

PROSUM

DAS MAGAZIN

Ausgabe 1.2023

KÜCHE

HAUSWIRTSCHAFT

PFLEGE

VERWALTUNG

FACILITY MANAGEMENT



INHALT

> PROSUM intern

> VORWORT Seite 3

> FLEISCH ODER VLEISCH?!
Kolumne von Anja Hanke ab Seite 4

> DAS PROSUM-TEAM STELLT SICH VOR
DEBORA HARTIG, PROSUM-Kundenservice Seite 6

> PROSUM-Partner

> KÜCHE & VERSORGUNG
Unilever Food Solution, Dr. Oetker Professional,
Jacobs Douwe Egberts, Upfield Professional ab Seite 7

> FRÜHLINGSKÜCHE MIT FRISCHEN KRÄUTERN
Bericht von Ulrike Grohmann Seite 8/9

> REINIGUNG, PFLEGE & HYGIENE
Johannes Kiehl, TOPSERV, Dr. Schnell, Igefa,
Chemische Fabrik Dr. Weigert, Alvanta ab Seite 13

> GEBÄUDE & AUSSTATTUNG
RUD Ketten Erlau, Fega & Schmitt ab Seite 22

> PROSUM

> MESSEINLADUNG
ALTENPFLEGE 2023 Seite 24

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 Leserinnen, liebe Leser,

neulich war ich auf einem 90. Geburtstag eingeladen. Während des Festes wurden Reden auf den Jubilar gehalten, u. a. von einem seiner Brüder, der selbst kaum jünger war. Er erinnerte an die gemeinsame Zeit, an die Vergangenheit. Es war in jeder Hinsicht eine ergreifende Rede. Und eine, die mich sehr beeindruckte. Denn ihm gelang dieser Rückblick ohne jegliches Selbstmitleid, ohne Schuldzuweisung an andere. Schließlich: Wenn man den Blick zurücklenkt – gedanklich 80 Jahre in die Vergangenheit reist – waren diese Zeiten alles andere als rosig. Zu Beginn der 1940er-Jahre konnte man von keinem geregelten Leben sprechen. Geschweige denn von Wohlstand. Stattdessen waren gesellschaftliche Verhältnisse an der Tagesordnung, die wir uns heutzutage nicht annähernd vorstellen können. Bereits in diesen jungen Jahren haben das Geburtstagskind und seine Geschwister etwas Übermächtiges überstehen müssen. Sie haben das Beste aus diesen Umständen gemacht. Das Geschick dabei in den eigenen Händen gehalten.

Der Redner hätte davon erzählen können, wie sehr sie doch benachteiligt gewesen seien. Wie schwer die Zeit gewesen ist. Hat er aber nicht.

Er beschönigte diese Zeit nicht, aber er stellte in den Vordergrund, wie sich die Familie durch all dies hindurch half. Mich beeindruckte das nachhaltig und erinnerte mich an meine Großeltern. Auch sie beschwerten sich nie. Auch sie sprachen nie darüber, wie hart ihre Kindheit und Jugend gewesen sein musste, denn man packte einfach an. Man handelte. Machte das Beste aus der Situation. Übernahm schon früh Verantwortung für sich selbst. Und keine der genannten Personen konnte sich in ein „gemachtes Nest“ setzen.

Wenn ich dabei nun auf unsere heutige Gesellschaft mit all ihren Ansprüchen und ihren lieb gewonnenen „Selbstverständlichkeiten“ blicke, denke ich unweigerlich: „Wir haben es so gut!“ Doch was begegnet mir stattdessen oft? Ein ausgeprägtes „Mimimi!“. Ein stetes Beschwern: „Wie soll ich das denn schaffen?“, „Warum muss ich das denn alleine tun?“, „Da muss doch jemand für mich sorgen“ (Eltern, Arbeitgeber, Staat – suchen Sie sich etwas aus).

Ich denke, jede Generation hat ihre Herausforderungen. Die Übernahme von Eigenverantwortung und die Akzeptanz dieser Herausforderungen ist jedoch wesentlich gesünder, als sich ständig zu beklagen und darauf zu warten, dass jemand anderes kommt und alles für einen richtet. Ich rate jedem, privat wie beruflich: Steh morgens auf und gib dein Bestes. Mach Menschen happy. Löse deine Probleme. Bitte um Hilfe, aber nicht bevor du sicher bist, dass du diese Hilfe auch wirklich brauchst. Hilf anderen. Stehe ein für dein Handeln – ebenso wie für dein Nicht-Handeln. Gib, bevor du nimmst. Übernimm Verantwortung und höre auf, dich zu beklagen.

Denn: Es ist nicht die Zeit für „Mimimi“. Finden Sie nicht auch!?

Herzlichst,

Sylvia Frank



SYLVIA FRANK
Geschäftsführung
der PROSUM

FLEISCH ODER VLEISCH?!

Ich sage es gleich vorweg. Es wird schwierig. Denn es ist kompliziert. Ein Drahtseilakt, bei dem ich jeden Moment vom Seil kippen könnte, sozusagen. Schließlich esse ich Fleisch. Selten. Aber wenn, dann ausgesucht und gerne. Ich bin das, was das neue kulinarische Klassifizierungssystem liebevoll als Flexitarier bezeichnet. Ich bin flexibel, mit einem ausgeprägten Hang zum Vegetarier ... Wobei ich diese Linie der Ausschließlichkeit nie gänzlich überschreiten mag. Und ebenso wenig die, die noch eine Stufe weiter geht. Auch wenn vegan momentan in aller Munde zu sein und die Vielfalt an industriell gefertigten Ersatzprodukten quasi minütlich zuzunehmen scheint, stelle ich für mich persönlich fest, dass ich trotz aller Auseinandersetzung mit Ernährungsthemen und Nachhaltigkeit immer noch nicht bereit bin, auf einen cremig-würzigen französischen Camembert oder meine geliebte heiße Schokolade mit Demeter-Kuhmilch zu verzichten. Nur: Macht mich das jetzt zu einem schlechten Menschen? Und da beginnt der Drahtseilakt.

Dieser Januar war anders. Ich spürte es bereits seit November. Immer wieder hörte ich in meinem Umfeld von Leuten, die sich auf den Veganuary vorbereiteten. Eine Kampagne, die seit Jahren Zuwachs erzielt und dazu aufruft, den ersten Monat des Jahres gänzlich ohne tierische Produkte zu leben. Allein 2022 meldeten sich fast 630.000 Menschen in über 200 Ländern offiziell dazu an (Quelle: www.veganuary.com). Die Zahl derer, die sich ohne öffentliche Präsenz diesem Trend anschließen, wird wohl deutlich höher liegen. Ich war natürlich neugierig, denn mit einem rasanten Alltag und einem Kind im Haushalt fühlt sich so ein ganzer Monat wie eine unüberwindbare Herausforderung an. Schließlich erfordert es eine basierte Recherche und einer guten Planung, dass es gelingt, diesen veganen Monat auch wirklich durchzuhalten. Von einigen, die es versuchten, bekam ich diesen Eindruck bestätigt. Manche brachen zwischendrin ab oder waren die ganze Zeit über konsequent inkonsequent. Und wieder andere waren absolut begeistert und berichteten aufgeregt von einer neuen Kreativität beim Kochen und dass sie sich viel besser und energiegeladener fühlten.

Und genau das ist ja anscheinend einer der Effekte, auf den viele, die sich für diese Ernährungsform entscheiden, setzen. Die Gründe, sich vegan zu ernähren, sind vielfältig.

Von gesundheitlichen Aspekten bis hin zu den offensichtlichen wie den Klimaschutz und das Tierwohl. Mit all dem gehe ich d'accord. Ich bin mir bewusst, dass dieser Diskurs ein komplizierter ist. Und dennoch versuche ich ihn zu gehen. Denn ich denke, dass wir alle – ganz egal, was bei uns auf den Teller kommt – doch ein gemeinsames Ziel haben: Wir wollen leben, gut und gesund und mit unseren Entscheidungen niemanden verletzen.

Ich bin ein unglaublicher Freund von „leben und leben lassen“. Ich mag es sehr, wenn man nicht nur eine Seite der Medaille betrachtet und Schwarzweiß-Ideologien vertritt. Und ich wage zu behaupten, dass die Probleme, die unsere Welt hat, sich nicht alleine durch eine vegane Ernährung lösen lassen. Und wenn ich mir den Weltklimabericht anschau und dabei gezielt auf Deutschland blicke, dann belegen die Energie (31%), die Industrie (23%) und der Verkehr (20%) die ersten drei Plätze des Treibhausgas-Ausstoßes. Auf Platz vier liegen unsere Haushalte mit 11% und an letzter Stelle schließt die Landwirtschaft mit 8% den Kreis. Ja, die Tierhaltung hat einen negativen Fußabdruck auf unserem Planeten, aber wie mit allen Dingen glaube ich, dass nicht die Kuh auf der Weide oder das Schwein im Stall das Problem sind – sondern das Zuviel. Die Masse. Die Unnatürlichkeit der Aufzucht. Alles ist außer Kontrolle geraten. Und ich glaube, dass viele einen Weg suchen und für sich auch finden, um einen Beitrag in eine bessere Zukunft zu leisten – und dabei vielleicht so etwas wie Kontrolle in all dem nicht kontrollierbaren Chaos zurückerlangen. Und die eigene Ernährungsweise kann man kontrollieren.

Kein Wunder also, dass eine ganz neue Industrie um diese Bewegung herum entstanden ist und immer mehr Hersteller pflanzliche Ersatzprodukte und „tierlose“ Tier-Nachahm-Neuheiten auf den Markt bringen. Es scheint nichts unmöglich zu sein – von der veganen Teewurst bis hin zum Hühnchen, das kein Hühnchen ist. Und wenn ich an dieser Stelle jetzt sagen würde, dass ich nicht nachvollziehen könne, warum man tierische Gerichte nachahmen müsse, wenn man sich doch bewusst gegen den Verzehr von Tieren entschieden hat (man achte bitte auf den Konjunktiv) – dann kommt das Gegenargument, dass die andere Seite wiederum nicht nachvollziehen könne, wie ich mich denn gut fühlen könne, wenn mein



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

einziges Zugeständnis sei, auf kleine regionale Bauern zurückzugreifen, die ihre Tiere unter „besten“ Bedingungen aufwachsen lassen und sie am Ende dennoch töten würden. Und genau das ist der Punkt meiner langen Rede. Ich finde dieses Gegeneinander so schade. Ich fühle mich nicht bedroht von Veganern und andersherum möchte auch ich auf niemanden bedrohlich wirken. Ich möchte nicht missionieren und möchte nicht missioniert werden. Ich freue mich über jeden, der sich mit den Problemen unserer Welt auseinandersetzt und auf seine Art und Weise eine Entscheidung für sich trifft. Und das ist doch am Ende das einzig Entscheidende. ■

DAS PROSUM-TEAM STELLT SICH VOR



DEBORA HARTIG
PROSUM-Kundenservice
Telefon: 0911/37667026



Mein Name ist Debora Hartig und ich bin 29 Jahre alt. Geboren und aufgewachsen bin ich in Nürnberg. Nach meinem Schulabschluss habe ich eine Ausbildung als Verkäuferin gemacht und bin anschließend in die Telekommunikationsbranche gewechselt. Nach sieben Jahren in diesem Bereich habe ich nach einer neuen Herausforderung gesucht und diese bei der PROSUM gefunden. Seit Januar 2021 bin ich nun im Kundenservice der PROSUM tätig. Es war eine besondere Herausforderung, in dieser ungewöhnlichen Zeit die Arbeitsstelle zu wechseln. Die unterschiedlichen Vorgaben wie z.B. die Abstandregelungen haben neue und kreative Wege für meine Einarbeitung mit sich gebracht. Und ich bin sehr froh, dass ich trotz dieser nicht ganz einfachen Umstände, sehr schnell in das neue Team integriert wurde und meinen Platz gefunden habe. Meine neue Aufgabe ist eigentlich ganz einfach erklärt: Ich bin hier, um Sie zu unterstützen! Gemeinsam mit meinen Kolleginnen aus dem Kundenservice, hier in Nürnberg, und den Gebietsmanagern, bei Ihnen vor Ort, bearbeite ich Ihre Anfragen und trage Sorge dafür, dass Ihre Anliegen von unseren Lieferpartnern zeitnah bearbeitet werden. Ich stehe Ihnen für telefonische Anfragen jederzeit gerne zur Verfügung.

Und genau das ist es, was mir an meiner Aufgabe besonders viel Spaß macht – der direkte Kontakt mit Ihnen! Aber auch die Arbeit im Zusammenspiel mit unseren Gebietsmanagern gefällt mir sehr gut. Ich bin ein Teamplayer und freue mich darüber, dass ich schnell zu einem vollwertigen Teammitglied werden konnte und mich hier sehr wohl fühle.

Ich bin ein engagierter und zielstrebig Mensch und werde oft als empathisch und geduldig beschrieben. Die persönliche Weiterentwicklung ist mir sehr wichtig. In der Zukunft möchte ich aber nicht nur mich weiterentwickeln, sondern auch zum Ausbau unserer Angebote für Sie beitragen. Mein Ziel ist es, Ihnen die bestmögliche Unterstützung anbieten zu können, um Ihnen Ihren Arbeitsalltag zu erleichtern.

In meiner Freizeit bin ich ein Familienmensch durch und durch und verbringe meine Zeit gerne in geselligen Runden mit Freunden und Familie, auf Reisen oder beim Bowlen. Mit einem guten Buch genieße ich aber gerne auch ein paar ruhige Stunden. ■



100% zuverlässig in Geschmack und Stabilität.



Scannen &
mehr erfahren!



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

FRÜHLINGSKÜCHE MIT FRISCHEN KRÄUTERN

Nach den grauen Wintertagen lechen Körper und Seele nach frischem Grün. Wir freuen uns über die ersten Blattknospen, das grüne Gras und die bunten Frühblüher. Und im März kehrt endlich der Frühling zurück – zunächst der meteorologische und dann endlich auch der kalendarische. Zeit für die Frühlingsküche – und was wäre die ohne frische Kräuter?

Sattgrün und knackig frisch müssen sie sein, dann schmecken Kräuter am besten. In der Küche geben sie vielen Gerichten den entscheidenden Kick und zu Salaten sind sie die perfekte Ergänzung – reich an Vitaminen und ätherischen Ölen. Zwar gibt es viele Kräuter auch getrocknet, doch an das Aroma von frischer Ware kommen sie nicht heran. Basilikum, Petersilie oder Rosmarin – Kräuter schmecken so unterschiedlich wie sie aussehen. Etliche der heute so gern verwendeten Kräuter stammen aus dem Mittelmeerraum oder gar Asien und waren vor einigen Jahrzehnten hierzulande völlig unbekannt. Daher sind sie manchen Senioren nicht geläufig. Doch mit der richtigen Präsentation des duftenden Grünzeugs lässt sich die Neugierde und Entdeckerfreude der Senioren sicher wecken.



TISCHDEKORATION AUS KRÄUTERN

Originell und stimmungsvoll lässt sich der Frühling mit einer Tischdekoration aus Kräutern im Topf oder im Väschen begrüßen. Ihr frisch-grüner Anblick weckt Appetit, so manche Pflanze verströmt einen zarten Duft beim Berühren und das Beste: Hier darf genascht werden. Damit ist diese Tischdeko auch für Demenzkranke geeignet. Viele Senioren haben Freude am Gärtnern. Das ist mit Kräutern besonders gut möglich. Sie können in einer Kräuterspirale im Gartenbereich wachsen oder gar in einem Hochbeet. Manche dieser Beete können sogar mit einem Rollstuhl „unterfahren“ werden. So ist es auch für Pflegebedürftige möglich, gärtnerisch aktiv zu werden und mit ihrer Ernte zur frühlingsfrischen Kräuterküche beizutragen. Doch auch auf der Fensterbank im Zimmer lassen sich Schnittlauch, Kresse und Basilikum ziehen. Probieren Sie es einmal in Ihrer Einrichtung aus. Der Erfolg wird Ihnen Recht geben.



AUSGEWÄHLTE KÜCHENKRÄUTER IM ÜBERBLICK UND IHRE VERWENDUNG IN DER KÜCHE.

■ Bärlauch:

Mit seinem stark an Knoblauch erinnernden Aroma ist Bärlauch ideal für die Zubereitung von Pesto oder Dips geeignet. Wer ihn zum Kochen verwenden will, sollte ihn erst am Ende der Garzeit hinzufügen, da er durch Erhitzen schnell sein Aroma einbüßt. Ideal: Trotz Knoblaucharoma bleibt der berühmte Knoblauchatem aus!

■ **Basilikum:** Mit Tomaten und Mozzarella ist Basilikum ein absoluter Klassiker der italienischen Küche und auch älteren Menschen inzwischen wohlbekannt. Er passt aber auch zu anderen Salaten sowie zu Pasta, Pizza oder Süßspeisen. Basilikum sollte immer roh verwendet und bei warmen Gerichten erst kurz vor dem Servieren hinzugefügt werden, sonst verliert es sein Aroma.

■ **Dill:** Für Gurkensalat und viele Fischgerichte ist Dill fast unverzichtbar und ein altes, allseits bekanntes Küchen- und Einmachkraut. Auch zu Quark-Dips und Kartoffelgerichten passt die frische, würzige Note des Dills sehr gut. Bei Magen- oder Verdauungsproblemen kann Dill eine beruhigende Wirkung haben.

■ **Koriander:** Das intensive Aroma des Korianders gibt asiatischen Currys und Suppen den typischen Geschmack. Auch Tomatensalat, Fleisch- oder Fischgerichte erhalten durch Koriander eine feinere Note. In der deutschen Küche ist Koriander noch nicht so lange bekannt. Und seine Verwendung ist mit Vorsicht zu genießen: Eine genetische Variante der Geruchsrezeptoren entscheidet darüber, ob man das Kraut als seifig empfindet. Daher lieber zum Nachwürzen bereitstellen.

■ **Kresse:** Die würzigen kleinen Keimblätter verleihen Salaten, Suppen, Eierspeisen und belegten Broten eine angenehme Schärfe. Sie eignen sich außerdem sehr gut zum Garnieren von Speisen. Außerdem lässt sich kein anderes Kraut so schnell und unkompliziert auf der Fensterbank selbst ziehen. Nur wenige Tage warten und der Erfolg ist garantiert. Ideal für eine Senioreneinrichtung!

■ **Minze:** Von Minze gibt es Dutzende Varianten. Die aromatischen Blätter sind eine beliebte Zutat für verschiedene Cocktails, außerdem verleihen sie Salaten, Suppen und Süßspeisen eine frische Note und bilden die Grundlage für einen frisch aufgegossenen Tee. Auch im Sommer eine Wohltat.



■ **Oregano:** Ob auf Pizza, in Nudelsoupe oder eingelegtem Gemüse: Oregano ist typisch für viele Gerichte der italienischen Küche. Sein Aroma entfaltet er am besten, wenn er getrocknet und mitgekocht wurde. Aber auch frisch verfeinert er viele Gerichte, etwa geschmortes Fleisch oder Suppen.

■ **Petersilie:** In der deutschen Küche kommt wohl kaum ein Kraut so häufig zum Einsatz wie Petersilie. Sie verfeinert Salate, Suppen, Kartoffel-, Gemüse- und Fleischgerichte. Neben Sorten mit krausen Blättern ist vor allem in der mediterranen Küche die intensiv schmeckende glatte Petersilie beliebt. Sie entfaltet ihr Aroma am besten, wenn sie frisch gehackt am Ende der Zubereitung zu den Gerichten gegeben wird. Petersilie enthält übrigens viel Vitamin C und schmeckt auch als Salat oder Pesto. Schön, wenn Senioren mit dem wohlvertrauten Kraut experimentieren können.

■ **Rosmarin:** Das mediterrane Kraut ist ideal für kräftige Fleisch-, Fisch- und Kartoffelgerichte. Entweder die Nadeln von den Stängeln zupfen und klein schneiden oder die ganzen Stängel zum Essen geben und mitgaren. Ganze Stängel vor dem Essen wieder entfernen. Als Tee wirkt Rosmarin nervenberuhigend sowie krampf- und schleimlösend.

■ **Schnittlauch:** Der kräftige, an Zwiebeln erinnernde Geschmack passt perfekt zu Quark und Dips sowie Eierspeisen, Salaten und Pilzgerichten. Am besten einfach in kleine Röhrchen schneiden und roh über das Essen streuen. Hier dürfte es kaum Menschen geben, die den frischen Geschmack nicht kennen und lieben.



CAFITESSE

MAGISCHER GENUSS
SMARTES KAFFEESYSTEM

Besuchen
Sie uns auf der
Altenpflege Messe
in Nürnberg:
25. - 27.04.2023
Halle 7, Stand F38



Unser Genussversprechen: die starke Marke mit System



Hygienisch, schnell und leistungsstark: Jacobs Cafitesse Quantum 110

- ✓ 3 Sek./Tasse, 23 Sek./Kanne
- ✓ Enormes Können auf kleinem Raum
- ✓ Hygienestandards nach HACCP
- ✓ Automatisches Reinigungsprogramm
- ✓ Separater Heißwasserauslauf

Ihre Vorteil mit Jacobs Cafitesse:

- Weniger Restmengen** von gebrühtem & gemahlenem Kaffee
- Mehr Effizienz** durch geringeren Schwund
- Kürzere Zubereitungszeit** pro Tasse Kaffee
- Niedrigere Kosten** für Ersatzteile & Wartung
- Weniger Zeit** für das Aufbrühen
- Kein Kostenaufwand** für die Entsorgung feuchter Abfälle
- Niedrigere Personalkosten** für Aufbrühen, Reinigung & Schulung
- Weniger Zeit** für die Reinigung



LET'S GUGELHUPF!

AUFGEHUPFT: DIE NEUE GENERATION GUGELHUPF
vom Back-Experten Dr. Oetker Professional.

Ab April erfreuen wir mit einer bunten Vielfalt an fertig gebackenen Gugelhupf-Ideen, sowie entzückender **Dessert-Hupferl** - vom beliebten Klassiker bis hin zur veganen Alternative. Alles tiefgekühlt und spielend leicht servierfertig. Die erfolgversprechende Lösung zum Kaffee und als **Dessertüberraschung**.



LÄSST DIE
HERZEN
HÖHER HUPFEN
AB APRIL

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



KÜCHE & VERSORUNGUNG

KÜCHE & VERSORUNGUNG





SCHLÄGT JEDE SAHNE.

Gewohnt einfach in der Anwendung, cremig im Geschmack, günstiger im Preis.



Schnell die richtige Saucenkonsistenz



Kein Gerinnen mit Säure und Alkohol



Bain-Marie-stabil



4 Stunden formstabil



IHR ANSPRECHPARTNER:

Andreas Perse
+49 (0) 172 / 4157 595
@ andreas.perse@upfeld.com

EINE MARKE VON



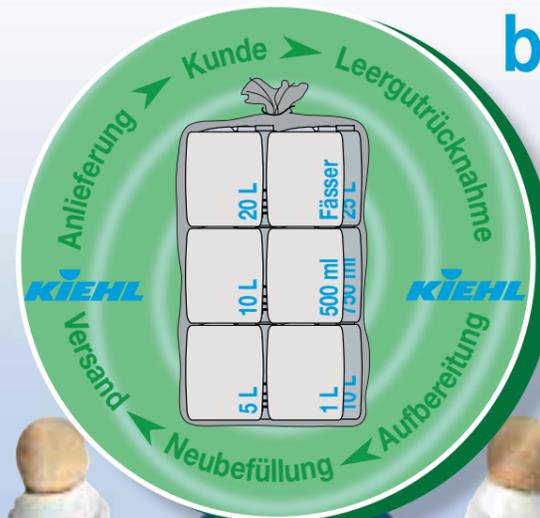
Professionelle Produktsysteme für perfekte Reinigung, Pflege und Hygiene



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



TOPSERV

Die Fachhandelsgruppe für bundesweite Versorgung.



HYGIENE



REINIGUNG



ROBOTICS



SERVICE-
VERPACKUNG



MEDIZIN-
PRODUKTE



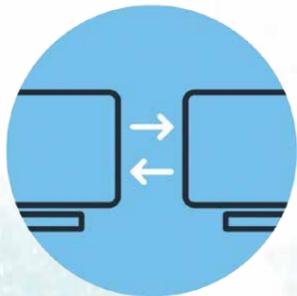
PSA



NACH-
HALTIGKEIT

Gegründet zum 01.01.2023 ist TOPSERV die neue Fachhandelsgruppe, die aus dem Zusammenschluss vier mittelständischer Familienunternehmen entstanden ist: Julius Brune, Durner mit Franz Seidel, Toussaint mit O+S Offterdinger & Sailer, Rink Rehaservice, Berufskleidung24.de und die Wencke Management Gruppe mit Beese, Kernreich, Lloyd und Van Merhagen + Seeger. TOPSERV bietet eine flächendeckende bundesweite Versorgung an und unterscheidet sich durch ihr erweitertes Produktportfolio z. B. im Bereich Reinigungsrobotik. Gemeinsam hat die Fachhandelsgruppe mehr als 900 Jahre Erfahrung und Tradition im Rücken.

„Regional. Bundesweit“ zeigt die Wurzeln der regionalen Marktführer. Durch den Zusammenschluss werden Kunden flächendeckend bundesweit versorgt und deren Prozesse durch smarte E-Business-Lösungen, innovative Robotik und nachhaltige 360-Grad-Dienstleistung optimiert. Das TOPSERV-Sortiment umfasst mehr als 100.000 Reinigungs-, Hygiene- und Pflegeartikel.



Smarte E-Business-Lösungen

Moderne E-Businesslösungen, unter anderem End-to-End-Lösungen, EDI-Management, von Bestell- bis hin zu Tätigkeitsprofilen werden angeboten. Die Besonderheit: Weiterentwicklung auf Basis von Kundenanforderungen und Trends am Markt.

Innovative Robotik

In puncto Robotik bietet TOPSERV bundesweite Beratung und Vorführung an, um Kunden der Reinigungsbranche bei Ihren derzeitigen Herausforderungen durch moderne, automatisierte Reinigungsrobotik zu entlasten. Besonders anstrengende Tätigkeiten übernimmt ein Reinigungsroboter, so dass die körperliche Beanspruchung der Reinigungskraft minimiert wird.



Nachhaltigkeit

Ein weiterer positiver Effekt der Reinigungsrobotik: durch den geringeren Einsatz von Reinigungsmittel und Wasser werden Umwelt und Ressourcen geschont. TOPSERV setzt auf die Zusammenarbeit mit der Marke nextfmrobotics.

www.topserv.de

© Bild iStock: guirong hao

Bundesweites Netzwerk



Beese
Tel.: 04407 9137987
www.beeseshop.de

Berufskleidung24.de
Tel.: 07125 3090660
www.berufskleidung24.de

Durner
Tel.: 0911 657740
www.durner.de

Franz Seidel
Tel.: 08782 96870
www.franz-seidel.de

Harema
Tel.: 06106 86030
www.harema.de

Kernreich
Tel.: 0471 88008
www.kernreich.eu

Lloyd
Tel.: 0431 5448890
www.lloyd-gvs.de

Julius Brune
Tel.: 05205 98170
www.juliusbrune.de

Nonne
Tel.: 0471 932980
www.nonne.de

O+S Offterdinger & Sailer
Tel.: 07154 8363670
www.offterdinger-sailer.de

Rink Rehaservice
Tel.: 06897 85610
www.rink-rehaservice.de

Topserv
Tel.: 06805 9989999
www.topserv.de

Toussaint
Tel.: 06805 92760
www.toussaint.de

Van Merhagen + Seeger
Tel.: 040 7148900
www.merhagen.de

Hauptsitz:
TOPSERV Service GmbH
In der Lach 6a
66271 Kleinblittersdorf
Tel.: +49 (0) 6805 9989 999
info@topserv.de
www.topserv.de

Fachberatung

Wir beraten und schulen Sie in den Bereichen der professionellen Reinigung, Hygiene und Pflege.

Hervorragender Service garantiert!

TOPSERV

Bundesweit regional.

REINIGUNG · PFLEGE · HYGIENE

REINIGUNG · PFLEGE · HYGIENE



ecOLUTION

DAS NACHHALTIGE PRODUKT-SYSTEM

ECOLUTION leistet von der Herstellung über die Anwendung bis zur Wiederverwertung oder Entsorgung der Produkte einen Beitrag zur Nachhaltigkeit.

Die höchstwirksame Formulierung und somit auch die Reinigungsleistung der Produkte schont die Ressourcen und reduziert deutlich die Umweltbelastung.



STICKS

ULTRAHOCHKONZENTRAT



✓ EIN Kuvert STICKS ersetzt
20 Ready To Use Sprühflaschen



✓ EINE Flasche ULTRAHOCHKONZENTRAT
ersetzt 5 Flaschen Konzentrat

ECOLUTION PRODUKT-VORTEILE



- CO² neutral*
- Top-Performance durch gewohnt exzellente Produktleistung
- Alle Produkte sind vegan

- Deutlich weniger Lagerplatzbedarf und Transportaufwand
- Kostensicherheit durch präzise und extrem sichere Dosierung



Mehr Informationen finden Sie auf:
www.dr-schnell.com/ecolution

*Unter <https://www.dr-schnell.com/co2-ermittlungsgrundlagen> finden Sie weitere Informationen zur CO₂ Ermittlungsmethode, zu den unterstützten Projekten und den von uns ergriffenen Maßnahmen zur Reduktion von CO₂.

** Die CO₂ Bilanz der Ecolution Produkte wurde von Climate Partner nach dem GHG Protocol Product Life Cycle Accounting and Reporting Standard ermittelt und durch Förderung eines gemäß Gold Standard zertifizierten Klimaschutzprojektes ausgeglichen. Mehr Infos hierzu unter: www.climatepartner.com/113351-1906-1001

NACHHALTIGE HYGIENE MIT DR.SCHNELL CO2 VERMEIDEN, REDUZIEREN, KOMPENSIEREN: MIT TRANSPARENZ ZU MEHR NACHHALTIGKEIT

Nachhaltigkeit bestimmt auch im Jahr 2023 immer stärker unser gesellschaftliches Handeln. Auch im Gesundheitswesen erhält das Thema durch gesetzliche Vorgaben einen immer größeren Stellenwert. Wollen Unternehmen morgen wettbewerbsfähig sein, müssen schon heute die Weichen für mehr Nachhaltigkeit gestellt werden.

Für viele Einrichtungen eine große Aufgabe. Eigene Prozesse (Energiebeschaffung, Mobilität, Logistik) und zugekaufte Dienstleistungen und Produkte bieten oft großes Verbesserungspotenzial zur Emissionsreduzierung. Im Bereich der Reinigung und Hygiene hat sich dabei DR.SCHNELL als Nachhaltigkeitspartner hervorgetan und lädt seine Kunden dazu ein, klimaneutrale Hygiene zu beziehen.

CO₂-EMISSIONEN TRANSPARENT ERMITTELN, REDUZIEREN, KOMPENSIEREN

Kern der Entwicklung ist der CO₂-Rechner. Auf Basis einer ISO-14067-zertifizierten Berechnungsmethode erlaubt dieser, von Reinigungsmitteln verursachte Emissionen genau aufzuschlüsseln. Dabei fließen von Rohstoffen über Produktion bis hin zu Verpackung, Transport zum Kunden und Entsorgung alle Emissionen in die Berechnung ein. Eine stetig wachsende Datenbank sorgt für aktuelle Daten, die transparent kommuniziert werden können.

Kompetente Berater unterstützen Kunden im zweiten Schritt dabei, Hygiene und Reinigung nachhaltiger zu gestalten und klimafreundlichere Produkte einzusetzen. DR.SCHNELL analysiert dafür den CO₂-Ausstoß der für Hygienemaßnahmen benötigten Reinigungs- und Desinfektionsmittel, definiert Einsparpotenziale und bietet in einem individuellen „Klimaidealsortiment“ Alternativen zur Senkung der Emissionen. CO₂-Emissionen der Hygiene, die nicht reduziert oder verhindert werden können, werden in internationalen, zertifizierten Klimaschutzprojekten ausgeglichen.

Das Unternehmen geht dabei mit gutem Beispiel voran. Durch zahlreiche Emissionssenkungs-Maßnahmen im eigenen Unternehmen in Kombination mit Kompensationen unvermeidbarer Emissionen in zertifizierten Klimaschutzprojekten konnte das Münchner Unternehmen von Fokus Zukunft die Auszeichnung „Klimaneutrales Unternehmen“ erhalten. Produkte und Prozesse werden stets mit dem Gedanken an mehr Nachhaltigkeit weiterentwickelt. Diese Kompetenz möchte man nun mit Kunden und Partnern teilen.

NACHHALTIGE PRODUKTE FÜR GANZHEITLICHE HYGIENE

Ressourcenschonende Produktreihen wie die kreislauf-fähige ECO-Collection oder die CO₂-neutrale ECOLUTION-Produkte sind das Ergebnis. Die CO₂-sparsame ECO-Collection als Komplettpaket für die tägliche Objektreinigung ist dabei sowohl mit dem EU Ecolabel als auch Cradle-to-Cradle-Goldstatus zertifiziert und wird in Verpackungen aus 100% Post-Consumer-Recyclat geliefert (ausgenommen Gefahrgüter).

In der Produktreihe ECOLUTION wird fast komplett auf Verpackungsmüll verzichtet. Die flüssigen Ultrahochkonzentrate sind fünf Mal so effektiv und ergiebig wie reguläre Produkte, wodurch bei gleicher Reinigungsleistung deutlich weniger Verpackungsmüll anfällt. Aus einer Liter-Flasche MILIZID oder FOROL ECOLUTION Ultrahochkonzentrat können daher bis zu 2000 Liter Reinigungslösung entstehen.

ECOLUTION-Sticks überzeugen hingegen durch sichere und flexible Anwendung bei perfekter Dosierung. Ein Stick mit 3 Gramm Reinigungsgranulat ergibt in kaltem Wasser 500 ml Reinigungslösung für die Sprühreinigung. Durch den selbstauflösenden Folienfilm um das Granulat und das kompostierbare Kuvert, in dem die Sticks geliefert werden, können 98% Verpackungsmüll, sowie Transport- und Lagerkapazitäten gespart werden.

Darüber hinaus unterstützen digitale Tools und smarte Helfer aktiv Nachhaltigkeitsbemühungen, etwa das Dosiersystem PEROJET smart System für die Geschirrrreinigung in Küchen sowie DR.SCHNELL Dosiertechnik für Textilhygiene. Die punktgenaue Dosierung der Reinigungsmittel minimiert Verbräuche und den Einsatz von Service-Technikern vor Ort. In Kombination mit der HACCP-Software Q-KISS erlaubt das PEROJET smart System hygienekonformes Arbeiten in der Küche. Und durch Service-Leistungen wie den Energie-Check sorgen DR.SCHNELL-Techniker für eine energieeffiziente und nachhaltige Arbeitsweise von Wasch- und Geschirrspülmaschinen.

REINIGUNG . PFLEGE . HYGIENE

REINIGUNG . PFLEGE . HYGIENE



Kolibri 

**Zuverlässiger
Handschutz unserer
Eigenmarke**



www.kolibri.info/untersuchungshandschuhe/

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

Eine Eigenmarke der

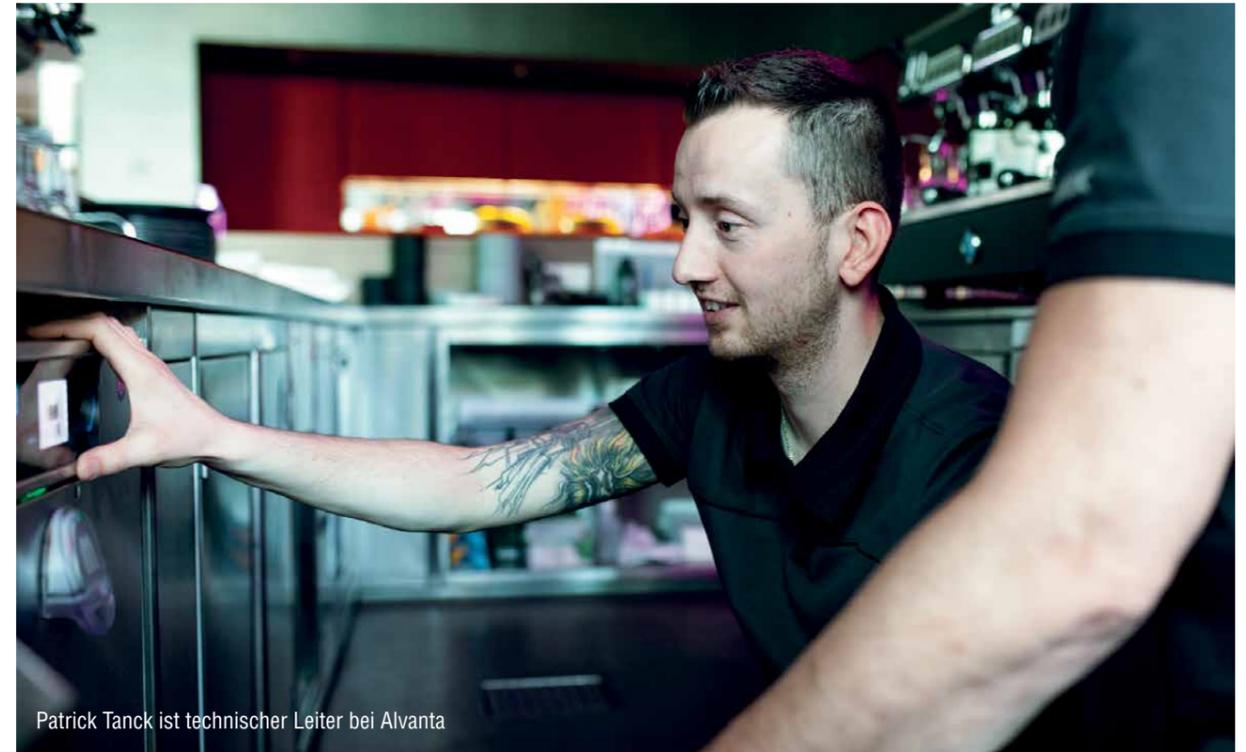




Stark zum Schmutz und sicher im Handling!



Geschirreiniger, Klarspüler, Allzweckreiniger – kennzeichnungsfrei und mit dem EU Ecolabel.



Patrick Tanck ist technischer Leiter bei Alvanta

WAS HABEN SPÜLMASCHINEN MIT GESUNDER NACHTRUHE ZU TUN?

Patrick Tanck ist Experte für Küchentechnik und Hygiene. In diesem Gastbeitrag erklärt er häufig übersehene Zusammenhänge zwischen Küche und weiteren Bereichen einer Pflegeeinrichtung.

Für die meisten Bewohner einer Pflegeeinrichtung hat der Tag drei Highlights: Frühstück, Mittagessen und Abendbrot. Die Mahlzeiten strukturieren den Tag. Deshalb sind sie wichtig für den gesamten Betrieb einer Einrichtung. Fast alle Abläufe im Tagesgeschäft sind um die Mahlzeiten herum geplant. Die Küche gibt den Takt vor.

Störungen in der Küche können daher auch die Arbeitsabläufe in der Pflege und den Rhythmus der Bewohner negativ beeinflussen. Sei es die Spülmaschine, oder der Kombidämpfer, der alle Mahlzeiten zeitgleich servierfertig macht – wenn es hier nicht läuft, gibt es Probleme. Die lassen sich zum Glück einfach

vermeiden. Mit einem professionellen Partner, der sich darum kümmert. Das ist im Grunde trivial, aber viele wissen gar nicht, dass es genau dafür Experten gibt.

Die Anbieter in dieser Nische sind zahlreich, aber nicht alle sind zuverlässig. Wie in jeder Branche. Den entscheidenden Unterschied machen gut organisierter, zuverlässiger Service und ein Kundendienst, der sich proaktiv um alles kümmert. Es lohnt sich daher, Empfehlungen von Kunden einzuholen und erst einmal auszuprobieren, ob es passt.

Am Anfang sollte ein Besuch stehen, bei dem sich der Experte ein genaues Bild der Bedingungen vor Ort machen und Empfehlungen geben kann. Zum Glück geht das schnell und ist während des laufenden Küchenbetriebs möglich. Bei einem engagierten Anbieter kostet das nichts. Es gibt also keinen Grund, auf das nächste Problem in der Küche zu warten.

Mit Erlau die Natur genießen.

CHARISMA HARMONY CARE

CITYLINE VERANO



✓ Leichtes Aufstehen und Hinsetzen durch erhöhte Sitzfläche ✓ Fußabstellrohr

Entdecken Sie die Welt der CareLine Terrassen- und Gartenmöbel von ERLAU.

Durch erhöhte Sitz- und Liegeflächen bietet unser CareLine Programm den besten Komfort für dessen Nutzer. Zusätzlich sind die Möbel belastbar bis 150 Kilogramm und somit für jeden Bedarf geeignet.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!



✓ Hochwertige Materialien ✓ Langlebigkeit ✓ Qualität

Wir sind für Sie da.

Tel.: 07361 504 - 3223
objekteinrichtung@erlau.com
www.erlau.com
www.shop.erlau.com



LEUCHTSTOFFLAMPENVERBOT
Auslauf konventioneller Leuchtmittel



RoHS-Richtlinie 2011/65/EU

Die RoHS-Richtlinie 2011/65/EU (*Restriction of Hazardous Substances* = Beschränkung der Verwendung von Gefahrstoffen) regelt die Verwendung von gefährlichen Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten innerhalb der Europäischen Union. Hierunter fällt auch die Verwendung von Quecksilber in Leuchtmitteln.

Da die einzelnen Leuchtmittel nach und nach verboten werden, ist eine frühzeitige Planung wesentlich. Es lohnt sich sowohl preislich als auch hinsichtlich der Stromkosten, frühzeitig auf energieeffiziente Leuchtmittel umzusteigen.

In der RoHS-Richtlinie, sind Ausnahmen für einige Produkte der Allgemeinbeleuchtung definiert. Diese wurden Anfang des Jahres durch EU-Kommission überarbeitet, wodurch sich neue Verbote ergeben haben.

In der folgenden Tabelle, finden Sie eine Auflistung der in Zukunft verbotenen konventionellen Leuchtmittel und deren Auslaufdatum.

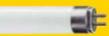
Alternative zu Leuchtstoffröhren

Die bei weitem beste Option ist es, auf LED umzustellen. LED-Leuchten senken die Energiekosten spürbar, punkten mit langer Lebensdauer und schaffen zugleich eine hohe Beleuchtungsqualität. Für lichtgeregelte Anlagen sollte eine Belagerung der passenden Leuchtstofflampen den Kunden empfohlen werden – es sind zur Zeit keine Alternativen im LED Retrofitportfolio verfügbar.

Ihre LED-Vorteile auf einen Blick:

- Flexibilität bezüglich der Lichtfarbe
- Lange Lebensdauer
- Hohe Energieeffizienz
- Hervorragende lichttechnische Werte

Unsere IHK-ausgebildeten Lichtspezialisten beraten Sie hierzu gerne!

Auslaufartikel	25.02.2023	25.08.2023	01.09.2023
 Kompaktleuchtstofflampen mit Stecksockel (CFLni – 2pin/4pin)			
 Kreisförmige Leuchtstofflampen (T5, T9)			
 Lineare Leuchtstofflampen (T5, T8)			
 Hochvolt -/ Niedervolt-Halogenlampen (G9, G4, GY6.35)			

Wir machen es einfach.

www.fega-schmitt.de

GEBÄUDE & AUSSTATTUNG

GEBÄUDE & AUSSTATTUNG



Die Leitmesse 2023

25. – 27. April • Messe Nürnberg



ALTENPFLEGE 2023
**WIR SIND
DABEI!**

PROSUM
Halle 7
Stand F66

Ihr kostenloses E-Ticket erhalten Sie unter kundenservice@prosum-gmbh.de