



Dosiertechnik in der Spülküche:

Saubereres Geschirr – mit gutem Gewissen!

Das aus den 80er-Jahren stammende Alters- und Pflegeheim Bad-Ammannsegg bei Solothurn wird gegenwärtig etappenweise einer «Verjüngungskur» unterzogen, wobei auch auf die Einhaltung von Top-Standards in den Bereichen Hygiene und

Sauberkeit geachtet wird. Zu diesem Zweck sind in der «Inhouse»-Lingerie und in der heim-eigenen Spülküche zwei vollautomatische Reinigungsmittel-Dosiersysteme der spezialisierten Unternehmung Chemie AG (Worblaufen) im Einsatz.

Text: Maja Hartmann, Fotos: Nicole Stadelmann

Aktiv bleiben und neugierig – gerade im Alter: Mit diesem Leitmotiv beherbergt und begleitet das Alters- und Pflegeheim Bad-Ammannsegg seine Bewohnerinnen und Bewohner. Das idyllisch im solothurnischen Lohn-Ammannsegg gelegene Alters- und Pflegeheim bietet Platz für rund 70 Hochbetagte, die nicht mehr in der Lage sind, ein eigenständiges Leben zu führen. Sie finden hier ein Zuhause, das ihnen Geborgenheit, Pflege und Betreuung vermittelt.

Heimleiter Daniel Sommer, der den Betrieb seit zweieinhalb Jahren führt, ist es sehr wichtig, die Betagten als Individuen wahrzunehmen und wo immer möglich zu fördern. «Jeder Mensch in jedem Alter hat das Bedürfnis nach Zugehörigkeit, Beschäftigung und Anerkennung», erklärt er. «Deshalb integrieren unsere Mitarbeitenden die Betagten so oft wie möglich in verschiedene Aktivitäten und ermutigen sie, aktiv am Leben teilzuhaben.» Mit einem Durchschnittsalter von rund 86

Jahren bewegen sich die Heimbewohner in Bad-Ammannsegg im typischen Alterssegment, das heute in den Alters- und Pflegeheimen der Schweiz anzutreffen ist. «Die betagten Menschen sind tendenziell älter, wenn sie bei uns ins Heim eintreten. Entsprechend sind auch die Heimaufenthalte kürzer geworden. Im Durchschnitt bleiben unsere Bewohnerinnen und Bewohner rund 2,5 Jahre bei uns», stellt Heimleiter Daniel Sommer gegenüber GOURMET fest.



Hier treffen sich drei Generationen: Im geräumigen Verpflegungsbereich essen über Mittag Bewohner, Mitarbeitende und Schüler gemeinsam.

Mitten in der Verjüngungskur

Das in den 80er Jahren realisierte Alters- und Pflegeheim bietet nach wie vor eine sehr gute Infrastruktur. Die beiden Pflegestationen verfügen über insgesamt 41 Einzelzimmer und fünf Ehepaarzimmer. In einer dritten Abteilung speziell für Demenzpatienten stehen 21 Betten zur Verfügung.

Um den Betrieb auf den neusten Stand zu bringen, wird er etappenweise erneuert. Dieses Jahr wurde mit dem Umbau des Erdgeschosses (inklusive Küche und Speisesaal) die Verjüngungskur des Alters- und Pflegeheims Bad-Ammansegg begonnen. Bis zum Jahr 2020 soll es um acht Zimmer und einige zusätzliche Wohnräume erweitert, mit einem neuen Lift versehen und auch im Bereich Sanitär- und Haustechnik mit modernsten Anlagen ausgerüstet werden.

«Inhouse» währt am besten

Im Alters- und Pflegeheim sind derzeit 93 Voll- und Teilzeitmitarbeitende beschäftigt. Hier wird so viel wie möglich 'inhouse' bewältigt. Von der Gebäudereinigung über den Unterhalt bis hin zur Gartenpflege und der Versorgung der hauseigenen Lamas und Alpakas werden möglichst alle Aufgaben von den betriebseigenen Mitarbeitenden erfüllt. «Ich lege grossen Wert auf dieses Prinzip», erklärt Heimleiter Daniel Sommer, «weil es schlicht das beste ist!». So hat er – anstatt einer langen Liste von Zulieferern und Dienstleistern – eine grosse Vielfalt an Mitarbeitenden im Haus, die Farbe, Abwechslung und Leben ins Alters- und Pflegeheim bringen. «Praktisch alle Menschen, die hier arbeiten, kommen auch in Kontakt mit den Bewohnern. Das bereichert den Alltag aller Beteiligten», betont Heimleiter Daniel Sommer.

Neu – Restaurant und Küche

Da der Gastronomie im Alters- und Pflegeheim Bad-Ammansegg eine zentrale Bedeutung zukommt, galt die erste Umbauetappe diesem Bereich. Es wurde sowohl in eine neue, top-moderne Kücheninfrastruktur als auch in die Erneuerung der Verpflegungsräume investiert. Zusammen mit dem auf die Gastronomie spezialisierten Innenarchitekten Werner Mathys aus Oberdiessbach wurde der Speisesaal neu gestaltet, aufgewertet und so optimiert, dass sich darin rund 50 Personen gleichzeitig verpflegen können. Eine Neuerung, die den Heimbewohnern besonders gut gefällt, ist das Fenster zwischen Küche und Speisesaal: «Es ist eine Art von «Show-Cooking», das wir damit erreicht haben. Das finden eigentlich alle spannend, wenn sie sehen, wie in der Küche gearbeitet wird», sagt Küchenchef Bruno Da Rocha und ergänzt: «Auch wir in der Küche sind froh um diese Transparenz. Das Fenster integriert unsere Arbeit in den Heimalltag – und das ist schön.»



Küchenchef Bruno Da Rocha freut sich über einwandfrei sauberes Geschirr, weniger Arbeitsaufwand und mehr Platz in seiner Küche dank des neuen Dosiersystems. Der Dosier-Spezialist Richi Schnyder der Chemie AG überprüft die gewaschenen Gläser – und ist zufrieden.

Mahlzeitendienst und Schülerverpflegung

Die Brigade um Küchenchef Bruno Da Rocha versorgt nicht nur die Heimbewohner und die Mitarbeitenden mit abwechslungsreichen Mahlzeiten, sondern auch rund 20 Primarschülerinnen und -schüler, die an vier Tagen pro Woche hier zu Mittag essen. Das heisst für den Küchenchef, dass er für drei Generationen kocht und deren unterschiedliche Bedürfnisse stets im Auge behält. «Wir legen sehr viel Wert auf eine ausgezeichnete Verpflegung», erklärt Heimleiter Daniel Sommer. «Das ist für ein Heim wie unseres unglaublich wichtig. Es ist genial, dass wir alle Altersgruppen in unserem Speisesaal zusammenbringen und fein verpflegen können.»

Darum wird im Alters- und Pflegeheim Bad-Ammannsegg ausschliesslich frisch gekocht und weitgehend auf Convenience-Produkte verzichtet. «Unsere Lieferanten und Produkte stammen wenn immer möglich aus der Region, wir kochen

saisonal und abwechslungsreich», betont Küchenchef Bruno Da Rocha, der das Küchenteam seit zweieinhalb Jahren leitet.

Das Alters- und Pflegeheim bietet zudem einen Mahlzeitendienst an. Rund 30 Mittagsmahlzeiten gehen täglich fertig angerichtet und warm in die Haushalte der Nachbarschaft, meist an Personen, die mit Unterstützung der Spitex noch zuhause wohnen, aber nicht mehr selbst kochen können oder möchten.

Dosiersystem auch für die Spülküche

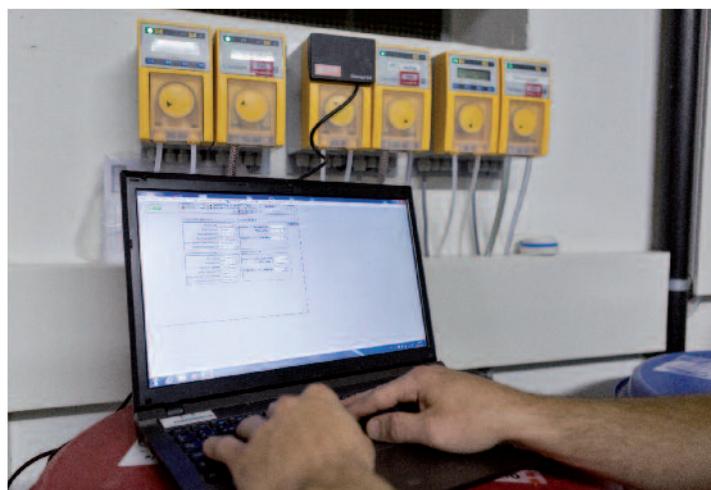
Die neu ausgestattete Küche bietet der Verpflegungs-Crew einerseits die nötige Infrastruktur, um nach allen Regeln der Kunst kochen zu können, andererseits bringt sie dem Team im Bereich der Geschirreinigung und -hygiene eine markante Arbeitsentlastung. Der Grund dafür ist ein neu eingeführtes vollautomatisches Dosiersystem. «Als wir die Küche renovierten, war klar, dass wir bei

der Spültechnik auf ein automatisches Dosiersystem umstellen möchten. Die Vorteile sind unübersehbar, da braucht man gar nicht lange zu diskutieren», betont Heimleiter Daniel Sommer. «Neben der Tatsache, dass wir weniger Reinigungsmittel verbrauchen – was ökologisch gesehen das Wichtigste ist –, müssen wir auch keine Gebinde mehr herumtragen, wir haben keine Probleme mit der korrekten Lagerung und mit dem Nachschub, es geht nichts daneben und wir können das Risiko von Missgeschicken in diesem Bereich auf Null reduzieren.»

Auch das einschlägige und spezialisierte Unternehmen war schnell gefunden: Die Chemie AG aus Worblaufen, deren Anlagen und Produkte bereits im Bereich der hauseigenen Lingerie im Einsatz stehen. Rund zwei Jahre zuvor hatte nämlich die Chemie AG in der «Inhouse»-Lingerie ein automatisches Dosiersystem eingerichtet – zur vollen Zufriedenheit aller Beteiligten. Rolf Grünig, Leiter Haustechnik des Alters- und Pflegeheims, sagt



Die beiden Spezialisten von der Chemie AG, Richi Schnyder (Techniker) und Rolf Gerber (Leiter Logistik), freuen sich über den Erfolg ihrer Dosieranlage im Alters- und Pflegeheim Bad-Ammannsegg.



High-Tech im Keller des Alters- und Pflegeheims: Der Techniker der Chemie AG programmiert und überprüft die Dosieranlage direkt via seinem Laptop.

zu GOURMET: «Die Chemie AG ist top – ein kompetentes Unternehmen, auf das ich mich langfristig und jederzeit verlassen kann.»

Hightech für die Geschirrspül-Anlage

Im Bereich der Geschirrspültechnik kennen sich die Hygiene-Spezialisten der Chemie AG bestens aus. Sie installierten im Untergeschoss des Alters- und Pflegeheims drei Dosierautomaten, welche die drei Geschirrspülmaschinen in der Spülküche und im Office mit den optimalen Reinigungsprodukten in genau den richtigen Mengen versorgen. Einmal programmiert, laufen die Dosieranlagen fast von alleine: Wird in der Spülküche eine Geschirrspülmaschine gestartet, pumpen die Dosieranlagen die benötigte Menge an Reinigungskomponenten aus grossen Fässern direkt hoch in die Spülautomaten. Dabei befolgen sie kein zum voraus festgelegtes Dosierprogramm. Sie reagieren vielmehr genau auf den Verschmutzungs-

grad des Geschirrs und auf die Restkonzentration von Reinigungsmitteln im Wasser. «So kann es sein, dass manchmal gar kein neues Reinigungsmittel benötigt wird. Wenn beispielsweise nur leicht verschmutzte Gläser in der Spülmaschine sind, im Waschwasser aber noch genügend Reiniger vom letzten Spüldurchgang vorhanden ist, wird das vom System erkannt», erklärt Richi Schnyder von der Chemie AG, der die Anlage im Alters- und Pflegeheim Bad-Ammannsegg zweimal pro Jahr serviziert. «Egal, ob Porzellan, Edelstahl, Glas oder Kunststoff – alle Materialien werden schonend und rückstandsfrei sauber, ohne dass zuviel Reinigungsmittel verwendet wird.» Bei diesem hochtechnisierten Geschirrspülverfahren setzt die Chemie AG auf zwei chlorfreie Flüssigprodukte, die nicht schäumen und auch bei sehr hoher Wasserhärte hervorragende Reinigungsergebnisse erzielen. Dank ihres hohen Gehalts an wasserhärtebindenden Substanzen verhindern sie darüber hinaus

eine Verkalkung der Spülanlagen und deren Heizstäbe – auch ohne vorgeschaltete Osmose- und Enthärtungsanlagen.

Küchenhygiene, auf die man sich verlassen kann

Neben der modernen Geschirreinigung befasst sich die Chemie AG auch eingehend mit der Küchenhygiene – gerade in Alters- und Pflegeheimen, Spitälern oder Schulen ein zentrales Thema. Auch hier setzt das Unternehmen auf hochentwickelte Produkte der neuesten Generation und berät ihre Kunden umfassend.

«In der Küchenhygiene setzen wir beispielsweise auf Wasserstoffperoxid», erklärt Rolf Gerber, Leiter Logistik bei der Chemie AG. Wasserstoffperoxid (H_2O_2) ist ein natürliches Desinfektionsmittel, das Mikroben schnell und sicher oxydieren lässt, und es ist der umweltverträglichste, aktivste Wirkstoff für Desinfektionsmittel auf dem Markt. Es zersetzt sich nach Gebrauch in Wasser und Sauerstoff, ohne



Der ISO-zertifizierte Desinfektor bei der Arbeit: Frédéric Neuhaus, CEO der Asept Suisse AG, demonstriert die Reinigungsprodukte in der Küche.



Zufrieden mit der Zusammenarbeit mit der Asept Suisse AG mit der Chemie AG: Rolf Grünig, Leiter Hausdienst, und Daniel Sommer, Heimleiter des Alters- und Pflegeheims Bad-Ammannsegg (rechts).

Resistenzen oder aktive Rückstände zu hinterlassen.

Wasserstoffperoxid hat allerdings auch einen grossen Nachteil: Es wirkt erst ab einer Konzentration von acht Prozent und greift – bei dieser relativ hohen Konzentration – die Oberflächen an. Ausserdem kann H_2O_2 in seiner ursprünglichen Form sehr schlecht gelagert werden.

Dennoch setzt die Chemie AG bei ihren Desinfektionskonzepten bewusst auf diesen Wirkstoff. «Wir verwenden Reinigungsprodukte, welche diese Probleme lösen», erklärt Rolf Gerber und fährt fort: «Die Produkte des Herstellers Aseptix enthalten das sogenannte Hi-Speed H_2O_2 . Sie greifen die Oberflächen nicht an, weil sie bei gleicher Reinigungsleistung lediglich ein bis 1,5 Prozent Wasserstoffperoxid enthalten.» Trotzdem bieten sie die sicherste und schnellste Desinfektion, die auf dem Markt erhältlich ist. In 30 bis 60 Sekunden werden die allermeisten Keime zuverlässig beseitigt.

Erfolgreiche Partnerschaft

Die Reinigungs- und Desinfektionsprodukte des Herstellers Aseptix werden durch die Hygiene- und Desinfektionsspezialistin Asept Suisse AG (St. Ursen, FR) vermarktet. Zwischen diesem unabhängigen und spezialisierten Desinfektionsunternehmen und der Chemie AG (Worblaufen) ist eine enge und erfolgreiche Partnerschaft in den Bereichen Hygiene und Desinfektion entstanden, die sogar so weit geht, dass dank einem gemeinsamen Lager und einer gemeinsamen Logistik in Worblaufen zusätzliche Synergien entstanden sind, welche voll und ganz in den Dienst am Kunden gestellt werden. Mitinhaber und CEO Frédéric Neuhaus von der Asept Suisse AG zu GOURMET: «Wir arbeiten zwar eng mit der Chemie AG zusammen, gehen jedoch bewusst auch eigene Wege. So bietet die Asept Suisse AG teilweise auch ganz andere Dienstleistungen an – beispielsweise ganzheitliche Hygiene-Konzepte für Hotellerie und Gastronomie sowie Hygiene-

kontrollen und -freigaben bei Grossküchen, Wäschereien oder auch Laboratorien.»

Der ISO-zertifizierte Desinfektor hat aber noch viele weitere Sparten im Visier. «Wir haben innerhalb eines Jahres unseren Tätigkeitsbereich verfünffacht», betont Frédéric Neuhaus und fährt fort: «Wir vermarkten auch Produkte im Bereich der Körperpflege, der Gebäudereinigung auf ökologischer Basis und für die Desinfektion von Schwimmbädern und von Wellnessbereichen. Ausserdem bieten wir Vernebelungsgeräte an. Sie desinfizieren in 90 bis 120 Minuten einen infizierten Raum komplett und machen ihn keimfrei. Solche Geräte können auch in Autos oder Lüftungsanlagen eingesetzt werden und sind deshalb stark gefragt.»

Wer möchte, kann auch als Privatkunde die Reinigungsmittel aus dem Asept Suisse-Sortiment in kleinen Mengen beschaffen – das Unternehmen führt auf seiner Webseite auch einen Online-Shop!