

PROSUM

DAS MAGAZIN

Ausgabe 4.2022

KÜCHE

HAUSWIRTSCHAFT

PFLEGE

VERWALTUNG

FACILITY MANAGEMENT



INHALT

> PROSUM intern

> VORWORT

Seite 3

> VON KARTOFFELSALAT ... UND ANDEREN TRADITIONEN

Kolumne von Anja Hanke

Seite 4

> PROSUM-Partner

> REINIGUNG, PFLEGE & HYGIENE

Joannes Kiehl, Igefa, Kimberly-Clark Professional, Tana-Chemie, GVS Großverbraucher spezialisten, Diversey

ab Seite 5

> ORGANISATION & KOMMUNIKATION

ENNA

Seite 13

> KÜCHE & VERSORGUNG

Christian Hubensack, Hügli Nahrungsmittel, Upfield Professional, Deutsche See, HELA, Unilever Food Solution, Frischdienst Union, Wela-Trognitz, J.J. Darboven

ab Seite 14

> NACHHALTIGER SPEISEPLAN – CHANCEN UND RISIKEN

Bericht von Ulrike Grohmann

Seite 16

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, Landshut

Urheberrecht
Die Zeitschrift und alle in ihr enthaltenen
einzelnen Beiträge und Abbildungen sind
urheberrechtlich geschützt. Mit Annahme des
Manuskripts gehen das Recht zur Veröffent-
lichung sowie die Rechte zur Übersetzung,
zur Vergabe von Nachdruckrechten, zur elek-
tronischen Speicherung in Datenbanken, zur
Herstellung von Sonderdrucken, Fotokopien
und Mikrokopien an PROSUM über. Jede
Verwertung außerhalb der durch das Urhe-
berrechtsgesetz festgelegten Grenzen ist
ohne Zustimmung von PROSUM unzulässig.
In der unaufgeforderten Zusendung von Bei-
trägen und Informationen an PROSUM liegt
das jederzeit widerrufliche Einverständnis,
die zugesandten Beiträge bzw. Informati-
onen in Datenbanken einzustellen, die von
PROSUM oder von mit dieser kooperieren-
den 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 gekennzeich-
net sind.

Liebe Leser*innen,

ich fühle mit Ihnen. Das möchte ich an dieser Stelle einmal von Herzen zum Ausdruck bringen. Mit Ihnen, denen es so geht wie mir: Den Führungskräften, Einrichtungsleiter*innen, Bereichsleiter*innen und Abteilungsleiter*innen, die das Team durch jeden Sturm lenken – und ja, da gab es in den vergangenen, nun bald drei Jahren doch so Einiges zu meistern. Ich fühle mich verbunden mit Ihnen, weil Sie unermüdlich Ihre Mitarbeitenden und Teams motivieren, coachen, für Zuversicht sorgen, Lösungen für die großen Themen eines Unternehmens finden und eine wichtige Stütze einer jeden Einrichtung sind. Denn ich weiß aus eigener Erfahrung zu gut: Manchmal ist es einfach viel. Manchmal gibt es diese Situationen, die die gut geplante, notwendige Struktur zum Einstürzen bringen. Manchmal sind auch unsere Grenzen erreicht – gar überschritten. Wir sind schließlich auch nur Menschen.

Doch wenn ich mir dies bewusst mache und sehe, welche enormen Hürden wir alle in den letzten Monaten überwinden mussten und auch konnten... Welche Kräfte wir mobilisiert haben, kehren ein Teil meiner Energie und mein Kampfgeist zurück. Dann sehe ich wieder, dass sich Türen öffnen, wo sich eine schließt. Dass ich auf ein wunderbares Team zurückgreifen kann, das immer zusammenhält. Dass ich ein starkes privates Umfeld habe, das mir selbst in den größten beruflichen Stürmen zu Hause den Rücken freihält und mit Verständnis und Unterstützung an meiner Seite steht. Bewusst die Haben-seite zu füllen, ist für mich ein wichtiger mentaler Schachzug, um mich wieder neu aufzustellen, auszurichten und nach vorne zu schreiten. Denn eine dauernde Überlastung sollte nicht das neue Normal werden. Diesen Raum zu schaffen, ist eines meiner erklärten Ziele für das neue Jahr. Denn Ziele setzen, gibt mir Kraft zu handeln, um mein und unser Arbeitsumfeld positiv und gesund zu gestalten.

Welche Ziele haben Sie sich für 2023 gesetzt?
Verraten Sie sie mir?

Ich wünsche Ihnen eine erholsame Weihnachtszeit
und alles Gute.

Ihre

Sylvia Frank



SYLVIA FRANK
Geschäftsführung
der PROSUM

VON KARTOFFELSALAT ... UND ANDEREN TRADITIONEN

Die Vorweihnachtszeit begann für mich als Kind schon immer vor dem ersten Advent. Am großen Küchentisch, der bis heute das Zentrum vieler Erinnerungen für mich ist. Hier wurde als erstes gebastelt. Weihnachtliche Dekoration für die Haustüre und auch immer ein besonderer Anhänger, der später dann am Weihnachtsbaum die Sammlung der Vorjahre ergänzte. Hier saß ich auch auf der Eckbank, während wir Plätzchen backten. Aber nicht irgendwelche. Zuerst immer die, ohne die es nicht Weihnachten ist. Die geliebten Sorten aus dem Familienschatz, die handschriftlich von meiner Oma oder gar ihrer Mutter auf abgegriffenen Seiten in einem zerflatterten Büchlein gesammelt standen. Dann vielleicht noch ein paar neue Sorten extra, damit es ja bis nach den Feiertagen ausreicht. Diese Wochen vor dem großen Fest waren immer gespickt mit diesen Momenten, die sich jedes Jahr wie selbstverständlich und auf die gleiche Art und Weise wiederholen. Momente, die unabdingbar sind – weil es ohne sie einfach nicht unser Weihnachten wäre. Die einen festen Platz in unserer Adventsroutine und in unseren Herzen hatten. Momente, die man allgemein als Tradition bezeichnet.



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

Wir alle haben und leben Traditionen. Im Kleinen in unseren Familien, mit Freunden, aber auch als Gesellschaft und Kultur. Traditionen (oder auch Sitten und Gebräuche) sind ein Teil unserer Identität. Sie geben uns Kraft, einen Rhythmus, Halt. Gerade in so unstillen Zeiten mit so vielen ungewohnten Momenten, wie wir sie in der letzten Zeit immer wieder erleben, spüre ich das ganz deutlich. Wie sehr ich mich nach diesen Wochen zum Ende des Jahres im Moment sehne. Nach dem Planbaren, dem Vertrauten – dem, was ganz bewusst für Glückseligkeit, Heimgelikeit und Miteinander steht. Denn auch ich lebe Traditionen mit meiner kleinen Familie. Zwar nicht mehr all jene, die in meiner Kindheit Weihnachten ausmachten. Doch zu einem Teil auch diese noch immer. Zu einem anderen Teil haben sich Weihnachtstraditionen, mit denen mein Mann aufwuchs, dazugesellt. Und auch ein paar, die allein unsere sind. Daraus ist ein Mix entstanden, den ich sehr liebe. Ein Mix, der unsere Wurzeln ins sich trägt und zugleich zeigt, dass wir die Wahl haben, was wir leben wollen – und was nicht. Naja, nicht ganz. Denn ich musste mich auch in einem (wichtigen) Punkt meinem Mann anpassen. Dem Essen an Heiligabend. Und das fiel mir sehr schwer. Bei mir gab es – wie bei vielen Familien immer noch – an Heiligabend Kartoffelsalat und Würstchen. Einfach, aber gut. Und ich könnte schwören, dass der Kartoffelsalat an diesem Abend immer irgendwie anders und ganz besonders schmeckte. Bei meinem Mann jedoch wurde

Heiligabend richtig aufgeköcht. Ein Festmahl für einen festlichen Anlass eben. Ein simpler Kartoffelsalat rief bei ihm da nicht die große Begeisterung hervor. Da Beziehungen aber bekanntlich ja auch von Kompromissen leben, gab ich in diesem Fall nach ... und vermisse dieses simple Gericht bis heute.

Schon lustig, wie das mit Traditionen so ist. Sie müssen nichts Großes sein, um als lebenswert gefühlt zu werden und eine Bedeutung zu haben. Sie müssen einfach nur mit einer Emotion verbunden sein. Mit Erinnerungen. Wie oft ich an meine Oma denke, die in einer riesigen Blechschüssel erst Kartoffeln klein schnippelte und dann die weiteren Zutaten hinzufügte, bis der Salat fertig war. Dieser wurde anschließend immer in hübsche, präsentable Glasgefäße für die Festtafel umgefüllt, damit er etwas hermacht. Je mehr ich darüber nachdenke, desto bewusster wird mir, wie wichtig es ist, diese Fixpunkte im Leben zu haben. Natürlich spielen gerade zur Weihnachtszeit Traditionen eine große Rolle. Aber auch unterm Jahr sind sie wie das Gerüst, auf dem der Jahresverlauf befestigt ist. Da gibt es die markanten Momente an Geburtstagen beispielsweise, aber auch zu Ostern, Muttertage, etc.. Oder auch die ganz persönlichen Traditionen in der Familie und mit Freunden,

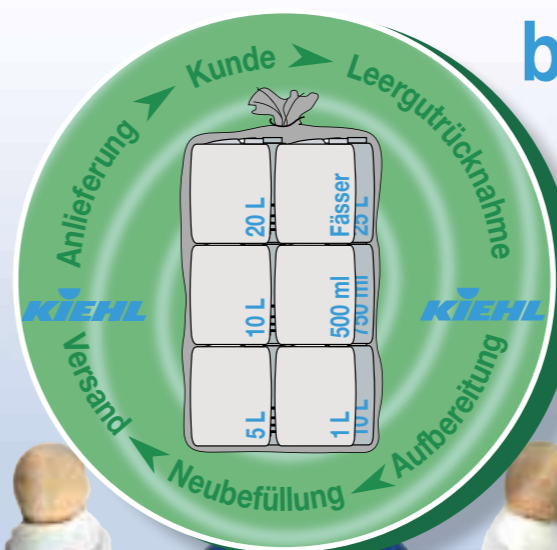
die sich im Lauf der Zeit entwickelt haben und die kleinen Highlights in der Beziehung zueinander sind. Der immergleiche Geburtstagskuchen, den die Mutter dem heute erwachsenen Sohn schon immer backte. Der Adventskalender, den sich Freundinnen jedes Jahr schenken. Ein festes Treffen, das an einem bestimmten Tag im Jahr unter Freunden stattfindet. Kleine Botschaften, die sich Partner gegenseitig hinterlassen, wenn einer auf Geschäftsreisen muss. Ein Stammtisch – auch das ist eine Art von Tradition.

Was all diese Momente mit meinem Kartoffelsalat gemein haben? Sie sind klein. Sie werden nicht durch große Ausgaben ermöglicht. Sie kommen von Herzen – und zeigen, dass es gar nicht viel braucht, um sich geborgen zu fühlen. Nicht viel, um einen Halt zu finden. Nicht viel, um sich miteinander verbunden zu fühlen ... weil man etwas miteinander teilt, das die Zusammengehörigkeit nährt. Quasi wie ein Geheimnis, das einen nur mit wenigen besonderen Menschen verbindet. Der Advent bietet viele von diesen haltgebenden Geheimnissen. Gerade darum ist er jetzt auch so wichtig für uns alle. Ich wünsche Ihnen von Herzen, dass Sie die vielen kleinen Weihnachtstraditionen, die es in Ihrer Familie gibt, in diesem Jahr besonders intensiv und bewusst leben. Um zu spüren, dass es doch einiges gibt, für das wir noch dankbar sein können. Und pssst ... verraten Sie es noch nicht meinem Mann ... aber dieses Jahr gibt es bei uns Kartoffelsalat und Würstchen. ☺ ■

Professionelle Produktsysteme
für perfekte Reinigung, Pflege
und Hygiene

KIEHL
die saubere Lösung

Mach mit



bei der KIEHL- Nachhaltigkeits- Initiative!

Ich bin schon dabei!

- ▲ Wir nehmen gerne alle leeren KIEHL-Gebinde kostenlos zurück
- ▲ Mit dem KIEHL-Rücknahme- und Mehrwegsystem wird die Wiederverwendung von Produktverpackungen realisiert
- ▲ Lassen Sie uns wahren Umweltschutz praktizieren - durch Ressourcenschonung und Kreislaufwirtschaft



www.kiehl-group.com

Kolibri 

Hydro Vital
Premium 

Für eine
gesunde Hautpflege
bei Inkontinenz



www.kolibri.info



IGEFA Handelsgesellschaft mbH & Co. KG

Henry-Kruse-Straße 1, 16356 Ahrensfelde/OT Blumberg, Tel. 033394 51-0, E-Mail info@igefa.de, www.igefa.de

Eigenmarken der



ICON™



Funktion trifft Design.

Ein besonderes Hygienerlebnis, entwickelt damit Sie die Kontrolle behalten.

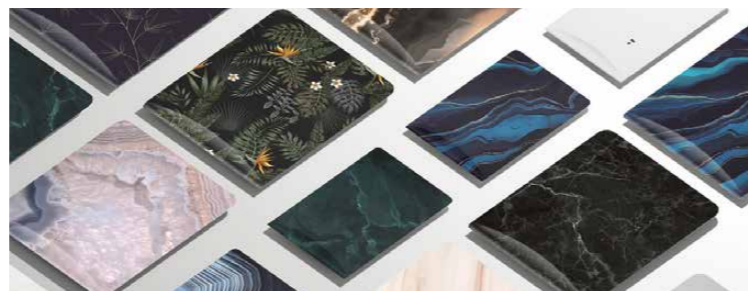


DAS LÄNGSTE ROLLENHANDTUCH DER WELT

Mit ca. 380 m ist unser Scott® Essential™ Rollenhandtuch (6691/6692) derzeit das längste Papierhandtuch auf dem Markt.

ENDLOSE MÖGLICHKEITEN

Veredeln Sie Ihre ICON™ Blende mit Ihrem Logo, einer Markenbotschaft oder mit einer individuellen Bildwelt.



Einfach & umweltfreundlich.

Entdecken Sie unsere RightCycle™ Services zur Vermeidung von Abfall auf Mülldeponien.

Anstatt gebrauchte Papierhandtücher, alte Spender oder överschmierte Wischtücher auf der Mülldeponie zu entsorgen, werden diese Artikel in Ihrem Betrieb gesammelt, zu neuen Konsumgütern verarbeitet oder der energetischen Verwertung zugeführt.

IHRE VORTEILE

- Steigerung der Recyclingquote Ihres Unternehmens
- Unterstützung Ihrer Nachhaltigkeitsziele
- Reduzierung Ihres ökologischen Fußabdrucks

UNSERE RIGHTCYCLE™ SERVICES AUF EINEN BLICK

- Papierhandtücher
- Spender
- Industrielle Wischtücher

Entdecken Sie diese und viele weitere Innovationen von Kimberly-Clark Professional™ unter: kcprofessional.de



go green Initiative

Wir werden noch nachhaltiger. Und Sie werden es mit uns.

Unsere Green Care Professional Familie wächst weiter. Finde heraus welche Tana Professional Produkte wir bereits umgestellt haben unter lets-gogreen.com



A circular future | lets-gogreen.com



REINIGUNG · PFLEGE · HYGIENE

REINIGUNG · PFLEGE · HYGIENE

GVS GROUP - WIR SIND BEREIT FÜR NEUE HORIZONTE



Die GVS Group rückt zusammen – von 17 auf 13 Mitglieder.

Wir bleiben der kompetente, zuverlässige und leistungsstarke Teamplayer in der Reinigungs- und Pflegebranche. Alle Vertriebsgebiete werden weiterhin optimal versorgt!

Vor allem die jahrzehntelang gewachsene Kompetenz am Markt und die starke Position bei den Industriepartnern bleiben nach wie vor gewichtig. Auch alle laufenden Innovations- und Konsolidierungsprozesse im Kontext von Sortimentspolitik und Servicemanagement, Diversifizierung und Digitalisierung bleiben aktiv.

Die Bildung neuer Synergien in unserer Gruppe wie innerhalb der einzelnen regionalen Mitgliedsbetriebe sichert die Versorgung der Kunden in den entsprechenden Gebieten ab dem Fälligkeitsdatum zum 1.1.2023 – sowohl logistisch wie durch persönliche Betreuung in Vertrieb, Beratung und Service. Entsprechende Maßnahmen wie die gezielte Neuorganisation von Vertriebsgebieten, Vertriebsteams, Lieferwegen und -netzwerken sind bereits in Planung und werden sukzessive etabliert. Auch die flächendeckend bundesweite Objektbelieferung wie die Betreuung im Key Account Business bleibt uneingeschränkt gewährleistet.

In weiteren Maßnahmen werden Geschäftsprozesse im Sinne eines aktiven Lean Managements effizienter und agiler gestaltet, ebenso wie innerbetriebliche Strukturen im Sinne eines neuen Compliance Managements überarbeitet werden. Ziel ist insbesondere die noch engere interne Zusammenarbeit, die Neuordnung und Optimierung von Aktivitäten für noch mehr Kundennähe und Kundenpflege und die Implementierung eines starken Nachhaltigkeitsprofils.

Mit den bestens etablierten Eigenmarken – der Premium-Pflegemarke Sensilind Complete Care und Tapira, dem professionellen Markensystem für Reinigung und Pflege – verfügt unsere Handelsgruppe über ein schlagkräftiges und vielfältiges Sortiment für alle Anwendungsbereiche von Hygiene. Dieses Sortiment wird gezielt weiterentwickelt und ein wesentlicher Bestandteil der Produktstrategie bleiben.

Kern unseres Gesamtsortiments ist aber das mit weit über 100 nationalen und internationalen Partnern der Markenindustrie besetzte Hersteller-Portfolio, das die tragende Säule der Vertriebspolitik bildet.



IHRE ANSPRECHPARTNER

- Dr. Butze**
Lars Mucha, l.mucha@butze.de, Mobil 0173 2771828
- Faber Fachgroßhandel GmbH**
Stefan Helms, s.helms@faber-gmbh.com, Mobil 0175 1615950
- Homberger GmbH**
Jürgen Kellner, juergen.kellner@homberger.de, Mobil 0171 7275672
- Hutny GmbH**
Marco Marquard, m.marquard@hutny.de, Mobil 0174 3831062
- Keerl GmbH**
Enrico Carl, e.carl@keerl.de, Mobil 0162 2631618
- Keppel GmbH**
Ricardo Wellnitz, ricardo.wellnitz@keppel-gmbh.de, Mobil 0151 52879456
- Wilhelm Klein GmbH**
Dominik Daub, d.daub@w-klein.de, Mobil 0171 6236024
- Köder GmbH**
Hendryk Beygang, h.beygang@koeder-hygiene.de, Mobil 0176 10084771
- Johann A. Meyer GmbH**
Bernd Cürten, bernd.cuerten@meyer-berlin.de, Mobil 0170 9278000
- Jürgen Reichel GmbH**
Adrian Kempinski, adrian.kempinski@reichel-gmbh.de, Mobil 0163 5908820
- Vogt GmbH**
Michael Zehnle, michael.zehnle@vogt-gmbh.de, Mobil 0173 3067920
- Zech GmbH**
Sascha Kroll, s.kroll@zech-gvs.de, Mobil 0172 7435302
- GVS-Zentrale**
Torsten Schmitz, torsten.schmitz@gvs-sg.de, Mobil 0172 4589871
Tim Heitmann, tim.heitmann@gvs-sg.de, Mobil 0170 5026337

Durch die enge Kooperation mit leistungsstarken Partnern im benachbarte Ausland, wie Sigron und Scheitlin sowie die führende Mitgliedschaft in der DHYS Group, einer der größten internationalen Handelsverbände für Hygiene mit über 130 Mitgliedern in 33 Ländern, bleibt unsere Handelsgruppe für alle bisherigen und neuen Kunden der große und erfahrene Player in der Reinigungs- und Pflegewelt.

Ob strategische Sortimente, Objektmanagement, digitale Services, Feinlogistik oder Fortbildungsmanagement – wir als GVS Group gestalten Hygiene neu und bieten echte Perspektiven.

Unser Anspruch: Gemeinsam stark für eine saubere, lebenswerte und nachhaltige Welt, in der es mehr denn je auf solide Leistung, innovatives Denken und vertrauensvolle Zusammenarbeit ankommt.

Die Ziele liegen auf der Hand: „Wir werden weiter als einer der Qualitätsführer am Markt bestehen, Partnerschaften, Services und Marktanteile stetig ausbauen“, so der Vorstand unserer Handelsgruppe, Matthias Ikas.

WIR SIND GVS.
HYGIENE IST UNSERE ZUKUNFT.

UNSERE GVS-EIGENMARKEN
- PRODUKTE MIT PROFIL



REINIGUNG . PFLEGE . HYGIENE

REINIGUNG . PFLEGE . HYGIENE

TASKI® ULTIMAXX

ULTIMATIVE FLEXIBILITÄT, MAXIMALE PRODUKTIVITÄT

Die effizienteste Reinigungsmaschine
mit einzigartiger Reinigungsautonomie.

Promotion gültig vom 19. September - 19. Dezember 2022

Sichern Sie
sich jetzt gratis
Ladegerät &
Batterie!



Jetzt
Angebot
sichern unter



Beim Kauf einer TASKI
ULTIMAXX 1900 oder 2900,
erhalten Sie Ladegerät und
Batterie gratis dazu!

ULTIMAXX bietet Ihnen:



Modularität für
maßgeschneiderte
Performance



Unübertroffene
Hygiene und
Effizienz



Effizienter
Wasser- und
Chemikalienverbrauch



Ausgezeichnete
Wasseraufnahme
mit patentiertem
Saugbalken



Höchste
Luftqualität
durch
HEPA-Filter



Vernetzung und
Fernwartung



Extrem leise
im Betrieb



TWISTER-Funktion,
chemiefreie
Reinigung

Beim Kauf einer TASKI ULTIMAXX Reinigungsmaschine der Serie 1900 oder 2900, erhalten Sie Batterie (Art. Nr. 8505540, 7520152 oder 7524716) und Ladegerät (Art. Nr. 7523906, 7523903 oder 7525144) gratis dazu.

Angebot gültig vom 19. September - 19. Dezember. Bitte beziehen Sie sich bei Ihrer Bestellung auf dieses Angebot und geben Sie die Deal Nr. 47805 an. Diese Aktion ist nicht kombinierbar mit anderen Aktionen. Alle Preise sind in Euro zzgl. gesetzl. USt. Irrtum und Änderungen vorbehalten.

www.taski.com

TASKI is one of four core areas of the Diversey business. © 2022 Diversey, Inc. All Rights Reserved. All logos and trademarks are owned by or licensed to Diversey, Inc. 95902 de 09/22

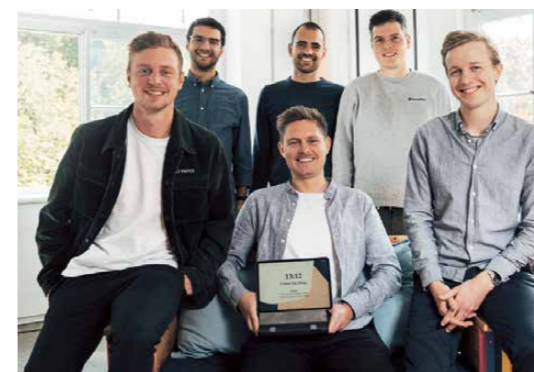


Vielen Pflegebedürftigen bleibt der Zugang zur digitalen Welt bis dato verschlossen. Die Bedienung der Endgeräte und das Surfen im Internet fällt ihnen zu schwer.

Diese Herausforderung hat die enna systems GmbH mit ihrem Produkt enna aufgegriffen. enna ist eine Bedienungshilfe für Tablets, die Menschen mit geringer Digitalkompetenz Zugang verschafft zu digitalen Angeboten wie Kommunikation, Unterhaltung oder Unterstützung. enna besteht aus einer Dockingstation, die mit einem handelsüblichen Tablet verbunden wird. Durch Auflegen sogenannter enna Cards auf die Dockingstation werden eindeutige, digitale Befehle sofort auf dem Tablet ausgeführt. Werden die Karten wieder heruntergenommen, wird die Aktion beendet. Die Bedienung von enna ist intuitiv und sicher. Beispiele für enna Cards sind „Stefan anrufen“, „Fotos von Theresa“, „Tatort schauen“ oder „Speiseplan der Woche“. Die enna Cards werden bereitgestellt durch Betreuerinnen oder Angehörige mittels der enna App fürs Smartphone. Seit Sommer '22 ist enna als Lieferant an die PROSUM GmbH angeschlossen.

Das junge Start Up erzielt in der Pflegebranche seit Anfang des Jahres die ersten größeren Erfolge. So entschloss sich das Fachzentrum für Menschen mit Demenz, die Villa Rosenstein, nach einer erfolgreichen dreimonatigen Testphase dazu, jedes der 90 Zimmer der stationären Einrichtung mit enna Systemen auszustatten.

„In unserer Einrichtung leben ausschließlich Menschen mit Demenz. Da wir insbesondere auch Menschen mit einer frontotemporalen Demenz pflegen, haben wir zum Teil auch sehr junge Bewohner, die ein Leben mit digitalen Endgeräten gewöhnt sind, aber aufgrund ihrer kognitiven Einschränkung nicht mehr ganz alleine klar kommen. In anderen Fällen möchten insbesondere die Angehörigen am Leben der Bewohner auch im Alltag teilhaben, bzw. diese an ihrem Alltag teilhaben lassen. Für beide Ziele ist das enna System ideal, weil es den Zugang zur digitalen Welt so hervorragend vereinfacht, dass alle Gruppen, also Bewohner, Angehörige und Mitarbeiter einen ganz großen praktischen Nutzen davon haben.“ so Geschäftsführer Herr Winkler.



Einige Anwendungsmöglichkeiten für enna stellen sich erst im Laufe der Nutzung durch das Personal der Einrichtung heraus. So erzählt die stv. Pflegedienstleitung Aileen Pohl:

„Wir haben einen Bewohner, bei dem die Demenz schon sehr weit fortgeschritten ist. Bei der morgendlichen Grundpflege verhielt er sich häufig aggressiv gegenüber dem Pflegepersonal. Seitdem der Bewohner enna im Zimmer hat, legen die Pflegerinnen einfach die enna Card mit seinen Lieblingssongs aus den 60ern auf, was sofort eine beruhigende Wirkung auf ihn ausübt und die Arbeit für uns deutlich erleichtert.“

Auch in der sozialen Betreuung spielt enna eine immer größere Rolle im Alltag der Villa Rosenstein. So können Angehörige enna Cards mit Fotos von früher bespielen, die dann gemeinsam mit dem Sozialdienst angeschaut werden können. Das sorgt für Gesprächsstoff und aktiviert die Bewohner. Zudem gestaltet sich auch die Kommunikation zwischen Bewohnern und deren Angehörigen deutlich einfacher als zuvor, wie Katharina Mörixbauer, Leitung sozialer Dienst, berichtet:

„Als moderne Einrichtung verfügen wir zwar über einen Medienraum, in dem wir ein Zoom-Gespräch mit den Angehörigen herstellen können. Der große Vorteil an enna ist aber, dass unsere BewohnerInnen das Gespräch jetzt im eigenen Zimmer führen können und wir als MitarbeiterInnen sie nicht dabei beaufsichtigen müssen. So können wir die Zeit für andere Dinge nutzen und den Familien ihr Recht auf Privatsphäre noch besser zugestehen.“

Das Münchner Start Up möchte mit seinem anwenderfreundlichen Produkt in enger Zusammenarbeit mit Betreiberfirmen auch in Zukunft einen echten Mehrwert für Gepflegte und Pflegenden in der stationären und ambulanten Pflege schaffen.

Sie haben Interesse an enna?

Ihr persönlicher PROSUM Ansprechpartner steht Ihnen gerne für weitere Informationen zur Verfügung!



Ich bestelle im
Hubensack-eShop.

Einfach.
Schnell.
Preiswert.

shop.hubensack.de



Hügli
WIR SIND MITTENDRIN
**WENN ES UM
REICHHALTIGE
SUPPEN GEHT**

**...WEIL MEHR EINLAGE
DEN UNTERSCHIED MACHT**

Unsere vollmundige Chalet Hütten-
suppe schmeckt mit 50 % Gemüse,
7 % Teigwaren, Sahne und Käse
wie frisch zubereitet.

Reichhaltige Suppen in
5 Spezialitäten erhältlich.




CHR.HUBENSACK
Kücheninventar
Buffet und Table Top
Großküchentechnik

Anderter Str. 64 • 30629 Hannover • +49 511 959590 • www.hubensack.de • shop.hubensack.de



● ● ● huegli.com

NACHHALTIGER SPEISEPLAN – CHANCEN UND RISIKEN



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



Bei einem solchen Kartoffel-Spinat-Gratin denkt bestimmt niemand an Verzicht.

Nachhaltigkeit ist derzeit in aller Munde. Beinahe täglich erfolgen Empfehlungen, wie wir möglichst ressourcensparend handeln können. Dabei bietet die Verpflegung einige Stellschrauben. Wer einen pflanzenbetonten Speiseplan im Seniorenheim umsetzen will, braucht Fingerspitzengefühl und muss den biografischen Hintergrund von alten Menschen berücksichtigen. Gleichzeitig sind Senioren echte Nachhaltigkeitsexperten.

Als Synonyme zu Nachhaltigkeit sind Begriffe wie „Zukunftsfähigkeit“ oder „Enkeltauglichkeit“ aufgekommen. Sie dienen als Sinnbild für eine ausgeprägt nachhaltige Welt, in der unser Wirtschaften die Chancen der nachfolgenden Generationen nicht mindert. Nachhaltiges Handeln im Alltag bezieht sich in erster Linie auf den Konsum, der unseren ökologischen Fußabdruck bestimmt. Dazu zählt der Verbrauch von Energie, die Art des Einkaufs, Produktion von Müll, Verzehr bestimmter Lebensmittel.

Nachhaltigkeit statt Geiz

Bewohner in Senioreneinrichtungen sind naturgemäß in ihren Entscheidungen hinsichtlich der Nachhaltigkeit eingeschränkt, das wirtschaftliche Handeln liegt in den Händen der Leitungsverantwortung. Entscheidet sich nun eine Senioreneinrichtung für nachhaltigeres Wirtschaften, gilt es die Bewohner mit ins Boot zu holen, will man nicht in Verdacht geraten, zu deren Lasten Sparsamkeit walten zu lassen.

Denn nicht vergessen werden darf: Die Generation der heutigen Bewohner hat als Kinder, Jugendliche oder junge Erwachsene in Zeiten gelebt, die geprägt waren von der Knappheit der Ressourcen. Krieg, Flucht, Vertreibung, Zerstörung waren vorherrschend in den 1930igern, die Menschen litten Hunger, hatten oftmals kein Dach über dem Kopf, Heizmaterial war purer Luxus. Hart und entbehrungsreich war auch die Nachkriegszeit in den 1940er-Jahren, bis dann die Wirtschaftswunderjahre begannen. Während es nach dem Krieg zunächst vor allem darum ging, satt zu werden, fütterten sich in den 1950er-Jahren viele Deutsche „Wohlstandsbaüchle“ an. Erst der Wirtschaftswunder-Wohlstand machte Übergewicht zum Massenphänomen und brachte einen neuen Blick auf die damit einhergehenden gesundheitlichen sowie Umwelt- und Klimaprobleme.

Gesucht wurde daher eine Ernährungsweise, die unserer Gesundheit guttut und gleichzeitig den Planeten schützt. Wissenschaftler haben Empfehlungen in der „Planetary Health Diet“ auch „planetarische Ernährung“ genannt und zusammengefasst. Demnach sollten wir doppelt so viel Gemüse, Obst, Hülsenfrüchte und Nüsse essen wie bisher, den Konsum von rotem Fleisch und Zucker dagegen halbieren. Diese Empfehlungen decken sich im Wesentlichen mit den Orientierungswerten der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE). Fertige Speisepläne für die stationäre Seniorenverpflegung gibt es beispielsweise unter www.fitimalter-dge.de/rezepte/speiseplaene/.

Ein Lob auf den Sonntagsbraten

Wer sich also mehr Nachhaltigkeit beispielsweise bei der Gestaltung des Speiseplans wünscht, sollte überlegen, wo bzw. wie sich die Bewohner „abholen“ lassen. Ein Blick zurück lohnt, denn: Senioren sind Nachhaltigkeitsexperten. Meine Empfehlung: Erkunden Sie stärker, was die heutigen Senioren früher gern gegessen haben, was deren Großmütter auf den Tisch brachten, was früher in den Familien üblich war. Immer wieder begegnet mir in solchen Gesprächen der Sonntagsbraten. Der wurde deshalb so geschätzt, weil er meist die einzige Fleischmahlzeit in der Woche darstellte und die Familie sich um den Tisch zur gemeinsamen Mahlzeit versammelte. Dort, wo heute täglich Fleisch auf den Tisch kommt, kann ein solcher Braten kaum noch punkten und ist zur Alltagsspeise degradiert. Das Gleiche gilt für die bevorstehenden Festtage: Eine Speise ist nur dann ein Festgericht, wenn sie als etwas Besonderes betrachtet wird.

Die Alltagsgerichte bestanden – oft in einer festen Reihenfolge – aus Gemüsegerichten, süßen und herzhaften Mehlspeisen, Kartoffelgerichten. Lassen Sie sich schildern, was wochentags auf den Tisch kam und erheben diese Speisen zu „Lieblingsgerichten der Bewohner“. Hausfrauen waren damals echte Nachhaltigkeitsexpertinnen: Pellkartoffeln mit Quark, Leinöl oder Hering, Reibekuchen mit Apfelmus, Klöße mit Speckstippe, Gemüsesuppe quer durch den Garten, Maultaschen, Arme Ritter mit Weinschaumsoße, Kässpätzle, Milchreis, Omelett mit Spinat, Schupfnudeln mit Sauerkraut sind hier nur Beispiele aus einer riesigen Vielfalt, die noch dazu regional höchst unterschiedlich ausfällt. Niemand hätte in früheren Zeiten eine solche Mahlzeit vegetarisch genannt. Daher ist es lohnenswert, einmal über die Bezeichnung der Gerichte auf dem Speiseplan nachzudenken. Über die Deklaration hinaus kann der Menüplan ein Marketinginstrument sein – auf ansprechende Namen kommt es (auch) an.

Üppigkeit propagieren, Streichen vermeiden

Tischgäste sollten niemals den Eindruck gewinnen, man wolle ihnen etwas wegnehmen. Wer beispielsweise Fleisch einfach streicht, riskiert Widerstand bis hin zur Revolte. Wer einmal „schlechte Zeiten“ erleben musste, reagiert sensibel. Niemals sollte der Eindruck entstehen, in Ihrer Einrichtung sei „Schmalhans Küchenmeister“. Dagegen ist Üppigkeit Trumpf: mehr Gemüse, mehr Hülsenfrüchte, mehr Obst bedeutet auch größere, weil voluminösere Portionen. Dazu gehört ein Küchenteam, das sich mit Können und Leidenschaft einer köstlichen, pflanzenbetonten Küche widmet und Gerichte auf den Teller zaubert, die keine Wünsche offenlassen. Zuallerletzt die nach Fleisch. ■

© Bild adobe.stock.com: ExQuisine

Violife

100% Vegan

Frei von MILCH · SOJA
GLUTEN · LAKTOSE · NÜSSEN
KONSERVIERUNGSMITTELN

SERVIERE EINEN LECKEREN CHANGEBURGER

Mit **VIOLIFE** kannst Du Deine Speisekarte auch auf die Gäste abstimmen, die aus unterschiedlichen Gründen auf den Megatrend **pflanzenbasierte Ernährung** setzen:

- Kreiere ein leckeres Gericht für **all Deine Gäste** und reduziere dadurch die Komplexität in Deiner Küche
- Nutze den Flexitarier-Trend und erweitere so Deine Zielgruppe
- Verringere die CO2-Emissionen Deiner Küche um 50%, indem Du Käse durch **VIOLIFE** ersetzt*

CHANGE YOUR CHEESE CHANGE OUR PLANET!

Dein Ansprechpartner:

ANDREAS PERSE

+49 (0) 172 / 4157 595

@ andreas.perse@upfield.com

upfieldprofessional.com

**JETZT
MUSTER
BESTELLEN!**



*Basierend auf einer von Quantis im Jahr 2022 durchgeführten Lebenszyklusanalyse von acht pflanzlichen Käsealternativen von Violife im Vergleich zu Käse in Europa. Zur Berechnung des Vertriebs in den europäischen Märkten wurde ein gewichteter Durchschnitt nach Bestimmungsland verwendet, von der Herstellung in Drama, Griechenland, bis zu den Vertriebszentren und dem Einzelhandel.



FEINES FÜR DIE FESTTAGE



**FISCH-CONVENIENCE
KÜCHENFERTIG VORBEREITET**



80980 Kabeljau Roulade „Kürbis“

Eine Marinade aus Ahornsirup und Sesam und eine Füllung aus Kürbis und Crème fraîche – so entstehen in Handarbeit feine Rouladen vom Kabeljau mit einer pikant-süßlichen Note.

Gewicht/Stück: 160-180 g

Inhalt/VE: ca. 1,595 kg (10 Stück)

Zertifizierung: MSC

HANDGEMACHT & FEIN VEREDELT in der Fischmanufaktur Bremerhaven

- > Einfaches Handling
- > Gelingsichere Zubereitung
- > Ersparnis von Zeit und Personalaufwand
- > Überzeugend in Geschmack und Optik

81673 Lachsfilet „Trüffel“

Für diese edle Kreation haben wir eine Füllung aus Crème fraîche und Trüffel gewählt. Cremig passt sie perfekt zum zarten Lachsfilet, das eine knusprige Hülle aus Blätterteig umschließt.

Gewicht/Stück: 160-200 g

Inhalt/VE: ca. 1,44 kg (8 Stück)

LANDBASED LACHS Win-win für Qualität und Umwelt



Landbased Lachse stammen aus Norwegen oder Dänemark, wo sie in einer effizienten Kreislaufanlage an Land gezüchtet werden. Diese Art der Zucht bietet zahlreiche Vorteile in Hinblick auf Qualität, Sicherheit und Nachhaltigkeit.

Auf einen Blick

- > An Land gezüchtet in geschlossenem Kreislaufsystem
- > Permanente Überwachung und Anpassung der Zuchtbedingungen (unter anderem Temperatur, Sauerstoff- und Salzgehalt)
- > Kein Einsatz von Antibiotika und Medikamenten
- > Strom aus erneuerbaren Energien
- > Keine Belastung des Meeres

NEU!



87307 Lachs

Aus Landzucht in Norwegen und Dänemark, ausgenommen, Sashimi-Qualität

Gewicht/Stück: 3-4 kg

Inhalt/VE: 20-25 kg oder stückweise

87311 Lachsfilet

Aus Landzucht in Dänemark und Norwegen, mit Haut, praktisch grätenfrei, einzeln vakuumverpackt

Gewicht/Stück: 1-1,3 kg

Inhalt/VE: 5 kg (4 Stück)

Zertifizierung: ASC



THEO®

DIE ESSIGMEISTEREI

Einzelne Sorten auch im 3l Bag in Box und 10l Kanister erhältlich!

Geschmacksvielfalt

Reinheit

Altes Handwerk

Sorgfalt

Regionalität

Naturfermentation

Bekömmlichkeit



ECHTES, NATURBELASSENES ESSIG-HANDWERK

Die intelligente Kooperation aus echtem Essig-Handwerk und starkem Vertrieb

Unterbesetzt?

Mehr Flexibilität und raffinierte Küche trotz Personalmangels



In der Gemeinschaftsverpflegung wird die anhaltende Personalknappheit immer mehr spürbar. Sie fordert viel Flexibilität. Unilever Food Solutions & Langnese bietet Hilfestellungen und Lösungen für genau diese Problematik an. Auf Basis der Produkte von Knorr Professional, Lukull und Co. präsentiert die Culinary Fachberatung verschiedene Top-Gerichte für die Gastronomie. Im neuen Folder finden sich neben Rezepten auch hilfreiche Tipps und Tricks für bessere Planbarkeit und Zeitersparnis.

die Lukull Sauce Hollandaise, sowie die Delikatess Sauce zu Braten und der Bratenjus von Knorr Professional. So sorgt Unilever Food Solutions & Langnese für ein breites Spektrum an Saucen in der Gemeinschaftsverpflegung.

Der Bratenjus bringt einen intensiven Röstgeschmack mit - ideal für alle Art von Fleischgerichten. Sauce Robert, Pfeffersauce oder Sauerbraten Sauce sind im Handumdrehen zubereitet. Die Knorr Professional Delikatess Sauce zu Braten ist die perfekte vegane Basis für jedes Gericht. Sie



Für die speziellen Anforderungen der Gemeinschaftsverpflegung hat die Culinary Fachberatung von Unilever Food Solutions & Langnese zwei Top-Gerichte entwickelt, die sich schnell und unkompliziert zubereiten lassen. Geht es um Kartoffelpüree und Rinderrouladen mit Rotkraut, ist die Knorr Professional Delikatess Sauce zu Braten unschlagbar. Mit ihr ist nicht nur die Vorbereitung um einiges erleichtert und kann selbst von ungelerntem Personal durchgeführt werden, es werden in der Zubereitung auch bis zu 85 Minuten eingespart. Beim klassischen Sauerbraten mit Serviettenknödeln sorgt die Delikatess Sauce zu Braten ebenso für eine erhebliche Zeitersparnis.

eignet sich beispielsweise für vegane Rahmsauce, Paprikasauce oder auch vegane Currysauce. Mit der Lukull Sauce Hollandaise sind mit wenigen Handgriffen vielfältige helle Saucen wie Malteser Sauce, Schaum-Sauce, Mango-Hollandaise oder Dijonsenf-Sauce zubereitet. Mit den hochwertigen Grundprodukten sorgt Unilever Food Solutions & Langnese so für eine große Saucenvielfalt bei gleichbleibender Qualität und bestem Geschmackserlebnis - auch und gerade bei personellen Engpässen. Den Folder für die Gemeinschaftsverpflegung gibt es auf der Themenseite auf ufs.com/personalmangel.



ufs.com/personalmangel



Unterstützen. Inspirieren. Begeistern.

VEGETARISCH GENIESSEN IST LEBENSGEFÜHL



Immer mehr Menschen entscheiden sich aus den verschiedensten Gründen dafür, komplett oder hin und wieder auf Fleisch zu verzichten. Bedienen Sie schon erfolgreich diesen Bedarf oder freuen Sie sich gerade allmählich damit an?



Denn eine vegetarische Mahlzeit ist mehr, als nur das Fleisch wegzulassen. So können stattdessen Fleischersatzprodukte aus Soja, Weizen oder Jackfruit und eine große Vielfalt an Bratlingen, Nuggets und Bällchen **den Teller rund machen**.

Im Sinne einer **ausgewogenen Ernährung** sind Vitamine, Mineralstoffe und Ballaststoffe wichtig. Hier übernehmen abwechslungsreiches Gemüse und Salate die Hauptrolle, gerne zusammen mit Nüssen oder auch Trockenobst.

Für **Sättigung** sorgen eiweißreiche Nahrungsmittel wie Hülsenfrüchte und Molkereiprodukte sowie die klassischen Beilagen aus Kartoffeln, Reis und Nudeln. Beliebt sind außerdem süße Hauptgerichte aus gefüllten Pfannkuchen, Germknödeln oder Kaiserschmarrn. Desserts aus Cremes und Früchten können auf Wunsch jede herzhafte Mahlzeit abrunden.



Und zum Frühstück, Abendbrot oder für zwischendurch? Lässt man die Produkte mit Fleisch außen vor, kann man immer noch aus dem Vollen schöpfen. Ob Kuchen, herzhaft oder süße Backwaren, Belag in Scheiben oder als Aufstrich, Molkereiprodukte oder alles rund ums Ei. Die **Genussmomente** sind vegetarisch grenzenlos.

Staunen Sie über die unendlichen Möglichkeiten und lassen Sie sich von vielen Tipps für vegetarische Kombinationen inspirieren:



[www.frischdienst-union.de/vegetarisch-1/](http://www.frischdienst-union.de/vegetarisch-1)



Folder als blätterbares PDF

Gerne schicken wir Ihnen den Folder auch per Post zu.

Ihr Ansprechpartner bei der Frischdienst Union:

Ralf Duhm

Adresse: Frischdienst Union GmbH
Ziegeleistraße 5 33775 Versmold

Kontakt: Telefon 05423/3190-0
info@frischdienst-union.de
www.frischdienst-union.de

DESSERTS

Für alle Anlässe

Für den kleinen Genuss im Alltag Ihrer Gäste lässt unser umfassendes Dessert-Sortiment keine Wünsche offen.

Entdecken Sie neben Klassikern wie cremigem **Schlemmer-Pudding** oder unserer luftig-lockeren **Feinschmecker Mousse** weitere Desserts in vielen verschiedenen Geschmackssorten.

Ein einfaches Handling und gute Kalkulierbarkeit runden das Profil unserer Produkte ab. Überzeugen Sie sich selbst!



Saison DESSERTS

Als Ergänzung zu unserem Stammsortiment sorgen jedes Jahr **zwei Saisonaktionen** für Abwechslung auf Ihrer Speisekarte. Dabei haben wir eine Auswahl saisonaler Sorten in einem begrenzten Zeitraum für Sie im Angebot. Aktuell läuft noch unsere Aktion **Winterdesserts 2022**, die dann ab Februar von einer Auswahl leckerer **Frühlingsdesserts** abgelöst wird. Sprechen Sie uns gerne dazu an!



Das ganze Sortiment für die Profiküche - Einfach den QR-Code scannen!



Sie wünschen eine direkte Beratung? Einfach den QR-Code scannen!



J.J. DARBOVEN SEIT 1866 CLASSICS

UNSERE KAFFEE-Klassiker



Unsere Klassiker neu interpretiert.

Seit 1866 stehen wir für erstklassige Rohkaffees und höchste Qualität. Mit unserem Wissen und unserer Rösterfahrung schaffen wir Kaffeeerlebnisse für Genießer. Entdecken Sie jetzt unser erweitertes Sortiment bestehend aus feinsten Espresso, Café Crème und Filterkaffees.





Das **PROSUM** Team
wünscht Ihnen ein besinnliches
Weihnachtsfest und ein
gesundes neues Jahr