CLEVER EINKAUFEN UND NACHHALTIG WIRTSCHAFTEN!

PROSUM
DAS MAGAZIN

Ausgabe 3.2021

KÜCHE
HAUSWIRTSCHAFT
PFLEGE
VERWALTUNG
FACILITY MANAGEMENT

INHALT

PROSUM intern

> VORWORT — Seite 3

> EIN GESCHMACK WIE DAMALS
Kolumne von Anja Hanke — ab Seite 4

> DAS PROSUM-TEAM STELLT SICH VOR
MELANIE BLUME, Leitung Einkauf & Marketing — Seite 5

PROSUM-Partner

> KÜCHE & VERSORGUNG
Dr. Oetker Professional, Deutsche See, Moguntia Food Service, Teekanne, Hügli Nahrungsmittel, Jacobs Douwe Egberts, Unilever Food Solution — ab Seite 8

> GEBÄUDE & AUSSTATTUNG
Treysse Wäschereitechnik — Seite 17

> PFLEGE & REHABILITATION
Careline — Seite 18

> REINIGUNG, PFLEGE & HYGIENE
Tana Chemie, Kimberly-Clark Professional, Igefa — ab Seite 19

PROSUM

> MEHR TRANSPARENZ UND GERINGERE KOSTEN DANK DIGITALER REZEPTDATEI
Menüprogramm selly — ab Seite 6

> MUSKELSCHWUND UND ÜBERGEWICHT ...
Bericht von Ulrike Grohmann — ab Seite 14

www.prosum-gmbh.de

IMPRESSUM

PROSUM MAGAZIN
Kundenmagazin der PROSUM GmbH, Nürnberg

PROSUM GmbH
Velburger Straße 32, 90478 Nürnberg
Telefon 0911-376670-0
info@prosum-gmbh.de
www.prosum-gmbh.de

Geschäftsführung
Sylvia Frank

Redaktion
Melanie Blume
Telefon 0911-376670-20
melanie.blume@prosum-gmbh.de

Anzeigen & Abo-Service
Melanie Blume
Telefon 0911-376670-20
melanie.blume@prosum-gmbh.de

Erscheinungsweise
4-mal im Jahr

Layout
Polaris GmbH, Agentur für Kommunikation, München

Druck
Bugl Druck, Essenbach

Urheberrecht
Die Zeitschrift und alle in ihr enthaltenen einzelnen Beiträge und Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt. Mit Annahme des Manuskripts gehen das Recht zur Veröffentlichung sowie die Rechte zur Übersetzung, zur Vergabe von Nachdruckrechten, zur elektronischen Speicherung in Datenbanken, zur Herstellung von Sonderdrucken, Fotokopien und Mikrokopien an PROSUM über. Jede Verwertung außerhalb der durch das Urheberrechtsgesetz festgelegten Grenzen ist ohne Zustimmung von PROSUM unzulässig. In der unaufgeforderten Zusendung von Beiträgen und Informationen an PROSUM liegt das jederzeit widerrufliche Einverständnis, die zugesandten Beiträge bzw. Informationen in Datenbanken einzustellen, die von PROSUM oder von mit dieser kooperierenden Dritten geführt werden. Die Rechte für die Nutzung von Artikeln für elektronische Pressespiegel erhalten Sie über PROSUM GmbH, Telefon 0911-376670-20 oder info@prosum-gmbh.de.

Gebrauchsnamen
Die Wiedergabe von Gebrauchsnamen, Handelsnamen, Warenbezeichnungen und dgl. in dieser Zeitschrift berechtigt nicht zu der Annahme, dass solche Namen ohne weiteres von jedermann benutzt werden dürfen; oft handelt es sich um gesetzlich geschützte eingetragene Warenzeichen, auch wenn sie nicht als solche gekennzeichnet sind.

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

es gibt – für Unternehmer*innen, für Führungskräfte, für Mitarbeitende, für Bewohner*innen – sehr viele Kraftquellen: Die einen spielen Fußball oder gehen laufen, sie meditieren, machen Yoga oder sitzen stundenlang am Fluss und genießen beim Angeln die Ruhe. Andere wiederum lieben es, Mandalas zu malen und daraus ein Kunstwerk entstehen zu lassen. Wieder andere finden im Grünen oder bei der Gartenarbeit Ruhe und Kraft.

Shinrin-Yoku, japanisch für „Baden im Wald“ ermöglicht (gestressten) Menschen mit allen Sinnen in die Stille und Unberührtheit des Waldes einzutauchen. Bereits ein kurzes Waldbad verbessert Atmung, Puls und Blutdruck. Kraft schöpfen, den Akku wieder aufladen, achtsam die Natur erleben, Bäume und Blätter bestimmen und Vogelstimmen erkennen – all das erdet und gibt Kraft.

Hieran angelehnt bieten übrigens inzwischen auch rund 100 Pflegeeinrichtungen in 14 Bundesländern ein Waldtrainingsprogramm für Heimbewohner*innen an, das von der BZgA entwickelt wurde. Das sogenannte „Lübecker Modell Bewegungswelten“ ist ein körperlich, geistig und sozial aktivierendes Programm für ältere Menschen, die bereits physische und kognitive Einschränkungen haben.

Und dann gibt es noch eine Sache, die – ob wir es wollen oder nicht – uns ganz tief berührt: die Musik. Sie vermag es, dass wir uns an Ereignisse erinnern, die viele Jahre zurückliegen. Und auch sie kann uns Kraft geben.

SYLVIA FRANK
Geschäftsführung der PROSUM

Vielleicht erinnern Sie sich an die 1. Ausgabe des PROSUM Magazins 2020? Wir berichteten u. a. über den Nachmittag, den alle Mitarbeitenden der PROSUM mit den Bewohnern des Karl-Heller-Stifts in Nürnberg verbrachten. Oft und so gerne denken wir an diese Stunden zurück. Vor allem an die Freude, die die Bewohner am gemeinsamen Singen hatten. Die glänzenden Augen, die sich steigernde Wachheit und ihre erstaunliche Textsicherheit beeindrucken mich bis heute.

Als ich vor einiger Zeit selbst gefragt wurde, welcher Song mir Kraft gibt, war meine prompte Antwort: „I will survive“ von Gloria Gaynor. Und ich spürte, dass schon die Nennung dieses Titels etwas mit mir machte – auch wenn es um eine gescheiterte Liebe geht und nicht um die Firma.

„I‘ve got all my life to live
And I‘ve got all my love to give and I‘ll survive
I will survive, hey, hey“

Meine Frage an Sie: Haben Sie auch Songs, die Ihnen Kraft geben? Ich freue mich auf Ihr Feedback. Vielleicht ergeben Ihre Antworten ja eine spannende Care-Playlist.

Herzlichst, Ihre

Sylvia Frank

PROSUM
» innovativ in die Zukunft

KOLUMNE

EIN GESCHMACK WIE DAMALS

ANJA HANKE
... arbeitet als freie Journalistin und schwelgt allzu gerne in Erinnerungen. Viele besonders schöne verbindet sie mit Essen und lieben Menschen.

Die Hühner im Garten meiner Oma hatten es gut. Das wird mir mit dem Blick einer Erwachsenen in die Kindheit immer klarer. Bio, Freiland, Bodenhaltung: All das sind Begriffe, die damals keinen Nährboden fanden. Denn die Hühner hatten das, was man in ihrer gackernden Welt wohl als paradiesisches Leben bezeichnen könnte: 40 Hühner, die im großen Obstbaum-Garten unter Apfel-, Birnen-, Zwetschgen- und Kirschbäumen frei herumlaufen konnten. Wenn ihnen danach war, pickten sie hier und da mal ein ausgestreutes Korn auf oder bewegten sich zur Schale, in der gedämpfte Kartoffeln zerstampft mit Getreide auf sie wartete. Die Kartoffeln stammten selbstverständlich auch aus dem eigenen Anbau. Chemische Dünger – auch hier Fehlanzeige. Das war keine Masche meiner Oma. Sie war auch nicht auf irgendwelche Bio-Siegel aus (die hatten damals kaum eine Bedeutung) oder folgte einer Ideologie. Nein, das war damals einfach normal. Sie gehörte zu jenen Menschen, die von dem lebten, was Haus und Hof eben hergaben. Zugekauft wurde nur, was man selber nicht herstellen konnte. Der Speiseplan war abwechslungsreich, aber nicht ausufernd. Der Garten gab das Kommando an – und wenn der gerade nicht konnte, wurden in der kalten Jahreszeit die eingekochten Schätze des Sommers aus dem Keller geholt.

Wenn ich jetzt die Zeitschleife aus den 80er-Jahren in das Heute hole, werde ich unweigerlich unruhig. Irgendwie ist in den Jahrzehnten, die dazwischen liegen, so einiges schief gegangen. Der Ruf nach Nachhaltigkeit schallt immer lauter. Doch anscheinend immer noch nicht laut genug. Denn der Klimawandel ist ja nicht erst ein Thema, das im fundamentalen Bewusstsein der Pandemie zur Tatsache wurde. Auch wenn manch ein Politiker ihn sich erst jetzt prestigeträchtig auf die Fahne schreiben mag. Ebenso ist der Ruf nach guten, gesunden, nachhaltig produzierten Lebensmitteln nicht neu. Nach dem Fokus auf saisonale Bio-Produkte, am besten aus der Region. Nach Fisch, der mit Siegeln verkauft wird, die garantieren sollen, dass er fair, nachhaltig und „Plastik frei“ gefischt wurde. Nach Fleisch, das von glücklichen Rindern, Schweinen und Hühnern stammt, die artgerecht leben durften, ohne dabei mit Antibiotika vollgestopft zu werden. Denn mehr und mehr wird verstanden, dass man wahrlich ist, was man isst. Auch ich gehöre zu diesen Menschen. Nicht erst seit gestern oder vorgestern. Das Aufwachsen mit einer Oma, wie meine eine war, hat mich geprägt. Ich kenne es nicht anders, als dass ich mir die Tage, an denen gutes Fleisch oder Fisch bei uns auf den Tisch kommt, „erspare“. Denn mal abgesehen davon, dass ich absolut die Devise vertrete, dass man nicht jeden Tag Fleisch essen muss, könnte ich mir gutes Fleisch auch gar öfters leisten.

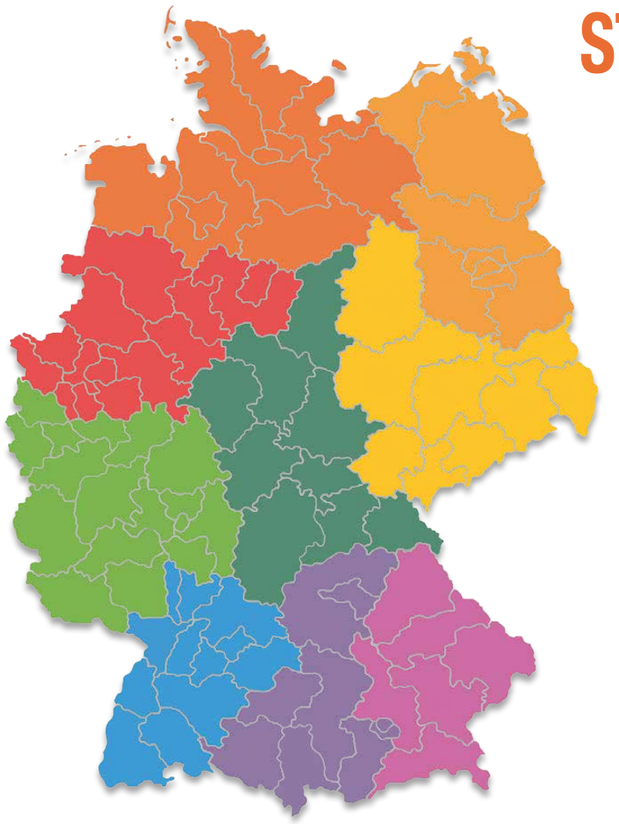
Absolut: Der Ruf nach Bio und all seinen möglichen Siegeln ist groß. Bio-Märkte gehören längst in jedes Ortsbild, wie ein herkömmlicher Supermarkt und der Discounter es ebenfalls tun. Doch wie viele Haushalte können ihre kompletten Einkäufe auf Bio-Basis bestreiten? Selbst wenn sie wollten, übersteigt das leider oftmals das Budget. Denn es ist eben nicht immer eine Frage des Wollens, sondern auch des Könnens. Ja, klar. Die Franzosen geben prozentual gesehen immer noch mehr Geld für Lebensmittel und vor allem gute Lebensmittel aus, als wir Deutschen. Ja, Statussymbole und sogenannte Luxusgüter haben bei uns immer noch einen höheren Stellenwert als in manch anderem europäischen Land. Aber der Wandel im Denken in allen Bereichen ist unaufhaltsam und wird größer und größer. Das monatliche Einkommen von Familien, aber kaum. Lebensmittel, die früher einfach generell gut waren, werden heute schlichtweg zum Kampf der Klassen. Gut essen ist längst auch ein Luxusgut geworden.

Das sieht man auch in den Pflegeheimen, deren Sätze pro Einwohner in allen Bereichen ein engmaschiges Rechenexempel sind. Auch hier ist Bio nicht selten eine Frage des Wollens, sondern oft auch des Könnens. Denn die Verpflegung eines Bewohners ist (meist) mit äußerst wenigen Euros pro Tag – all-in – veranschlagt. Summen, mit denen man auch mit günstigen Lebensmitteln kaum weiß, wie man damit drei Mahlzeiten + Zwischenmahlzeiten + Getränke überhaupt finanzieren kann. Geschweige denn all das in Bio-Qualität.

Ich frage mich, wann, wie und wo in der Politik und der Gesellschaft mal um mal die falschen Abzweigungen genommen wurden, die uns heute in eine Sackgasse geführt haben, der kaum zu entkommen ist? Ist es die Anmaßung, dass immer alles zur Verfügung stehen muss – ganz egal, ob es bei uns gerade Saison hat oder eben „ganz CO2-neutral“ mit dem Flugzeug vom anderen Ende der Welt eingeflogen werden muss? Ist daraus im Umkehrschluss der Wunsch nach Echtheit und Bio entstanden – und das ein neues Geschäftsmodell geworden, das wahrscheinlich auch nicht immer hält, was es verspricht?

Doch egal, was die Ursachen dafür sein mögen, die Fakten bleiben bestehen. Und so sehr ich dafür bin, dass jeder in seiner eigenen kleinen Welt sich dafür entscheiden kann, selbst die Veränderung zu sein ... es besser zu machen ... bewusst zu entscheiden, zu leben, einzukaufen und sich zu ernähren, ist mir doch bewusst, dass wir auch endlich ehrlich gemeinte Veränderungen von oben brauchen. Die eine nachhaltige Zukunft nicht nur als guten Werbeslogan ansehen, sondern auch mit Fakten und großen Schritten für uns alle belegen. Damit es wieder mehr Hühner gibt, die ein Leben im Paradies führen – und Eier legen, die gut schmecken und sich jeder leisten kann. ■

DAS PROSUM-TEAM STELLT SICH VOR



MELANIE BLUME
Leitung Einkauf & Marketing
Telefon: 0911/37667020

Nach neun Jahren PROSUM Magazin möchte nun auch ich mich gerne bei Ihnen vorstellen. Mein Name ist Melanie Blume und ich leite die Bereiche Einkauf und Marketing bei der PROSUM.

Aufgewachsen bin ich in Niedersachsen, im wunderschönen Harz. Nach meinem Abitur verschlug es mich zum Studieren nach Bayreuth. Die ersten Berufserfahrungen sammelte ich in einem Elektrounternehmen und in einem Verlagshaus. Dort konnte ich zwar wertvolle Erfahrungen sammeln, mich aber mit beiden Branchen nie zu 100% identifizieren. Als mir dann ein glücklicher Zufall die Chance eröffnete, bei einer Tochtergesellschaft der Stadtmission Nürnberg eine Anstellung anzutreten, ist mir die Entscheidung, noch ein wenig weiter gen Süden zu ziehen, sehr leicht gefallen.

Ich war in verschiedensten Bereichen hier im Hause tätig und es macht mich ehrlich gesagt auch ein wenig stolz, einen Teil zur Entwicklung dieses Unternehmens beigetragen zu haben. Ich durfte miterleben, wie sich die PROSUM innerhalb der letzten 20 Jahre entwickelte. Wie aus einer kleinen Einkaufsabteilung mit zwei Personen ein Unternehmen mit 25 Mitarbeitenden wurde, das Einrichtungen verschiedenster Größe und Art in ganz Deutschland dabei unterstützt, ihre Beschaffungssituation zu verbessern und zu optimieren.

Ich kann es selbst kaum fassen, aber Anfang nächsten Jahres darf ich mein 20-jähriges Dienstjubiläum bei der PROSUM feiern. Das erklärt vielleicht auch, warum ich mich bisweilen scherzhaft als „PROSUM-Oma“ bezeichne. 20 Jahre ist eine sehr lange Zeit – und ein großer Teil meines Lebens! Und wenn ich zurückblicke, scheint die Zeit wie im Fluge vergangen zu sein. Ich kann aber noch immer sagen, dass mir meine Aufgabe die meiste Zeit sehr viel Spaß bereitet. Vermutlich ist es auch gerade das, was mich immer wieder motiviert, auch in stressigen Zeiten und mit immer neuen Herausforderungen zu bestehen.

In meinem Privatleben ist der Sport für mich der wichtigste Ausgleich. Seit meiner Kindheit bin ich dem Wintersport und insbesondere dem Eishockey verfallen. Inzwischen darf ich hierbei auf eine über 30-jährige Laufbahn als aktive Spielerin zurückblicken. Ein Sport, der zwar auch viel Kraft, Ausdauer und Motivation erfordert – aber dafür sorgt, dass ich wirklich abschalten kann. Ruhe und Entspannung finde ich als ursprüngliches „Waldkind“ noch immer in der Natur und insbesondere im Wald. Und wenn weder Sport noch Natur die richtige Wahl sind, verbringe ich meine Zeit gerne mit Freunden oder einer spannenden Krimi-Lektüre.

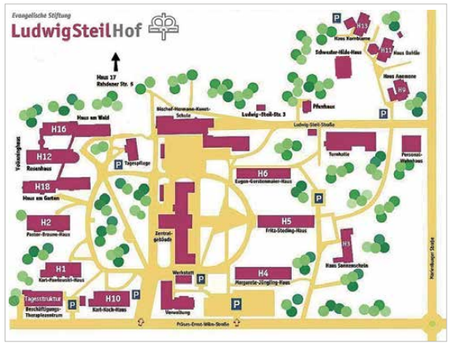
Für die Zukunft wünsche ich mir, dass ich noch viele weitere Jahre meinen kleinen Beitrag leisten kann – für PROSUM und natürlich auch für Sie und Ihre Einrichtung. ■

MEHR TRANSPARENZ UND GERINGERE KOSTEN DANK DIGITALER REZEPTDATEI

Juliane Lenz hat rund 500 Rezepte in ein digitales Rezeptbuch überführt.

Jörg Reimann machte Juliane Lenz das Programm „selly“ nicht nur schmackhaft, sondern bot auch viel Unterstützung bei der Umsetzung.

Juliane Lenz und Jörg Reimann sind inzwischen ein eingespieltes Team bei der Erstellung der selly-Rezeptdatei.



Der Ludwig-Steil-Hof in Espelkamp ist ein Hilfswerk, dessen Gebäude auf einem großen Gelände verteilt sind.

Die Küche des Ludwig-Steil-Hofs verfügt bereits seit geraumer Zeit über das Menüprogramm selly, das für Kunden der PROSUM kostenfrei zur Verfügung steht. Doch erst in der Vorbereitung zum Meisterkurs Hauswirtschaft erkannte Juliane Lenz dessen umfangreiche Möglichkeiten.

Der Ludwig-Steil-Hof in Espelkamp ist eine diakonische Einrichtung in der Rechtsform einer evangelischen Stiftung. Er hält vielfältige Hilfeangebote für unterschiedliche Personengruppen vor: Schulische Förderung für Jugendliche mit nicht-deutscher Muttersprache, Seniorenhilfe, Jugendhilfe, Psychosoziale Rehabilitation, eine Förderschule für geistige Entwicklung sowie berufliche Bildungsmaßnahmen für Jugendliche. Das Team der Zentralküche bereitet unter der Leitung von Birgitt Griepenstroh täglich rund 300 warme Mittagessen zu (mit der üblichen Schwankungsbreite), davon werden 120 in Form von Essen auf Rädern an Senioren im Umkreis ausgeliefert. Die Vollverpflegung mit Frischeküche versorgt in erster Linie die stationäre Seniorenpflege, hinzu kommen wochentags bis zu 40 Gäste der Tagespflege sowie zeitweise einige Kinder und Jugendliche.

Als sich Hauswirtschafterin Juliane Lenz zur Weiterbildung der Fachschule für Ernährungs- und Versorgungsmanagement entschloss, gehörte sie bereits seit fünf Jahren zum Küchenteam – kannte also die Abläufe vor Ort aus dem Effeff. Dementsprechend plante sie die „Erstellung und Erarbeitung eines Handbuchs nach den DGE-Qualitätsstandards für die Mittagsverpflegung im Bereich Stationäre Senioreneinrichtungen und Essen auf Rädern“ als Projekt für ihre Hauswirtschaftsmeisterprüfung. Dazu unterzog sie die Speisenversorgung des Ludwig-Steil-Hofs einer Strukturanalyse.

Die Bewohner- und Kundenzufriedenheit in Bezug auf Geschmack und Qualität der Mittagsmahlzeiten war bereits sehr hoch. Daher stellte sich die Frage nach dem Verbesserungspotenzial der Küche. Das fand Juliane Lenz schließlich in der Rezeptverwaltung. Die verwendeten Rezepte waren größtenteils handschriftlich verfasst und unvollständig in Ordnern hinterlegt. Gekocht wurde sehr häufig nach Erfahrungswerten, was gewisse Schwankungen erklärbar machte. Die den Bewohnern zugedachten Mengen und Portionsgrößen waren nicht genau standardisiert und lückenhaft in der Rezeptverwaltung hinterlegt. Das häufte die Überproduktionen und Kosten.

Juliane Lenz wollte jedoch im Rahmen der Mittagsverpflegung eine optimale Nährstoffzufuhr gewährleisten und zudem festlegen können, wie häufig welche Lebensmittelgruppen bei der Speiseplanung verwendet werden. Außerdem war ihr wichtig, sowohl die Rezepte zu standardisieren als auch Lieferantenpreise für den Wareneinsatz vergleichen zu können.

MENÜPROGRAMM ALS LÖSUNG

Die Umsetzung ihres ambitionierten Projektes stellte die junge Frau vor große Herausforderungen. Eine Lösung fand sie schließlich in dem Menüprogramm selly. „Das Programm haben wir hier in der Küche schon länger. Ich kannte es für die Warenbestellung und Auszeichnung der Allergene nach der Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV)“, beschreibt Juliane Lenz die Situation. Doch erst Jörg Reimann, Gebietsmanager der PROSUM GmbH, eröffnete ihr die umfangreichen Möglichkeiten des Menüprogramms. „Ich muss zugeben, dass ich zunächst nicht begeistert war“, sagt Juliane Lenz. „Die optische Aufmachung hat mich nicht sehr angesprochen.“ Doch dank der erläuternden Begleitung durch Jörg Reimann erkannte die Hauswirtschafterin das Potenzial des Programms. „Dann war ich regelrecht begeistert und dachte: Das kann alles, wonach ich bisher gesucht habe“.

Für Jörg Reimann ist dieser „Aha-Effekt“ nicht neu. „Die Einrichtungen, die sellymenue von PROSUM zur Verfügung gestellt bekommen, verwenden das Programm. Häufig bedarf es jedoch einer Person im Haus, die sich dem Ganzen intensiv und mit Herzblut widmet. Dann erst wird die ganze Bandbreite der Möglichkeiten erkannt und schließlich genutzt.“ Mit seiner Hilfe ist es dann auch Juliane Lenz gelungen, das selly-Programm mit seinem Potenzial zu durchdringen.

Essen auf Rädern ist im Ludwig-Steil-Hof nun nach modernen Vorgaben zusammengestellt.

REZEPTDATEI GIBT EINBLICKE IN NÄHRWERTE UND WARENEINSATZ

Der Ludwig-Steil-Hof hält für Bewohner und Bezieher von Essen auf Rädern einen 8-Wochen-Speiseplan bereit. Täglich werden zwei Menüs angeboten, zusätzlich sind bei Bedarf passierte Kost sowie verschiedene Sonderkostformen möglich. Dafür hat die junge Hauswirtschafterin inzwischen rund 500 Rezepte in das selly-Programm eingepflegt. „Ein ganz schöner Aufwand, der mich viel Zeit gekostet hat“, sagt Juliane Lenz. Doch dieser Einsatz hat sich gelohnt. Durch die Rezeptverwaltung gibt es nun eine übersichtliche Rezept-Datei mit einem standardmäßigen Aufbau in digitaler Form. Die Mengenkalkulation ist auf Portionsgrößen errechnet und lässt sich sehr einfach abwandeln. Nun kann bedarfsgerecht produziert werden, wenn beispielsweise genau 15 Portionen Gemüseeintopf gefragt sind. Vorbei die Zeit, in der die Menge „Pi mal Daumen“ geschätzt wurde und ein Überhang in Kauf genommen wurde. Der Wareneinsatz lässt sich nun tagesaktuell überwachen. Für alle Rezepte sind klare Zubereitungsanweisungen hinterlegt und die Nährwerte berechnet.

sellymenue basiert dabei zum einen auf Daten aus dem Bundeslebensmittelschlüssel (BLS), führt aber darüber hinaus alle Angaben der PROSUM-Partner aus dem Lebensmittelbereich zusammen. Damit war eine der Anforderungen, die Juliane Lenz an das System hatte, erfüllt. Denn der Ludwig-Steil-Hof hat natürlich, wie jede andere Küche auch, eine ganze Reihe von Lieferanten. Diese nutzen nun alle die von PROSUM zur Verfügung gestellte Plattform mit dem Vorteil der zentral gepflegten Daten. Möglich wird das durch das interne-Programm-Tool PRINS. Das Produktinformationssystem enthält alle Artikelinformationen mit Nährwerten, Allergenen und Zusatzstoffen. Der Nutzer erhält damit Zugriff auf 75.000 Produktpässe für die LMIV-sichere Rezeptur.

Hier zeigt sich jetzt die ganze Stärke der selly Foodservice Cloud: Neben Rezepturverwaltung und Speiseplanung von sellymenue bietet das Gesamtpaket mit sellyorder und sellyreport auch die Möglichkeit von Bestellungen und Auswertungen. Speisepläne lassen sich mit den vorhandenen Rezepten bestücken. Die Bedarfslisten werden aus dem Speiseplan erzeugt und als Einkaufsliste an sellyorder übergeben.

Selbstverständlich ist die Rezeptdatei kein Selbstzweck. Sie unterstützt die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Küche bei der täglichen Produktion der Mittagsmahlzeiten. Eine schnelle Zuordnung der Rezepte auf dem Speiseplan mit hinterlegten Zubereitungsprozessen und Arbeitsabläufen bedeutet einen geringeren Aufwand im Vergleich zu vorher. Die genaue Vorplanung ermöglicht einen passgenauen Einkauf, durch die verringerte Überproduktion entsteht weniger Abfall. Die Umstellung auf eine moderne Rezeptdatei bei höherer Speisenqualität konnte die Kosten deutlich senken. Das Resümee: Eine klassische Win-Win-Situation. ■

DR. OETKER PROFESSIONAL NEUHEITEN AB SEPTEMBER 2021

Süßes in der Hauptrolle!

Eine leckere Nachspeise gehört zu den kleinen Freuden des Alltags und ist für viele – egal ob in der Klinik, Pflegeeinrichtung oder Tagesstätte – der krönende, süße Abschluss einer jeden Mahlzeit. Mit den **Mini-Topfenknödeln** in den Sorten **Marille** und **Heidelbeere** bietet Dr. Oetker Professional in der Range der Süßen Mahlzeiten einen Klassiker der österreichischen Küche, der als Dessert oder Tellergericht serviert werden kann. Die Knödel im Mini-Format überzeugen mit einer **kurzen Zubereitungszeit und langer Standstabilität**.

In gleich drei Varianten bietet Dr. Oetker Professional **gefüllte Palatschinken im Mini-Format – die Palatini** – an. Egal ob mit **cremiger Topfen-**, **fruchtiger Apfel-** oder **feiner Nougat-Creme-Füllung** – alle Sorten sind nach einer Rezeptur österreichischer Art hergestellt. Die kleinen, gerollten Leckereien mit einer Länge von ca. 12 cm lassen sich einzeln entnehmen. Damit können sie ganz **flexibel und je nach Bedarf portioniert** werden. Die Zubereitung **gelingt unkompliziert** in der Mikrowelle oder im Kombidämpfer.

Kleinere Portion, voller Pizza-Genuss: die neuen Pizza Snacks

Snacks sind im wahrsten Sinne des Wortes in aller Munde und in vielen Situationen köstliche Alltagshelfer. Ob für die schnelle Mittagspause im Dienst oder auch als gesetzte Mahlzeit mit Salat für Bewohner, Patienten oder Mensabesucher – die neuen **Pizza Snacks** von Dr. Oetker Professional in den Sorten **Margherita**, **Salame**, **Prosciutto** und **Verdure** sind für Personal und Tischgast zugleich immer eine gute Wahl. Ein **fermentierter, lockerer Hefeteig** ist die Basis für den hochwertigen Boden, der außen schön knusprig, innen luftig und damit **leicht im Biss** ist.

Am besten gelingen die Pizza Snacks im **Konvektomaten**: Gerät auf 200 °C vorheizen, tiefgekühlte Produkte auf geeignete Backbleche legen und anschließend bei 185 °C für zehn Minuten backen. Im Anschluss können sie frisch aufgebacken serviert, für eine halbe Stunde warmgehalten oder auch kalt verzehrt werden. Die Pizza Snacks zeichnen sich darüber hinaus durch eines aus: Auch nach einer kurzen Regeneration im Konvektomaten **bleiben die Snacks knusprig, ohne trocken zu werden**.

Dr. Oetker Professional
Günter Krausz
Mörscher Straße 21
76275 Ettlingen
Telefon: 0162 2630906
Mail: guenter.krausz@oetker.com

FÜR IHR TO GO, IMBISS ODER TAKE AWAY-GESCHÄFT

87052 Fischfrikadelle

Alaska-Seelachsfilet, nordische Art, praktisch grätenfrei, paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren

Gewicht/Stück: ca. 75 g
Inhalt/VE: 6 kg (ca. 80 Stück)

87731 Wildlachsfilet

Naturfilet, praktisch grätenfrei, portioniert, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren

Gewicht/Stück: 160-180 g
Inhalt/VE: 5 kg (4,5 kg ATG)

Alaska-Seelachs und Wildlachs aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei

82687 Alaska-Seelachsfilet, paniert

Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, aus Fischstücken zusammengefügt, praktisch grätenfrei, paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren

Gewicht/Stück: ca. 100 g
Inhalt/VE: 8 kg (ca. 80 Stück)

83258 Fischstäbchen „Crunchy“

Alaska-Seelachsfilet, aus in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, in einer krossen Panade, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren

Gewicht/Stück: ca. 30 g
Inhalt/VE: 6 kg (4 Btl./ca. 50 Stück)

ZUM FÜLLEN, BELEGEN & VERFEINERN

7886 Tortillas „Tomato & Basil“

Gepresste Weizenmehlfladen mit Tomate und Basilikum, gebacken, tiefgefroren
Gewicht/Stück: ca. 90 g
Inhalt/VE: 8,64 kg (8 Btl./12 Stück)

28421 Burger Bun „Rustikal“ Large

Weizenkleingebäck, geschnitten, gebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren
Gewicht/Stück: ca. 100 g
Inhalt/VE: 4 kg (2 x 20 Stück)

338 Farmersalat

Feiner Karottensalat mit Sellerie, in einer würzigen Salatmayonnaise
Inhalt/VE: 5 kg

25710 Rauchmayonnaise

Cremige Mayonnaise, mit Schmelzkäsezubereitung und feiner Rauchnote
Inhalt/VE: 1 kg

25475 Graved-Saucendip

Ein Kräuter-Senf-Dip, der hervorragend zu Lachs passt
Inhalt/VE: 1 kg

26854 Cocktail Sauce „Tomato“

Aus Salatmayonnaise, Joghurt und Tomatenketchup
Inhalt/VE: 2 kg

Jetzt bestellen!

Entdecken Sie noch viele weitere Produkte von Deutsche See: Beratungen & Informationen über Ihre Prosum Gebietsmanager und Deutsche See Kundenberater vor Ort.

Deutsche See GmbH | Maifischstr. 3-9 | 27572 Bremerhaven | www.deutschesee.de

KÜCHE & VERSORGUNG

MOGUNTIA FOOD GROUP
Flavoursome solutions since 1903

KOMMT HÄUFIGER VOR ALS SIE DENKEN!

Mangel- und Unterernährung

Eine Lösung bietet die neue herzhafte Breikost von MOGUNTIA in drei leckeren Geschmacksrichtungen.

MOGUNTIA bietet Ihnen:

- ✓ Instant-Qualität
- ✓ einfache Handhabung: nur mit Wasser aufgießen
- ✓ schnell zubereitet: zu jeder Tages- und Nachtzeit verfügbar
- ✓ glatte, cremige Konsistenz
- ✓ ideal bei Kau- und Schluckbeschwerden
- ✓ Personalentlastung

→ herzhafte Breikost für ein **MOGUNTIA PLUS** an zusätzlichen Kalorien

SPRECHEN SIE UNS AN:

MOGUNTIA FOOD GROUP GmbH
Dirk Ziegeler
Nikolaus-Kopernikus-Straße 1
55129 Mainz

Mobil: +49 172 28 77 06 9
Tel.: +49 6131 58 36 0
E-Mail: foodservice@moguntia.de
www.moguntia.com

Erfahren Sie mehr über das MOGUNTIA Sortiment:

INDIVIDUELLE TEE-ANGEBOTE FÜR DEN GROSSEN BEDARF

Premium-Vielfalt für die Cafeteria und alle SB-Bereiche

- 16 Genussvolle Schwarz-, Grün-, Rooibos-, Kräuter- und Früchtetees. Auch in 8 Bio-Sorten erhältlich.
- Hygienesichere Tassenportionen mit Aroma-Schutz-Umhüllung
- Hochwertige Präsentationsdisplays und praktisches Equipment

Vorteilhafte Großverpackungen für den Servicebereich

- Nicht umhüllte Tassenportionen mit Schwarz-, Grün-, Kräuter- und Früchtetees
- 14 Sorten in der 80/100er oder 6 Sorten in der 160/200er Packung
- Unterverpackt in geschützten Aroma-boxen à 40/50 Stück

Teeflott Kannenbeutel für je 1 Liter Tee

- 9 geschmackvolle Sorten, vorportioniert für eine Kanne
- Praktisch für Etagenküchen, auf der Station, im Pausenraum

Teeflott Großfilterketten für bis zu 10 Liter Tee je Kammer

- 13 beliebte Geschmacksrichtungen mit je 5 Kammern pro Kette
- Rundum verschlossene Packungen mit 30 einzeln aromaversiegelten Ketten
- Ideal für die Zentralküche und bei Veranstaltungen

Alle Schwarz- und Rooibostee Rohwaren in den Produkten dieser Sortimente sind zu 100% Rainforest Alliance-zertifiziert.

TEEKANNE FOODSERVICE · TEEKANNE GMBH & CO. KG
Kevelaerer Straße 21–23 · 40549 Düsseldorf
Telefon 02 11 / 50 85 - 0 · Fax 02 11 / 50 85 - 500
foodservice@teekanne.de · www.teekanne.de

TEEKANNE (1882)

Gut fühlen schmeckt.

KÜCHE & VERSORGUNG

Hügli

WIR SIND MITTENDRIN

IN IHREM KÜCHENALLTAG

...WEIL EHRLICH EINFACH BESSER IST

Unsere **Premium Bouillons & Fonds** enthalten über 60 % ausgekochte Zutaten und sind die authentische Basis für Ihre frische Küche.

Erhältlich in 5 Sorten.

huegli.com

ESTD 1895
JACOBS
PROFESSIONAL

Hygienisch, schnell und leistungsstark:
Jacobs Cafitesse Excellence Touch

- ✓ **Erfüllung aller Hygieneanforderungen**
  – streng nach HACCP
- ✓ **Großer Touchscreen**
  – erleichtert die Bedienung
- ✓ **Kaffee, milchbasierte Kaffeespezialitäten und Kakao**
  – nach eigenem Geschmack individualisierbar
- ✓ **Separater Heißwasserauslauf**
- ✓ **Kannenbefüllung möglich**

Hohe Effizienz und große Vielfalt:
Die neue Bolero Pico Latte Touch

- ✓ **Sekundenschnelle Heißgetränkezubereitung**
  – keine lange Wartezeit, auch zu Stoßzeiten
- ✓ **Große Getränkevielfalt**
  – Kaffee, milchbasierte Kaffeespezialitäten und Kakao
- ✓ **Zwei Produktbehälter (1,3 l)**
  – wahlweise für Kaffee und Milch- oder Kakaopulver
- ✓ **Optionale Kannenerhöhung**
  – ideal für größere Mengen
- ✓ **Neues modernes Design mit Touchscreen-Steuerung**
  – für eine intuitive Bedienung

SPRECHEN SIE UNS AN:

Jacobs Douwe Egberts DE GmbH
Tel: 0421 / 42789 - 4200
E-Mail: anfragen@JDEcoffee.com
www.jacobs-professional.de

PROSUM GmbH
Tel.: 0911 / 3766700
E-Mail: kundenservice@prosum-gmbh.de
www.prosum-gmbh.de

PROSUM
» innovativ in die Zukunft

KÜCHE & VERSORGUNG

MUSKELSCHWUND UND ÜBERGEWICHT: DIE VERSTECKTE GEFAHR.

Der Verlust von Muskelmasse ist ein alterstypisches Kennzeichen. Mindestens jeder zweite über 80-Jährige ist davon betroffen. Die Kombination mit Übergewicht ist allerdings besonders problematisch.

Das Problem des Übergewichts ist auch bei Senioren längst angekommen. Mehr als ein Drittel der über 70-Jährigen weisen einen Body Mass Index (BMI) von über 30 auf und sind damit adipös. Die zu vielen Kilos sind Mitursache für viele Beschwerden und können die Entwicklung chronischer Krankheiten begünstigen. Doch wer denkt schon beim Anblick wohlbeleibter Körper an Mangelernährung und Muskelschwund? In Fachkreisen ist die so genannte „sarkopenische Adipositas“ als komplexes Krankheitsbild längst in den Fokus gerückt. Ärzte warnen vor einer versteckten Gefahr. Ein Grund, dieses Phänomen einmal genauer unter die Lupe zu nehmen.

Wer unter Sarkopenie leidet, verliert Muskelmasse und Muskelkraft und körperliche Ausdauer. Menschen mit Sarkopenie haben eine geringe körperliche Leistungsfähigkeit und eine höhere Neigung zu Stürzen und damit zu Knochenbrüchen. Die Lebensqualität verschlechtert sich und die Selbstständigkeit geht verloren. Sarkopenie-Patienten sterben früher als gleichaltrige ohne altersbedingten Muskelschwund. Mitverursacht wird der Muskelabbau durch eine zu geringe Eiweißzufuhr – das ist die häufigste Form der Mangelernährung in dieser Altersgruppe.

© Adobe Stock (Cello Armstrong, JPC-PROD)

ÜBERGEWICHT VERSCHLEIERT MUSKELABBAU

Wenn im Alterungsprozess die Muskelmasse abnimmt, kann sich an die Stelle fehlender Muskeln Fettgewebe ablagern. Eine Sarkopenie ist bei jedem Gewicht – also auch bei Übergewicht möglich. Die Kombination aus Sarkopenie und Übergewicht ist jedoch besonders problematisch. Übergewicht im Alter ist auch deswegen so fatal, weil es den Muskelschwund verschleiert. Angehörige und auch Pflegende sehen es einfach nicht, wenn der übergewichtige Senior dramatisch an Muskulatur verliert, die Fettpolster kaschieren. Wiegen allein hilft leider nicht, die Sarkopenie zu erkennen. Der BMI gibt keinerlei Auskunft über die Körperzusammensetzung – eine Seniorin mit hohem BMI kann trotzdem unter massivem Muskelschwund leiden.

Für die Diagnose „Sarkopenie“ gibt es zunächst einige einfach durchzuführende Tests. Einen ersten Hinweis gibt das Geh-Tempo über eine Strecke von 4 Metern. Auch Senioren über 65 sollten mehr als 0,8 Meter pro Sekunde schaffen. Zudem kann der Arzt mit einem speziellen Gerät die Muskelkraft der Hand messen. Hand- und Beinkraft stehen übrigens in einem engen Zusammenhang. Durchführen lässt sich auch der so genannte „Chair Rising Test“. Dabei schaut man, ob der Betroffene fünf Mal hintereinander ohne Hilfe der Hände von einem Stuhl aufstehen kann. Bei einem Verdacht auf Muskelschwund müssen weitere Untersuchungen folgen.

Da gerade adipöse Menschen dazu neigen, sich weniger zu bewegen, wird die muskuläre Leistungsfähigkeit weiter herabgesetzt. Der so verlangsamte Stoffwechsel führt wiederum zu einer Gewichtszunahme, womit sich ein nicht enden wollender Kreislauf schließt. Wer seine Muskulatur regelmäßig fordert, kann auch im Alter eine Zunahme der Muskelmasse und eine Verbesserung der Funktion erreichen. Auch im Seniorenheim sollte mehrmals pro Woche ein angepasstes Übungsprogramm durchgeführt werden.

ULRIKE GROHMANN ist freiberufliche Ernährungswissenschaftlerin. Sie hat sich mit Schulung, Beratung und Redaktion auf Seniorenernährung spezialisiert.

© Adobe Stock (Ljupco Smokovski, Microgen, HLPhoto)

KEINE MAHLZEIT OHNE!

Begleitend zur Bewegung ist eine eiweißreiche Ernährung unabdingbar, Muskeln zu erhalten. Proteine sind der Baustoff, aus dem Muskeln bestehen. Eiweißreiche Lebensmittel wie Milch und Milchprodukte, Hülsenfrüchte, Nüsse, Eier, Geflügel, Fisch und Fleisch sind hervorragende Eiweißlieferanten. Pro Kilogramm Köpergewicht sollten es im Alter 1 – 1,2 Gramm Eiweiß sein – bei einem Körpergewicht von 60 Kilogramm benötigt eine Seniorin also 60 Gramm Protein am Tag. Wer mehr wiegt, benötigt dementsprechend mehr – auch bei bestehendem Übergewicht. Wer nicht immer rechnen will, sollte eine Faustformel beachten: Keine Mahlzeit ohne! Denn nicht nur die Eiweißmenge ist wichtig, sie sollte auch gut über den Tag verteilt werden, um optimal verwertet werden zu können. Quark, Joghurt, Käse und Ei zum Frühstück, ein Putenschnitzel zum Mittagessen, abends Brot mit Kochschinken – so lässt sich die Eiweißzufuhr sicherstellen. Natürlich dürfen bunte Gemüse, leckeres Obst, Vollkorn und gute Pflanzenöle in einer ausgewogenen Ernährung nicht fehlen.
Der Mix macht es! ■

KÜCHE UND VERSORGUNG

HELLMANN'S: KALTSAUCEN FÜR JEDE GELEGENHEIT

Die weltweite Nr. 1 Mayonnaisen-Marke

Hellmann's bietet sowohl für die Gastronomie als auch Gemeinschaftsverpflegung ein breites Produktsortiment für alle Anlässe – von der beliebten Hellmann's Real Mayonnaise über Ketchup bis zu BBQ- und Deli-Saucen. Die Produkte bilden die perfekte Basis für eigene Saucenkreationen und Ableitungen. Es gibt sie im Großgebinde, im komfortablen Dispenser und in praktischen Portionspackungen. Online bietet Unilever Food Solutions & Langnese Köchen zusätzlich kreative Rezeptideen und Inspiration.

Würzige Saucen und cremige Dips werten jedes Gericht auf, ob im Sommer zum Grillen, für herzhafte Sandwiches oder knackige Salate. Gleichzeitig stehen Köche aus Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung vor der Herausforderung, attraktive Gerichte und Speisepläne zu gestalten. Hier bietet Hellmann's mit seiner Vielfalt praktische Unterstützung. Die Saucenkreationen können pur serviert oder nach Vorliebe verfeinert werden – ganz nach Geschmack und Zeit.

Die Hellmann's-Range

Hellmann's bietet neben seiner weltbekannten ***Real Mayonnaise*** mit Eiern aus 100 Prozent Freilandhaltung auch eine ***Vegan Mayo***, die für alle Gäste – ob Veganer oder nicht – eine ideale Lösung darstellt. Das ***Ketchup*** wird aus nachhaltig angebauten Tomaten hergestellt, die ***BBQ-Marinade*** und die ***BBQ-Sauce*** überzeugen mit ihrem mild-rauchigen Geschmack. Die ***Deli-Sauce*** lässt sich je nach Anwendungsbereich ganz einfach als Basissauce nutzen und die Senfsaucen geben Dips, Aufstrichen und Co. eine raffinierte Würze.

Von der Portionspackung bis zum Dispenser

Das Hellmann's-Sortiment bietet für jeden Bedarf genau das richtige Verpackungsformat. Die ***Großgebinde*** eignen sich perfekt für die Herstellung eigener Kreationen, die direkt auf dem Teller oder im Schälchen serviert werden. Hygienische Portionspackungen bieten die Möglichkeit einer individuellen Portionierung, gleichzeitig tragen sie zur optimalen Kostenkontrolle bei.
Gerade für die Gemeinschaftsverpflegung sind die hochwertigen Hellmann's-***Dispenser*** besonders praktisch. So kann das Saucenangebot sauber vom Gast selbst portioniert werden. Mit ihrem modernen Design stellen sie außerdem eine attraktive Alternative zu herkömmlichen Angeboten dar. Die leicht zu reinigenden Vakuum-Dispenser hinterlassen nur ca. 1 Prozent Rückstand im Beutel und produzieren deutlich weniger Verpackungsabfall als andere Darreichungsformen.

Unilever Deutschland GmbH
Unilever Food Solutions & Langnese
Neue Burg 1, 20457 Hamburg
Tel. 040 - 69639 2000
ufsservice@unilever.com

Unilever Food Solutions | LANGNESE®
Unterstützen. Inspirieren. Begeistern.

TREYSSE.
IMMER EINE SAUBERE LÖSUNG

Vollservice-Komplettlösungen aus einer Hand:
Jetzt schon ab 79,- EUR / Monat*
* Preise zzgl. MwSt.

Waschschleudermaschine TRE - WA 6
Kondenstrockner TRE - TC 6

- Füllmenge: jeweils 6 - 7kg
- Elektrisch beheizt 400V oder 230V
- Waschmaschine kann mit Ablaufventil oder Laugenpumpe betrieben werden
- Trockner mit Luftkondensation
- Laufzeit der Waschmaschine bei 230V für eine Waschladung nur ca. 70 Minuten
- Passend für kleine Objekte mit geringem Platzangebot
- Waschmaschine und Trockner sind in Kombination auch in Turmbauweise lieferbar
- Maschinen für normale Beanspruchung (ca. 2-3 Chargen am Tag)

Ihre Vorteile liegen auf der Hand:

- Einhaltung höchster Hygienestandards (Robert-Koch-Institut, VAH)
- zuverlässige Budgetkontrolle & Kalkulierbarkeit
- Reduzierung von Ausfallzeiten & Wegfall von Reparaturkosten
- Lieferung, Einbringung, Montage und Inbetriebnahme im Objekt inklusive
- Gewährleistung für Teile & Monteureinsätze über den gesamten Vertragszeitraum
- einmalige, kostenfreie Maschinenumsetzung & Einlagerung
- kurzfristiger Wechsel auf anderes Maschinenmodell möglich
- zentrale, bundesweite & kostenfreie Servicehotline

je ab 79,- EUR / Monat*
inkl. Vollservice

RUNDUM-SERVICE-SORGLOS-PAKET
Maschinen
Service
Vermietung
= TREYSSE-Gruppe

Holen Sie sich jetzt Ihr persönliches, unverbindliches Angebot!

TREYSSE GmbH Wäscherei- und Reinigungstechnik
Waschgasse 1 - 99869 Nessetal OT Wangenheim - Tel. 036255 88 18 0
www.treysse-waeschereitechnik.de

PFLEGE & REHABILITAION

CARELINE

KONZEPT UND EINRICHTUNG IM FOKUS

OB KLEINE VERÄNDERUNG ODER UMFANGREICHE RENOVIERUNG, ICH WÜRDE MICH FÜR MÖBEL ENTSCHEIDEN.

IHR EFFIZIENTER PARTNER FÜR DIE OBJEKTAUSSTATTUNG

CARELINE-OBJEKT.de

CARELINE GmbH | Ottostr. 11 | 41540 Dormagen | T +49 2133 2223 0 | F +49 2133 2223 350 | info@careline.de

green care® PROFESSIONAL

100 % SAUBER. AUCH FÜR DIE UMWELT.

Abfälle vermeiden und Ressourcen schonen: Green Care Professional ist die Marke für saubere Reinigungsmittel.

A circular future | Nachhaltig und zukunftsorientiert
www.green-care-professional.com

Tana-Chemie GmbH

REINIGUNG, PFLEGE, HYGIENE

REINIGUNG . PFLEGE . HYGIENE

Sozial **verantwortungsvoll** und **nachhaltig** handeln

Kimberly-Clark Professional™ ist weltweiter Vorreiter für Produkte des täglichen Bedarfs für eine bessere Lebensqualität.

Soziales Engagement

Unternehmensziel

Höhere Lebensqualität für **25 Millionen** Menschen in Not

KCP EMEA Fortschritt

Verhaltenskodex um Moral und Einhaltung zu fördern

Lebensqualität von **1,3 Millionen** Menschen in Not 2018 verbessert

Abfall & Recycling

Unternehmensziel

Umsetzung unseres Ziels **kein Deponiemüll** entlang der gesamten Wertschöpfungskette

KCP EMEA Fortschritt

97% weniger Deponiemüll aus europäischen Werken

Erste aus unserer Branche, die den **UK Plastics Pact** unterzeichnet haben

Rücknahmesysteme

20 Tonnen RightCycle PPE, UK

10 Tonnen Wischtuch, DE

Energie & Klima

Unternehmensziel

20% weniger Treibhausgase

Das Ziel wurde vor 4 Jahren erreicht, nun **40%**

KCP EMEA Fortschritt

ISO 50001 Ernergiemanagement VSE & Koblenz; zertifizierte Energieeffizienz

6% weniger Energieeinsatz für jede Tonne an produziertem Produkt

Lieferkette

Unternehmensziel

Entwicklung von **innovativen Programmen** zum Umweltschutz & sozialen Engagement entlang der ganzen Lieferkette

KCP EMEA Fortschritt

Durch die **Abwasseraufbereitungsanlage** wird der Bedarf an Frischwasser enorm gesenkt. Der Frischwasserverbrauch für das Werk Koblenz liegt bei unter $10m^3$ gegenüber einem angestrebten Wert von $25m^3$ pro Tonne Papier.

Reduzierung des Erdgas-Verbrauchs und der GHG Emissionen entsprechend dem Verbrennen von 1.500 Barrel Öl – Werk Koblenz

Wälder & Fasern

Unternehmensziel

Belastung der Wälder um **50%** reduzieren & die Nutzung von umweltfreundlichen Fasern erhöhen

KCP EMEA Fortschritt

85% Recyclingfasern in unserem europäischen Waschraum-Papiersortiment

100% an Frischfasern stammen aus zertifizierten, nachhaltigen Quellen

FSC & Ecolabel Zertifizierung für die Mehrheit unseres Sortiments

Vertrauen Sie unseren **nachhaltigen Lösungen!**

Besuchen Sie für mehr Informationen **www.kimberly-clark.com/en/responsibility/annualreports**

REINIGUNG . PFLEGE . HYGIENE

REINIGUNG . PFLEGE . HYGIENE

Ecocreation
organic waste reduction

Organischer Abfall wird zu wertvollem Rohstoff

ECOCREATION KOMPOSTIERMASCHINEN

Nachhaltig und effizient ab ca.
75 kg Bioabfall pro Tag.
Auch geeignet für kompostierbare Verpackungen.

Alle Vorteile auf einen Blick:

Durch Einsatz direkt am Objekt reduzieren Sie Abfallströme und sparen so Kosten und CO_2-Emissionen

Keine Konfiskatkühlung mehr notwendig

Innerhalb von 24 Stunden werden Speisereste zu hochwertigem Kompost – hygienisch und nachhaltig

Einfache Handhabung

Essensabfälle und kleine Gartenabfälle können jederzeit hinzugefügt werden

Vielseitige Verwendung des Komposts

mehr Informationen

Speisereste und Küchenabfälle binden eine Menge Kapazitäten im Betrieb, da nicht nur viele Vorgaben beachtet werden müssen – von der Kreislaufwirtschaft- und Abfallgesetzgebung über Lebensmittel- und Hygienevorschriften bis hin zur Bioabfallverordnung – sondern es muss auch die vorschriftsgemäße Verwertung von Bioabfällen dokumentiert werden.

Mit der Kompostiermaschine von Ecocreation kann organischer Abfall sofort und nachhaltig vor Ort in wertvollen Rohstoff umgewandelt werden. Mithilfe eines ausgeklügelten Zusammenspiels zwischen Hitze, Bewegung und Bakterien können innerhalb von 24 Stunden bis zu 270 kg Biomüll verarbeitet werden.

So wird aus zehn Containern faulendem, organischem Material innerhalb einer Woche ein einziger Container trockener Kompost. Sie gehen also nicht nur effizient und nachhaltig mit Ihren organischen Abfällen um, Sie schaffen auch ein neues Produkt: **Kompost.**

Ulrich Fülster
Nationaler Verkaufsleiter Gesundheitswesen

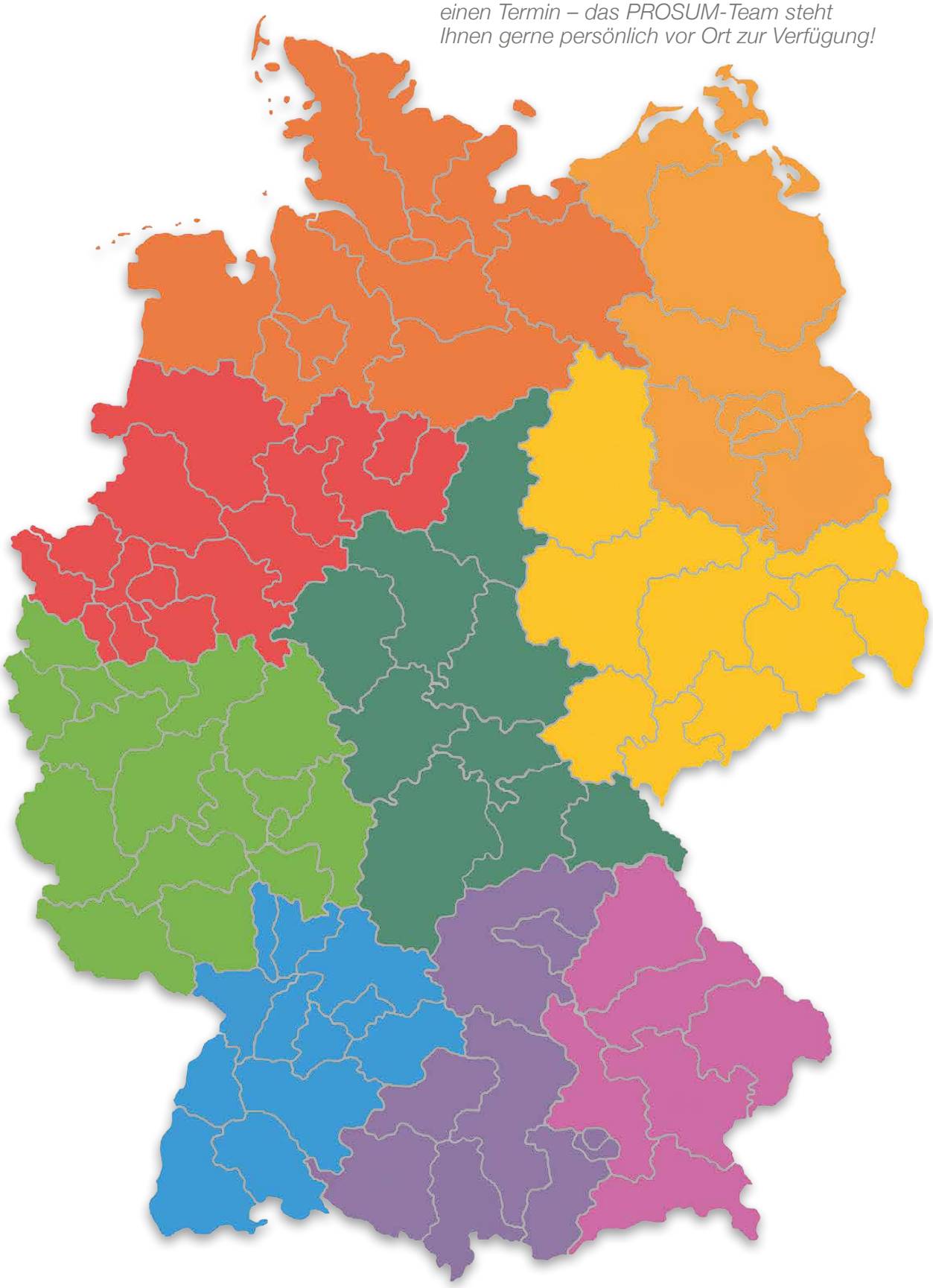
0172 388 91 13
033394 51-0
ulrich.fuelster@igefa.de

Überzeugen Sie sich gerne in einem persönlichen Gespräch von unseren vielfältigen Leistungen!

igefa
www.igefa.de

REINIGUNG . PFLEGE . HYGIENE

Sie sind noch kein PROSUM-Kunde?
Oder haben Sie Fragen zur bestehenden Zusammenarbeit?
Vereinbaren Sie noch heute unter 0911-376670-0 einen Termin – das PROSUM-Team steht Ihnen gerne persönlich vor Ort zur Verfügung!



PROSUM
» innovativ in die Zukunft

PROSUM GmbH
Velburger Straße 32
90478 Nürnberg

Telefon 0911-376670-0
kundenservice@prosum-gmbh.de
www.prosum-gmbh.de