



Pflegezentrum Riesbach, Zürich:

## Mobile Küchentechnologie – essen, wo man sich wohlfühlt

Das Pflegezentrum Riesbach in Zürich ist seit Sommer 2017 ein Kompetenzzentrum für Demenz. Es wurde zu diesem Zweck baulich angepasst und ist seither ausschliesslich für die Betreuung und Pflege von demenzkranken Menschen konzipiert. Auch das Gastronomiekonzept wurde so verändert, dass für die Verpflegung nun verschiedene Räumlichkeiten zur Verfügung stehen.

Für die Speisenverteilung und -ausgabe realisierte die Steffen Gastro AG flexible Lösungen mit Produkten der Rieber ag.

*Text: Claudia Steiger, Fotos: Rolf Neeser*

# Heimgastronomie



Das Leben im Pflegezentrum Riesbach spielt sich in den grosszügigen Räumlichkeiten im Erdgeschoss ab – beispielsweise im Restaurant mit rund 60 Sitzplätzen. Die Zimmer sind ausgestattet mit eigener Toilette und eigenem Lavabo. Auf individuelle Einrichtung und Privatsphäre wird grosser Wert gelegt.

Die Nachfrage nach Betreuungsplätzen für demenzkranke Menschen steigt kontinuierlich – auch in der Stadt Zürich. Aus diesem Grunde wird das Pflegezentrum Riesbach – einer von neun Standorten der Pflegezentren der Stadt Zürich – seit Sommer 2017 ausschliesslich als Kompetenzzentrum für Demenz genutzt. Dabei mussten auch einige bauliche Anpassungen vorgenommen werden. Das Zentrum ist nun so konzipiert, dass die Abteilungen offen sind und sich die rund 90 Bewohnerinnen und Bewohner im ganzen Haus und im gemütlichen Garten frei bewegen können. Dies soll Begegnungen in vertrauter Umgebung ermöglichen. Die Neukonzeption des Pflegezentrums Riesbach ist eingebettet in eine langfristige Planung, bei welcher alle Pflegezentren der Stadt Zürich laufend an die aktuellen und künftigen Bedürfnisse angepasst werden sollen.

## Ausbau des Tageszentrums

Im Pflegezentrum Riesbach untergebracht ist auch ein Tageszentrum, das mit tagweisen Aufenthalten und Übernachtungen die Betreuung und Pflege zuhause ergänzt. Es wurde im Zuge der

Neukonzipierung um zehn Plätze auf 25 erweitert und bietet für zuhause wohnhafte, pflegebedürftige Menschen ein abwechslungsreiches Programm an. Nebst Trainings für Gedächtnis, Bewegung und Kraft können flexible Angebote wie Ferienbetten oder Nachtaufenthalte gebucht werden.

Mitte September 2017 zog auch die Gerontologische Beratungsstelle SiL des Geriatriischen Dienstes der Stadt Zürich ins Pflegezentrum Riesbach ein. Ihre Mitarbeitenden besuchen zuhause Menschen mit Verdacht auf Demenz, klären die aktuelle Situation ab und unterstützen Betroffene dabei, möglichst lange zuhause bleiben zu können.

## Einzigartiges Konzept

Das Leben im Pflegezentrum Riesbach spielt sich hauptsächlich im Erdgeschoss ab, wo grosszügige und gemütliche Räume zur Verfügung stehen. Sie werden für verschiedene Tagesgestaltungen (wie eine Markthalle), für ein Restaurant und eine Wohnküche genutzt.

«Für die Menschen hier ist das Pflegezentrum Riesbach ein



Blick in die Fertigungsküche des Pflegezentrums Riesbach. Hier werden die einzelnen Speisenkomponenten regeneriert oder vor Ort fertig zubereitet. Im Einsatz stehen drei Speisentransportwagen mit Einbau-K-POTS 1/1-800 und mit einem Unterbau mit aktiver Warmhaltung der Warmspeisen und einem Kaltfach für Kaltspeisen.

Zuhause, deshalb soll es möglichst wohnlich sein und viel Platz bieten. Dazu passt das neuartige Konzept eines offenen Hauses, in dem sich Bewohnerinnen und Bewohner frei bewegen können – auch im Garten. Dies ist innerhalb der städtischen Pflegezentren einzigartig», sagt Stefan Koller, Betriebsleiter des Pflegezentrums Riesbach. Mit einem personalisierten Badge sind die weiteren Räumlichkeiten – wie Küche oder Lingerie – für die Mitarbeitenden zugänglich. Das Haus selbst ist für die Bewohnerinnen und Bewohner weglaufgeschützt.

Mit der Neukonzipierung des Pflegezentrum Riesbach als Haus für an Demenz erkrankte Menschen wurde auch das Verpflegungskonzept angepasst. «Wir wollten das Leben der Menschen bewusst ins Erdgeschoss verlagern. So wurde aus der ehemaligen Cafeteria ein Restaurant. Zudem können wir bei der Verpflegung der Bewohnerinnen und Bewohner auf weitere Inseln wie eine Wohnküche und das Tageszentrum zurückgreifen, sagt Betriebsleiter Stefan Koller. Im Restaurant finden 60 Personen Platz, im Tageszentrum weitere 25, und die Wohnküche umfasst zwölf Plätze.

## Zusammenarbeit von Küche und Pflege

«Auf Demenzabteilungen wird generell auf individuelle Essensbestellungen verzichtet. Menschen mit Demenz leben im Hier und Jetzt, und so sollen sie auch essen können. So entscheiden die Bewohnerinnen und Bewohner bei uns am Buffet, was sie essen möchten. Das verändert auch die Zusammenarbeit von Küche und Pflege. Wir sind da, wo die Verpflegung stattfindet und arbeiten Hand in Hand mit den Pflege-Mitarbeitenden», betont Pascal Hager, Leiter Verpflegung im Pflegezentrum Riesbach, und ergänzt: Die Produktion der Menukomponenten erfolgt in der Cook & Chill-Küche des Pflegezentrum Witikon. In der Fertigungsküche des Pflegezentrum Riesbach werden die Menukomponenten regeneriert, A la Minute zubereitet und für das Tageszentrum mit A la Carte-Gerichten ergänzt. Durch den Einsatz und die Mischung der verschiedenen Kochtechnologien sind wir in der Lage, jederzeit unseren Bewohnenden und Gästen eine marktfrische und saisonale Verpflegung anzubieten. So kann das Küchenteam ohne Zeitdruck vorproduzieren.»

# Heimgastronomie



Die K-POTs auf den Speisentransportwagen werden in der Küche mit den einzelnen Speisenkomponenten in Thermoplates bestückt und anschliessend zur Essensausgabe in die Wohnküche, in das Tageszentrum und in die Abteilung Oase gebracht.

## Table Top und Speisenverteilung aus einer Hand

Bei der Neukonzipierung der Verpflegung wurde ein besonderes Augenmerk auf das Table Top und insbesondere auf Porzellan, Besteck und Glaswaren gelegt und hierfür als kompetente Spezialistin und Lieferantin die Steffen Gastro AG (Rechterswil) beigezogen. Sie hat sich im Laufe der Jahre auf die Ausstattung von Spitälern und Pflegezentren spezialisiert. Die Steffen Gastro AG ist also eine erfahrene Lieferantenpartnerin für Grossbetriebe, die sich von Grund auf neu mit Table Top-Komponenten, Kücheneinrichtungen und Speisenverteilanlagen ausstatten.

Wie im Pflegezentrum Witikon lieferte die Steffen Gastro AG auch ins Pflegezentrum Riesbach das PorzellanGeschirr, die Gläser sowie Chromstahl-Utensilien und Töpfe.

Im Bereich der Speiseverteilung hat Pascal Hager, Leiter Verpflegung im Pflegezentrum Riesbach, das Konzept und die Eckwerte für die Speisenausgabe und -verteilung vorgängig erarbeitet. Auf Grund dessen und für deren optimale Umsetzung in Bezug auf die

einzusetzenden Geräte wurde die Steffen Gastro AG beigezogen. Im Bereich der Speisenverteilung selbst arbeitet die Steffen Gastro AG seit langem mit der Rieber ag zusammen. «In enger Zusammenarbeit mit der Rieber ag haben wir nach der optimalen Lösung gesucht – und sie auch gefunden in Form eines mobilen und flexiblen Systems: dem K-POT der Rieber ag. Unsere langjährige Zusammenarbeit hat sich also auch bei diesem Projekt bewährt», sagt Beat Steffen, Inhaber und Geschäftsführer der Steffen Gastro AG.

So arbeitet das Küchenteam im Pflegezentrum Riesbach seit neuestem mit dem Rieber K-POT. Er ermöglicht alle klassischen Zubereitungsformen an nahezu jedem Ort – ob schonende Warmhaltung oder «A la minute» auf dem Tisch. Mit dem K-POT der Rieber ag ist ein optimales und gepflegtes Catering nicht mit grossem Aufwand verbunden – dies vor allem dank den folgenden Features und Stärken: Vom Business-Catering in Unternehmen über Airport-Lounges und Conference-Center bis hin zur welt-



In der Cafeteria der Mitarbeitenden im Pflegezentrum Riesbach stehen auch ein mobiles Rieber Rollito Bain-Marie und ein Rieber Rollito Kühlbuffet für den Selfservice zur Verfügung. Sie wurden von der Steffen Gastro AG geliefert und implementiert.

weiten Sport-Hospitality und Event-Caterings zeichnet sich der K-POT durch grösstmögliche Vielfalt und Flexibilität aus. Zum System K-POT gehören auch die Rieber Thermoplates – der erste Kochtopf im Gastronom-Format. Er besteht aus SWISS-PLY-Mehrschichtmaterial und überzeugt durch eine hervorragende Wärmeleitung. Thermoplates begleiten die Speisen von der Kühlzelle bis zur Speisenausgabe. Dank den GN-Massen passen sie in jede Küche und eignen sich für die Zubereitung auf jeder Kochstelle oder im Kombidämpfer. Ausgestattet mit QR-Code und Seriennummer lässt sich jeder Behälter eindeutig zuordnen und identifizieren. Arbeitsabläufe können so optimiert werden – und ermöglichen eine kundenfreundliche Hinterlegung produktspezifischer Daten wie beispielsweise Bedienungsanleitungen, Allergenkennzeichnungen oder Rezepte. In der Küche des Pflegezentrums Riesbach sind Thermoplates C mit runden Ecken 1/3- und 1/2-GN im Einsatz. Sie sind unter anderem optimal fürs Kühlhalten und Servieren geeignet.

## Einbau-K-POT für noch mehr Mobilität

Das Küchenteam von Verpflegungsleiter Pascal Hager arbeitet mit dem K-POT 1/1-800 – einem Aufsichtgerät zur stufenlosen Warmhaltung von Thermoplates. Sämtliche K-POT-Produkte im 1/1-GN-Format sind auch als Einbauversionen erhältlich. Davon macht auch das Pflegezentrum Riesbach Gebrauch. So wurden Einbau-K-POTs in drei Norm-Speisentransportwagen eingebaut – jeweils ausgestattet mit einem Unterbau mit aktiver Warmhaltung der Warmspeisen und einem Kaltfach für Kältspeisen wie Salate oder Desserts. Die Speisentransportwagen werden in der Küche mit den einzelnen Speisenkomponenten in Thermoplates bestückt. Grundausgestattet sind die drei K-POT-Wagen im Pflegezentrum Riesbach mit Geschirr und werden eingesetzt im Tageszentrum, in der Wohnküche sowie in der Abteilung Oase für Menschen in der letzten Phase der Demenz. Im Restaurant des Hauses wird ein mobiler Rieber K-POT 1/1-800 mit Scharnierdeckel zum Warmhalten, zur Speisenpräsentation

# Heimgastronomie



Im Restaurant des Pflegezentrums Riesbach ist ein mobiler Rieber K-POT 1/1-800 mit Scharnierdeckel vorhanden zum Warmhalten, zur Speisenpräsentation und -ausgabe. Küche und Pflege arbeiten hier Hand in Hand.

und -ausgabe eingesetzt. Zudem steht für die Verpflegung der Mitarbeitenden in der Cafeteria mit den mobilen Rieber Rollito ein universelles Buffetsystem zur Verfügung – ausgestattet mit Warmhaltewanne, Kühlwanne und Tabletrutsche. Jedes Element im Rollito-Programm ist rein funktional auf seinen Zweck hin ausgelegt und sowohl einzeln als auch in Kombination einsatzfähig und jederzeit erweiterbar.

## Fazit

«Wir haben nach einer Partnerin gesucht, die uns in Sachen Speisenverteilung und -ausgabe alles aus einer Hand liefern kann. Mit der Rieber ag haben wir die für uns optimale Lösung gefunden. Die eingebauten K-POTs liefern uns ein mobiles und flexibles System, das uns zahlreiche Möglichkeiten eröffnet. Wir können auf alle Gästegruppen eingehen und die Mahlzeiten entsprechend zubereiten und ausgeben – ob lauwarm, warm oder heiss. Die einfache Reinigung der Speisentransportwagen ist ein weiterer grosser Vorteil», sagt Pascal Hager, Leiter Verpflegung im Pflegezentrum Riesbach.

«Unser System – bestehend aus K-POT und Thermoplates – ermöglicht ein optimales Catering. Der K-POT kann überall eingesetzt werden, und die Thermoplates überzeugen durch eine hervorragende Wärmeleitung. Durch das Mehrschichtmaterial ist sehr wenig Energie nötig für die Warmhaltung und für eine optimale Wärmeverteilung, was sich qualitativ vorteilhaft auf die Speisen auswirkt. Die beiden Produkte ergänzen sich auf optimale Art und Weise», sagt Peter Kocher, Verkaufsleiter bei der Rieber ag.

Die Flexibilität der mobilen Einbau-K-POTs hat sich im Pflegezentrum Riesbach bereits bewährt. «Wir haben das Nachtessen zu Beginn ebenfalls im Erdgeschoss angeboten und bald gemerkt, dass das den Bewohnerinnen und Bewohnern zuviel wird und sie dem Abendessen fernbleiben. So wird am Abend nun auf den Abteilungen gegessen. Dank den Speisentransportwagen mit eingebautem K-POT war diese Umstellung problemlos möglich. Diese Flexibilität schätzen wir sehr», sagt Stefan Koller, Betriebsleiter des Pflegezentrums Riesbach.

So ermöglicht der mobile und flexible Rieber K-POT den Bewohnerinnen und Bewohnern des Pflegezentrums Riesbach den kulinarischen Genuss dort, wo sie sich wohlfühlen – ganz wie zuhause!

Erfolgreiche Lieferantenpartnerschaft: Betriebsleiter Stefan Koller und Pascal Hager, Leiter Verpflegung im Pflegezentrum Riesbach, flankiert von Verkaufsleiter Peter Kocher und von Systemberater Francesco Colombo von der Rieber ag (ganz rechts im Bild) sowie von Beat Steffen, Inhaber und Geschäftsführer der Steffen Gastro AG.

