antihaft-Oberfläche, in denen von der Zubereitung bis zum Verteilen praktisch alles gemacht werden kann. Rieber entwickelte eine detailverliebte Funktions-

weise, die das Thermoplate zum Allrounder macht. Sämtliche Garvorgänge sind damit möglich, und mit den eigenen Vakuumdeckeln ist auch der Speisentransport eine sichere Sache. Egal, ob Cook & Chill oder Cook & Serve, die Gefäße sind nicht nur TK-tauglich, sondern machen sogar als Schöpfgefäß auf dem Mittagstisch eine gute Figur.

**Ein Land, eine Küche**

Die Seniorenheime sowie das Spital, das Mahlzeitenservice, diverse Schulen und das Gefängnis werden von einer Zentralküche

**Funktionsweise**

**K-Pot von Rieber**

Die Speisenverteilung und Ausgabe mit dem K-Pot-System von Rieber setzt sich aus zwei innovativen Komponenten zusammen, einerseits aus beschichteten Thermoplates, dem neuartigen Kochgeschirr im GN-Format, und andererseits aus dem Regeneriergerät K-Pot (leitet sich aus dem Begriff kitchen portable ab). Das Spezielle an den Thermoplates ist das eigens entwickelte und patentierte Swiss-Ply-Mehrschicht-Material mit Aluminiumkern, das außen von zwei ferritischen Edelstahlschichten umgeben ist. Durch dieses spezielle Material wird die Energie bis zu 10-mal schneller transportiert als bei herkömmlichem Edelstahl. Mit diesen Thermoplates ist Rieber nun in der Lage, Speisen auf jeder Energiequelle, wie z. B. In-

duktionsfeld, Ceranfeld, Elektroherd oder im Kombidämpfer, zuzubereiten zu lassen. Beim Regeneriergerät K-Pot wiederum spricht Rieber von einem multifunktionalen Aufschlaggerät, das auf die Größe des Thermoplates abgestimmt ist und drei wichtige Grundfunktionen abdeckt: automatisches Kochen, Regenerieren und Warmhalten. Mit fix hinterlegten Programmen P1 bis P6 können vorgefertigte Speisen auf dem vollflächigen Ceranfeld automatisch auf den Punkt regeneriert werden. Nach dem Regenerieren schaltet das Programm automatisch auf Warmhalten um. Diese Funktion kann auch manuell eingestellt werden. Das Einzigartige am K-Pot in Kombination mit dem Thermoplate ist auch die Möglichkeit, über drei wählbare Pro-

gramme direkt auf der Station zu kochen, grillen oder zu braten. Bei der LAK in Liechtenstein wurden genau die genannten Vorteile dieses Systems erkannt und auch in der Praxis eingesetzt. Die Folge war eine dramatische Qualitätsverbesserung der Speisen im Vergleich zum bestehenden Induktions-Tablettsystem. Ein weiterer wichtiger Aspekt war die Kühlkette während der Speisenversorgung nicht zu unterbrechen, um den Hygieneanforderungen von Cook and Chill zu entsprechen. Hierfür kamen gekühlte Rieber-Thermoplate zum Einsatz, welche die Funktion des Transports der Thermoplates von der Zentralküche in die Pflegeheime sowie die weitere Kühlung der Speisen bis zur Regenerierphase in den Wohngruppen erfüllen.

**MOBILE SPEISENLÖSUNGEN BRINGEN DAS GESCHÄFT INS ROLLEN.**

Wo die Produktion und der Verzehr von Lebensmitteln räumlich und zeitlich getrennt sind, sorgen wir für höchste Speisenqualität, Sicherheit und geringe Betriebskosten.

Produktlösungen von Rieber + Grohmann.



in Schaan aus versorgt. Küchenleiter Emmerich Hermann hat die Versorgung der dezentralen Outlets bereits vor Jahren auf Cook & Chill umgestellt. Sämtliche Speisen werden zubereitet, schockgekühlt (innerhalb 90 Minuten auf drei Grad) und am nächsten Tag kalt portioniert, zugestellt und an den Outlets regeneriert. Emmerich Hermann ist dabei als unermüdlicher Kämpfer für richtungsweisende Verpflegungskonzepte zu sehen. So wurde die damalige Umstellung vom Landtag des Fürstentums zuerst abgelehnt. „Vorproduziertes Essen brauchen wir nicht“, lautete der allgemeine Tenor. Nur durch die beständige Lobbying-Arbeit Hermanns gelang es dann doch, die Zustimmung zu Cook & Chill zu bekommen. Abgesehen von höherer Effizienz, besserer Planbarkeit, sozial verträglicheren Arbeitszeiten, rücken natürlich auch Aspekte wie Hygiene, HACCP und eine individuelle

Verpflegung in den Mittelpunkt. Um diese Parameter zu erfüllen, setzt Emmerich Hermann in seiner LAK-Küche auf eine Technik, die über die gesetzlichen Maßgaben hinausgeht. Hermann: „Es geht bei allen Paragraphen doch darum, dass das Essen schmeckt. Und dazu braucht man neben frischen und hochwertigen Zutaten eben auch Geräte, die diese Qualität zu erhalten imstande sind.“ Ein wesentliches Merkmal bei der Verpflegung von Senioren sind flüssige, breiige oder halb feste Menükomponenten. Bei diesen Gerichten setzt die Mannschaft auf die bewährte Kesseltechnik von Metos. In den Metos-Kesseln ist rühren, kochen, kippen und kühlen möglich, ohne dass Hand angelegt werden muss. Was im Sinne einer Cook & Chill-Lösung natürlich einen besonderen Asset darstellt. Bei Gerichten von der Cremesuppe über Grießbrei bis hin zum Püree gibt es kein mechanisches Rüh-



Die Speisen werden im Thermoplate von Rieber angerichtet und daraus geschöpft.

Vorbildliche Hauswäscherei von Schulthess.

## EIN UNSCHLAGBARES CATERING-DUO.



**Rieber K | POT**  
Die intelligenteste Speisenausgabe.

**Rieber thermoport®**  
Der sicherste Speisentransport.

Produktlösungen von Rieber + Grohmann.



**Rieber + Grohmann**  
www.riever.at



## Facts & Figures

### LAK – Liechtensteinische Alters- und Krankenhilfe

Leiter Verwaltungsausschuss:	Viktor Meier
Küchenleiter:	Emmerich Hermann
Küchenchef:	Martin Schütz
Mitarbeiter Zentralküche:	23
Täglich zubereitete Mahlzeiten:	ca. 600
Verpflegungssystem:	Cook & Chill

Kunden	Essensteilnehmer
Mahlzeitendienst	100
Landesspital Vaduz	100
Schulen	20
Haftanstalt	15
Senioren- und Pflegeheime	Bewohner
Haus St. Florin, Vaduz	60
Haus St. Laurentius, Schaan	48
Haus St. Martin, Eschen	56
Haus St. Mamertus, Triesen	18



Professionelle Kesseltechnik von Metos.

Regenerieren der Speisen auf dem K-Pot von Rieber.



ren mehr. Die Metos-Kessel erlauben dadurch auch ein höchstes Maß an Arbeitsergonomie, weil auch der Kippvorgang auto-

matisch funktioniert. Die Kessel sind auch doppelwandig ausgeführt, was ein eventuelles Anbrennen des Garguts unmöglich

macht. Als einziger Anbieter verfügt Metos über eine Bandbreite an Rundkesseln von 40 bis 400 Liter Fassungsvermögen.

**Letzte Höhepunkte im Leben**

Durch das Zusammenspiel von Hightech-Cook & Chill und dem K-Pot-System öffnen sich ganz neue Möglichkeiten und Ansätze in der Speisenversorgung von Alters- und Pflegeheimen, insbesondere aus dem Blickwinkel der Speisenlogistik. Mit diesem System bietet die LAK eine zukunftsweisende Lösung für die immer mehr im Vordergrund stehende

Wohngruppen-Situation. Man darf nicht vergessen: Das Durchschnittsalter der Bewohner beträgt 87 Jahre und die durchschnittliche Aufenthaltsdauer knapp vier Jahre. Am Ende eines Lebens ist die soziale Bedeutung eines schmackhaften Essens, das in Gemeinschaft zelebriert wird, wahrscheinlich gar nicht hoch genug einzuschätzen. Was gibt es Schöneres, als wie zu Hause am Familientisch gemeinsam aus einem Topf zu genießen? Für die Bewohner zählt das nicht selten zu den letzten Höhepunkten im Leben. *-sax-*

**VOM LAGER- UND TRANSPORTBEHÄLTER...**

**...ZUM KOCHTOPF.**



Das neuartige GN-Kochgeschirr Rieber thermoplates® erlaubt die Zubereitung auf jeder Energiequelle, wie z. B. Induktionsfeld, Ceranfeld, Gas-, Elektroherd oder Kombidämpfer.