

PROSUM

DAS MAGAZIN

Ausgabe 2.2023

KÜCHE

HAUSWIRTSCHAFT

PFLEGE

VERWALTUNG

FACILITY MANAGEMENT



INHALT

> PROSUM intern

- > VORWORT Seite 3
- > EINE FRAGE DER INTELLIGENZ Seite 4
Kolumne von Anja Hanke
- > DAS PROSUM-TEAM STELLT SICH VOR Seite 5
MANUEL SCHUMACHER, PROSUM-Vertriebsleitung

> PROSUM-Partner

- > ORGANISATION & KOMMUNIKATION Seite 6
Standard Systeme
- > REINIGUNG, PFLEGE & HYGIENE ab Seite 7
Diversey, Igefa, Tana-Chemie
- > KÜCHE & VERSORGUNG ab Seite 11
Unilever Food Solution, J. J. Darboven, Hela
- > GUT ESSEN TROTZ DYSPHAGIE Seite 12/13
Bericht von Ulrike Grohmann
- > GEBÄUDE & AUSSTATTUNG ab Seite 18
Eurofins Institut Jäger

> PROSUM

- > MESSEBERICHT Seite 16/17

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 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,

Selbstfürsorge? Achtsamkeit? Eine der größten Herausforderungen in unserem stressigen Alltag, in dem wir oft das Gefühl haben, wir müssten uns am besten in tausend kleine Scheibchen zerteilen können, um allem und jedem gerecht werden zu können. Schließlich: Irgendwo könnte es immer mehr sein. Im Job. In der Familie. Bei Freunden. Ich kenne dieses Gefühl selbst nur allzu gut. Und darum weiß ich auch: Bei sich selbst spart man am leichtesten. Sport? Kann ich auch nächste Woche machen. Ein Buch lesen? Das läuft mir schon nicht weg. Kurz mal frische Luft schnappen? In der Zeit könnte ich auch noch eben ein paar E-Mails beantworten.

Kommen Ihnen diese Gedanken auch so bekannt vor? Ich führe diese innerlichen Zwiegespräche selbst fast jeden Tag. Und mit jedem einzelnen verliere ich mich selbst ein bisschen mehr. Denn ich lasse meine Stimme leider allzu gerne leiser – und die Wünsche und Bedürfnisse von außen hingegen immer lauter werden.

Auch aus diesem Grund haben wir unseren Mitarbeitenden zum Jahresstart das Angebot gemacht, eine Achtsamkeits-Meditations-App für ein Jahr kostenlos zu nutzen. Manch einem haben wir damit eine große Freude bereitet, einige haben wir inspiriert, andere waren weniger angetan und eher irritiert. Die Idee dahinter jedoch war, über kleine, angeleitete besinnungsvolle Auszeiten, sich selbst wieder besser hören zu lernen. Dem ständigen Stress des Jobs mit etwas Konkretem entgegenzuwirken. Wieder etwas mehr in die Selbstfürsorge zu kommen. Verständnis für andere zu gewinnen. Und vielleicht sogar etwas gelassener mit den täglichen To-dos umgehen zu können.

Denn manchmal ist es einfacher, den ersten Schritt zu wagen, wenn einem jemand die Hand reicht. Ergreifen muss man sie selbst ... Klar, für manch einen mag so eine Achtsamkeits-Meditations-App nichts als „Esoterik-Quatsch“ sein, vielleicht auch weil der Begriff Achtsamkeit im Alltag mittlerweile fast inflationär verwendet wird. Sozusagen schon fast ein Buzzword mit über 23 Millionen Suchergebnissen in 0,37 Sekunden bei Google.

Für uns ist die App ein Anfang. Und letztlich kommt es ja nicht darauf an, welches Ventil man für sich findet. Hauptsache ist doch, man findet eines – und sich selbst damit wieder. Das ist mein Herzensanliegen. Denn das Wohlergehen meiner Mitarbeitenden, meiner Mitmenschen, ist mir wirklich wichtig. Wie steht es um Ihre Selbstfürsorge?

Herzlichst, Ihre

Sylvia Frank



SYLVIA FRANK
Geschäftsführung
der PROSUM

EINE FRAGE DER INTELLIGENZ

Lesen Sie das Kleingedruckte? Ich meine so richtig. Und wenn ja, bevor sie das Eigentliche lesen? Natürlich sollte man es sich genau anschauen, denn auch wenn das Kleingedruckte extra klein gedruckt ist, damit einem die Lust beim Lesen vergeht, stehen gerade darin die wirklich wichtigen Dinge. Nichtsdestotrotz bin ich schlecht darin – zugegeben. Aber letztens las ich ein Buch. Ein schlechtes Buch. Digital. Es war nicht schlecht,



ANJA HANKE

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

weil es nicht auf Papier gedruckt war oder die Grundidee der Geschichte nicht spannend hätte erzählt werden können. Dennoch quälte ich mich von Satz zu Satz. Der Funke, der einen oftmals in die Erzählung regelrecht hineinzieht und auf eine Reise der eigenen Fantasie schickt, sprang einfach nicht über. Warum? Die Handlung war irgendwie mechanisch. Dialoge seelenlos. Es klang gestelzt. Deutsch, aber irgendwie nicht nach einer sinnvollen Sprache. Während ich mich also so durch die Seiten klickte, vieles einfach überlas, um schnell zum Ende zu kommen (weil ich die Unart habe, nicht einmal ein schlechtes Buch einfach zur Seite zu legen), fand ich auf der letzten Seite ... eben in diesem Kleingedruckten ... die Erklärung: KI. Der Autor dieses Buches.

Künstliche Intelligenz – KI – und Projekte wie ChatGPT waren eines der vorrangigen und meist diskutierten Themen dieses ersten Halbjahres. Eine Sensation. Ein Verlagschef rühmte es als einen monumentalen Moment. Quasi als ein Geschenk an unser aller Leben, weil wir das „Glück“ hätten, bei „so etwas Großem“ dabei sein zu dürfen. Ja, es ist groß. Aber ist groß nun gut oder schlecht? Können wir das jetzt überhaupt schon einschätzen? Und wenn wir es irgendwann mal in all den Möglichkeiten, Ausmaßen und Fähigkeiten können – ist es dann vielleicht bereits zu spät? Und wenn: Wofür zu spät?

Ich kann für mich persönlich nur sagen, dass ich ein nervöses Grummeln im Bauch habe. Ob das daran liegt,

dass ich als Journalistin an der Frontlinie sitze, die sich mit KI auseinandersetzen muss? Vielleicht. Natürlich frage ich mich, wie mein, aber auch andere Berufe davon beeinträchtigt werden – im Guten wie im Schlechten. Tatsächlich würde ich von mir nicht behaupten, dass ich jemand bin, der sich dem Fortschritt, Errungenschaften der Wissenschaft oder neuen Technologien gegenüber sperrt. Aber in diesem Fall bin ich vorsichtig. Ich bewundere die Genialität der Erfinder, keine Frage. Doch ist es wirklich so genial, dass Menschen wieder einmal in unserer Weltgeschichte etwas erfinden, das andere Menschen auf lange Sicht in vielen Bereichen ersetzen könnte – und vielleicht sogar auch soll? Welche „Größe“ kann diese künstliche Intelligenz erlangen, wenn wir sie von nun an „trainieren“? Klingt sie dann irgendwann wie eine „echte“ Sprache? Voller Emotionen? Welche Gefahren birgt sie? In Bezug auf Datenschutz, Urheberrechte, Wiedergabe von falschen Informationen, Fälschung von Zitaten etc.

In all diesen Unklarheiten habe ich mich auch gefragt, ob KI diese Kolumne irgendwann einmal schreiben wird – und nicht mehr ich? Wie würde es sich beispielsweise anfühlen, wenn KI in Zukunft die Geburtstagskarte für die 90-jährige Heimbewohnerin schreiben würde – und nicht mehr die Angehörigen, die eine persönliche Bindung zu ihr haben? Oder die Weihnachtspost? Können wir uns mit emotionslosen Standards zufriedengeben? Ohne die persönlichen Anekdoten? Das herzliche, ehrlich gemeinte Wort? Wie soll KI etwas schreiben, in dem es darum geht, sich mit Themen auseinanderzusetzen, die uns Menschen bewegen? Mit unserem Leben. Mit Situationen, in die wir geraten. Mit Gedanken, die uns beschäftigen. Mit dem Miteinander, das wir miteinander erleben. Wie soll eine künstliche Intelligenz das nachvollziehen, fühlen, aus verschiedenen Perspektiven beleuchten können ... empfindsam und emotional sprachgewandt sein? Den richtigen Ton treffen? Ist das vielleicht gar kein Anspruch mehr, den künftige Generationen an das Miteinander haben werden?

Sie sehen – es treibt mich um. Es gibt so vieles, das mir noch unklar ist. Zu abstrakt. Zu opportunistisch. Und wer diese Kolumne verfolgt, weiß, dass ich im Grunde ein sehr positiver Mensch bin, der auch in diesem Fall davon ausgeht, dass am Ende alles gut wird. Dass das Miteinander über allem steht. Die Menschlichkeit. Dass es Bereiche geben wird, in denen KI hilft, erleichtert, unterstützt – aber, dass es im Gegenzug viele andere Bereiche geben wird, in denen „alles beim Alten bleibt“. Denn da, wo Attribute wie Menschlichkeit, Herzlichkeit, Fantasie, Kreativität und Empathie gefragt sind, wird auch weiterhin der Mensch und sein Einsatz gefragt sein. Das hoffe ich. Für uns alle. So steht es zumindest in meinem persönlichen Kleingedruckten für diesen Fall ;-)



DAS PROSUM-TEAM STELLT SICH VOR



MANUEL SCHUMACHER
PROSUM-Vertriebsleitung
Telefon 0170/3739 539



Mein Name ist Manuel Schumacher und ich leite den Vertrieb der PROSUM.

Geboren und aufgewachsen bin ich im Ruhrgebiet, bis ich schließlich vor über 25 Jahren in Bremen gelandet bin und dort mit meiner kleinen Familie Wurzeln geschlagen habe.

Meine berufliche Laufbahn begann als Koch in einem Restaurant. Später habe ich mich auf den Bereich Catering/ Gemeinschaftsverpflegungen konzentriert. Nach verschiedenen Betrieben, Positionen und Weiterbildungen, konnte ich im Jahre 2019 die Welt der Einkaufsgemeinschaften kennenlernen. Kein Tag ist gleich und es gibt immer wieder neue Herausforderungen. Ich werde täglich mit vielen Fragestellungen und Themen gefordert. Es spornt mich an, dafür passende Lösungen zu entwickeln. Nicht alles ist vergleichbar, aber die Qualität sollte immer im Vordergrund stehen.

Der Umgang und die Kommunikation mit unseren Kunden und Kooperationspartnern ist sehr wertschätzend. Ein wertvoller Bestandteil in diesem Bereich ist für mich das Netzwerken, um immer auf dem neusten Stand zu sein und gegenseitig von Erfahrungen und Informationen profitieren zu können.

Zu Beginn meiner Tätigkeit, war meine erste Frage: „Welche Schwerpunkte setze ich zukünftig als „Vertriebsleiter“? Aufgrund meiner Berufserfahrung lege ich großen Wert auf praxisgerechte Abläufe und Strukturen. Außerdem habe ich mich persönlich nie mit der Bezeichnung „Vertriebler“ identifiziert.

Ich sehe mich eher als „Kümmerer“, was auch im Einklang mit der Bedeutung des Namens PROSUM steht – NÜTZLICH SEIN. Dieser Leitgedanke prägt auch die Zusammenarbeit

mit unseren Kunden. Wir möchten nützlich für Sie sein und uns genau um die Aufgabenstellungen kümmern, für die Sie Unterstützung benötigen. Als Experten für den sozialen Sektor sind wir stets an Ihrer Seite. Wir unterstützen Sie bei der Suche nach passenden Dienstleistungen und bei allen Fragen rund um Ihren Einkauf. Ihre Zufriedenheit ist dabei unser Ziel.

Wir arbeiten stets an neuen Konzepten, um weitere Lösungen zur Kostensenkung und Prozessoptimierung anzubieten. Der Fachkräftemangel ist allgegenwärtig. Wir können Ihnen zwar keine Fachkräfte „herzaubern“, aber wir können Ihnen helfen, Prozesse zu vereinfachen und Ihnen Verwaltungstätigkeiten, wie Lieferanten- und Preisrecherchen abnehmen. So schaffen wir gemeinsam mit Ihnen wichtige zeitliche Freiräume für Sie und Ihre Kolleg:innen bzw. Mitarbeitenden.

An der PROSUM gefällt mir besonders, dass wir mit über 90 Handelspartnern und Dienstleistern Ihre Einrichtung von A-Z unterstützen können. Und das völlig kostenneutral. Die Zusammenarbeit mit unseren Kunden ist von Vertrauen und Flexibilität geprägt. Getreu dem Motto: „Wir wollen nützlich sein und individuell auf Ihren Bedarf eingehen“.

In meiner Freizeit bastle ich sehr gerne an unserem Haus und wer ein Haus hat, der weiß, es gibt immer etwas zu tun. Fußball und Kochen gehören ebenfalls zu meinen Leidenschaften.

Ich freue mich auf die Zukunft mit der PROSUM und Ihnen. Sollten Sie ein Anliegen haben, dann zögern Sie nicht, mich zu kontaktieren. Ich habe jederzeit ein offenes Ohr für Lob, Anregungen, und Kritik.



Wir organisieren
Pflege.

Standard Systeme
Software & Services
Ein Unternehmen
der opta data Gruppe

voize | CarePlan

-  **Sprechen.**
-  **Speichern.**
-  **Fertig.**

Die Revolution der
Pflegedokumentation!



standardsysteme-software.de



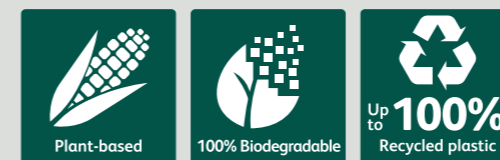
Vereinbaren Sie jetzt
Ihren persönlichen
Demo-Termin mit unseren
Software-Experten!

SURE
Circular by Nature

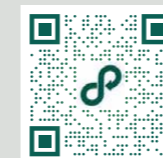


Gemeinsam schaffen wir ein sicheres Pflegeumfeld – nachhaltig & natürlich.

In einer Welt, in der steigende Anforderungen die natürlichen Ressourcen des Planeten belasten, ist es für jeden wichtig, Teil der Lösung zu sein. Auch im Gesundheitswesen ist es möglich, natürliche und nachhaltige Reinigungsmittel zu benutzen. SURE ist unser umfassendes Angebot an pflanzlichen, zu 100 % biologisch abbaubaren* Reinigungsprodukten, die hervorragende professionelle Ergebnisse liefern und gleichzeitig sicher für Menschen und die Umwelt sind.



**Nachhaltig sauber.
Natürlich grün.**



<https://hub.diversey.com/de/gesundheitswesen>

*Basierend auf einer unabhängigen OECD 301B-Bewertung.

© 2023 Diversey, Inc. Alle Rechte vorbehalten. 98488 en 4/23



igefa Campus – Wissen für die Praxis

INDIVIDUELL BERUFLICH WEITERBILDEN

- ✓ umfangreiches Seminarangebot
- ✓ ausgewählte Fachseminare für das Gesundheitswesen
- ✓ individuell und als inhouse buchbar

**Vor
Ort oder
Digital**

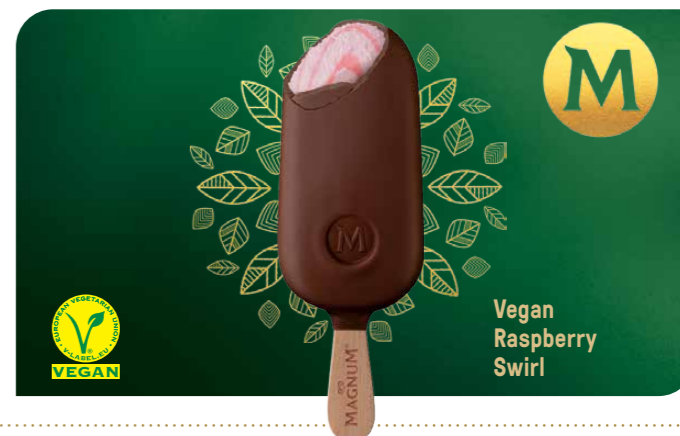


Seminarportfolio
2023

Wir stehen Ihnen zur Verfügung:
campus@igefa.de
www.igefa.de



MACHT EUCH GLÜCKLICH!
UNSERE NEUHEITEN 2023



TANET SR 13: Ein Klassiker wird grün

Leistungsstärker. Wirtschaftlicher. Nachhaltiger.

Der Alkoholvereineriger ist jetzt als nachhaltiges Green Care Professional Produkt erhältlich. Das neue TANET SR 13 hat eine verbesserte Reinigungsleistung bei wirtschaftlicherer Dosierung mit pflanzlichen Inhaltsstoffen. Seine rückstandsfreie Reinigung, optimale Glanzerhaltung, schnelle Trocknung des Bodens, kein Nachdunkeln von Fugen und das Frischdufterlebnis überzeugen.



DE/020/385



GUT ESSEN TROTZ DYSPHAGIE



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

Wenn sich Senioren nach dem Trinken und Essen vermehrt räuspern müssen oder unter Hustenreiz leiden, können dies erste Anzeichen für Schluckstörungen sein. Essen und Trinken lassen sich mit etwas Anpassung weiterhin genießen. Bei Kau- und Schluckstörungen gilt es, die Lebensqualität des Betroffenen zu erhalten und einer Mangelernährung vorzubeugen.

Auch wenn Kau- und Schluckbeschwerden meist in einem Atemzug genannt werden: Es handelt sich um zwei unterschiedliche Beeinträchtigungen. Schlecht sitzende Zahnprothesen, fehlende Zähne, Druckstellen und Entzündungen im Mund, verringerte Kraft in der Kaumuskulatur – all das kann Probleme beim Kauen verursachen. Kein Wunder, wenn Senioren dann den Appetit verlieren, weniger oder einseitig essen. Dann sollte zunächst der Zahnarzt konsultiert werden, um mit entsprechenden Maßnahmen, etwa einer Sanierung des Kauapparates, die Kaubeschwerden zu lindern oder heilen.

Verzichten Sie dann auf harte Speisen wie Knäckebrot und Obst mit fester Schale und bieten Sie weiche Kost an. Gut geeignet sind beispielsweise Cremesuppen, Avocados, gedünstetes Gemüse, weiche gegarte Kartoffeln, Nudeln, Milchsuppen. Bei Entzündungen sind saure sowie heiße Speisen und Getränke ungeeignet.

GEFAHR DER AUSTROCKNUNG UND MANGELERNÄHRUNG

Dagegen entstehen Schluckstörungen (Dysphagien) im Alter wegen altersspezifischer Veränderungen sowie als Folge von Erkrankungen wie Schlaganfall, Morbus Parkinson oder Demenz. Aus Angst vor dem Verschlucken – oft verbunden mit einem Erstickengefühl – essen und trinken Senioren oft viel zu wenig. Austrocknung und Mangelernährung sind die Folge. Und es gibt ein weiteres Risiko: Wenn Flüssigkeiten oder Speisen in die Atemwege gelangen, kann daraus eine Lungenentzündung entstehen, man spricht auch von Aspirationspneumonie. Das geschieht unter Umständen völlig unbemerkt, denn nur

die Hälfte der Patienten muss deswegen husten („stille Aspiration“). Für die Betroffenen besteht ein stark erhöhtes Risiko, an den Folgen der sich daraus ergebenden Lungenentzündung zu versterben.

Je nach Schweregrad der Dysphagie ist der normale Essvorgang erschwert, behindert oder sogar unmöglich. Die Betroffenen sind auf Nahrung und Getränke angewiesen, deren Konsistenz genau auf ihre individuelle Schluckfähigkeit zugeschnitten ist. Für konsistenzmodifizierte Kostformen definiert die Deutsche Gesellschaft für Ernährung DGE in den „Qualitätsstandards für die Verpflegung in stationären Einrichtungen“ vier Stufen.

Stufe 1. Passierte Kost (dickflüssige bzw. breiige Kost): Für diese Stufe eignen sich Lebensmittel, die sich zu einem feinen, homogenen Brei verarbeiten lassen (Mixer, Fleischwolf, Cutter, Pacojet) und passiert (d. h. durch ein Sieb gestrichen) wurden. Damit sind diese Speisen vollkommen frei von Klümpchen und Fasern.

Stufe 2. Pürierte Kost: Bei dieser Koststufe werden die Speisen püriert (Mixer, Fleischwolf, Cutter, Pacojet). Die Konsistenz ist breiig, aber nicht so fein wie bei der passierten Kost. Pürierte Kost kann mit Hilfe kreativer Ideen des Küchenpersonals appetitlich und ansprechend zubereitet werden.

Stufe 3. Teilpürierte Kost: In dieser Koststufe können einzelne Komponenten, die besondere Probleme beim Schlucken bereiten, püriert angeboten werden (z. B. Fleisch oder Fisch). Andere Komponenten können als weiche Kost (z. B. Weiß-, Toast-, Graubrot ohne Rinde, weiche Gemüsesorten, Kartoffeln) verzehrt werden.

Stufe 4. Adaptierte Kost (weiche Kost, nicht püriert): Bestehen nur leichte Störungen beim Schlucken, kann der Betroffene weitgehend normal essen. Einzelne Komponenten können an die individuellen Probleme angepasst werden z. B. das Angebot von Kartoffeln statt Reis, Pfirsich statt Ananas, Geflügelbrust statt Rinderbraten. Ungeeignet sind Speisen mit unterschiedlichen Konsistenzen, da die Koordination von festen und flüssigen Nahrungsbestandteilen häufig Schwierigkeiten bereitet (z. B. beim Eintopf).

■ Karamellierte Birnen mit Ziegenkäsecreme

Zutaten für 2 Portionen: 1 Birne, geschält, entkernt und in 1,5 cm kleine Würfel geschnitten, 1 TL Butter, 1 TL Zucker, 1/4 TL Anis, gemahlen, 1/4 TL glatter Estragon-Senf ohne Körner, ca. 50 ml Wasser, 100 g Ziegenfrischkäse, 2 EL Hüttenkäse, evtl. Salz.

Zubereitung: Die Birne in der Butter anschwitzen und mit dem Wasser aufgießen. Senf und Anis dazugeben und zugedeckt weich dünsten. Zuletzt sollte das Wasser fast vollständig verdampft und die Birnenwürfel weich sein. Nun den Zucker darüberstreuen und die Würfel karamellisieren. Die Flüssigkeit sollte nun vollständig verdampft sein. Den Ziegenfrischkäse mit dem Hüttenkäse glatt verrühren und eventuell salzen. Zu den karamellisierten Birnen servieren.



© Bild Fotocredit: Victoria Posch und Esther Karner

ACHTUNG UNTERVERSORGUNG!

Zu beachten ist, dass bei Einhaltung der Konsistenzstufen 1 und 2 eine bedarfsdeckende Ernährung kaum möglich ist. Daher kann eine zusätzliche Anreicherung mit Energie und Nährstoffen sowie die Gabe von Trinknahrung angezeigt sein.

Tipp: Weitere Informationen für die Gestaltung konsistenzangepasster Mahlzeiten sowie zur Anreicherung sind zu finden unter www.fitimalter-dge.de. Stichwort: Kau- und Schluckstörungen.



BUCHTIPP:

Wie man trotz Schluckstörung genussvoll essen kann, zeigen vier Expertinnen im neuen Ratgeber „Ernährung bei Schluckstörungen“ aus der Reihe *maudrich.gesund essen*. Sie bieten darin viele praktische Tipps und über 120 Rezepte, die speziell nach therapeutischen Schluckstufen gegliedert sind. Sie beweisen, dass eine konsistenzangepasste Kost nicht nur köstlich schmecken, sondern auch genussvoll aussehen kann und lassen viele hilfreiche Ratschläge für ein angepasstes Essverhalten einfließen. (Ernährung bei Schluckstörungen, *maudrich* 2023, EUR 18,40, ISBN 978-3-99002-156-9).

IM ÜBERBLICK: TIPPS BEI KAU- UND SCHLUCKSTÖRUNGEN

>> Nicht immer muss gleich alles püriert werden: Bei leichteren Schluckstörungen bzw. Kauproblemen ist die passende Speisenauswahl ausreichend. So eignen sich weichgekochte Salzkartoffeln statt Reis als Beilage oder weichgekochte Nudeln, die mit Rahmsoße vermischt sind. Als Obst kommen eher Pfirsiche als Ananas in Frage und saftige Hähnchenbrust statt einem faserreichen Rinderbraten.

>> Um Lebensmittel gut pürieren zu können, werden leistungsstarke Mixer, Cutter etc. (Geräte für die Profiküche) benötigt, sowie ein feinmaschiges Sieb zum Passieren der Speisen.

>> Je dünnflüssiger die Nahrung ist (Suppe, Getränke), desto schwieriger ist sie für den Patienten zu schlucken. Die Kontrolle für den Schluckvorgang fehlt und die Gefahr, sich zu verschlucken steigt. Dann ist es notwendig, einige Speisen und Getränke anzudicken.

>> Viele ältere Menschen lieben Suppen. Vor allem Cremesuppen können auch bei Schluckbeschwerden ohne Bedenken genossen werden. So lassen sich beispielsweise Gemüsesuppen ganz einfach pürieren. Sie enthalten nun keine störenden Stückchen mehr und sind gleichzeitig etwas angepöckelt. Suppen, die unterschiedliche Bestandteile haben, wie Fleischbrühe mit Nudeln und Fleischeinlage oder Eintopf, sind für Dysphagiepatienten ungeeignet.

>> Viele Obstsorten lassen sich gut pürieren. Ist das Püree zu flüssig, dann macht es Sinn, mit etwas Verdickungsmittel nachzuhelfen. Erdbeeren, Himbeeren oder auch Kiwi haben feine Kernchen – daher den Fruchtbrei passieren. Bei Konservenfrüchten zuerst den Saft abgießen und dann pürieren!

Wir beraten Sie gern:
Telefon 040-73335 288
www.professional.darboven.com

„DAMIT UNSERE
GÄSTE
BEGEISTERT
SIND, ...



... SORGEN WIR
FÜR DAS PASSENDE
GETRÄNKEKONZEPT.“



Nils Stoevesand,
Leiter Key Account Management,
J.J. Darboven Professional

Wir haben das Rezept für Ihren Erfolg:
leidenschaftliche Expertise, umfangreiche
Services und maßgeschneiderte Heißgetränke-
Konzepte aus einer Hand.

Ihr Experte für Heißgetränke

Café
Intención
DER FAIRTRADE-PIONIER

CLASSICS

Alfredo
ESPRESSO

Eilles
TEE

COCAYA

J.J. DARBOVEN
SEIT 1866



UNSER CONVENIENCE SORTIMENT

Suppen, Saucen und Brühen



Einfach,
praktisch
und
schnell!

In der Küche muss es schnell gehen?

Dann wird Sie unser Convenience Sortiment für Suppen, Saucen und Brühen überzeugen! Wir bieten Ihnen eine Vielzahl von Produkten, die allergenfrei, ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe und sogar für die vegane Ernährung geeignet sind.

Lernen Sie unser Convenience Sortiment kennen!

Hela Gewürzwerk Hermann Laue GmbH, Beimoorweg 11, 22926 Ahrensburg, Germany
Tel.: +49(0)4102 496-0, Fax: + 49(0)4102 496-454, E-Mail: infoservice@hela.eu

www.hela.eu



„Die Pflege gestalten. WIR. GEMEINSAM.“

Die ALTENPFLEGE Seit über 30 Jahren der Treffpunkt für die professionelle Altenpflege.

Am 25. April öffnete die Messe Nürnberg ihre Tore für die 33. ALTENPFLEGE. Die Leitmesse der Pflegewirtschaft war auch in diesem Jahr wieder der zentrale Treffpunkt für Entscheider und Pflegefachkräfte. Unter dem Motto „Die Pflege gestalten. WIR. GEMEINSAM.“ haben mehr als 570 Aussteller aus den Bereichen Pflege & Therapie, Beruf & Bildung, IT & Management, Verpflegung & Hauswirtschaft, sowie Raum & Technik ihre Lösungsmöglichkeiten für die Herausforderungen der Altenhilfe präsentiert.

Informative Fachforen und Sonderschauen rundeten das Angebot auch in diesem Jahr ab. Die Sonderschau „AVENEO – Raum für Innovationen“ bot über 50 Start-ups, Studierenden, Forschungseinrichtungen und Hochschulen den Raum, Ideen und Konzepte aus den Bereichen Pflege, Technologie, Internet der Dinge, Design, Architektur sowie Pflege- und Sozialwirtschaft zu präsentieren. Und die besten Ideen wurden im Rahmen der Start-Up-Challenge prämiert.

Neben dem Messegeschehen überzeugte auch einmal mehr der Messekongress mit wertvollem Expertenwissen zu aktuellen Themen und Trends der Pflege.

An den drei Messetagen haben über 21.000* Besucher:innen das Messegelände besucht und rund 1.500* Teilnehmende verfolgten das Forumsprogramm per Live-stream im Internet. Eine repräsentative Befragung der Besucher durch ein neutrales Marktforschungsinstitut ergab, dass beeindruckende 92%* der Besucher:innen die Messe mit gut bis sehr gut bewertet haben. 87%* der Befragten gaben an, dass sie die Messe auch in Zukunft besuchen wollen und 84%* werden die Messe nach eigenen Angaben weiterempfehlen.

Auch das PROSUM-Team war als Aussteller vertreten. Nach drei Tagen mit tollen persönlichen Begegnungen und guten Gesprächen mit vielen bekannten, aber auch interessanten neuen Kontakten möchten wir noch eines loswerden:

➤ **Danke, dass Sie bei uns waren!**

PS: Sind Sie schon gespannt, wer unser Gewinnspiel gewonnen hat? Über die Gewinner:innen werden wir in der nächsten Ausgabe berichten.

* Quelle: Vincentz Network GmbH & Co. KG



ANALYTIK FÜR EINE SAUBERE UMWELT

Eurofins Umwelt Deutschland ist Ihr Laborpartner für Umweltanalytik von Wasser, Boden, Luft, Abfällen und Produkten. Wir bewerten deren Qualität sowie mögliche Auswirkungen auf Gesundheit und Umwelt

Die Eurofins Institut Jäger GmbH bietet Industrie und Gewerbe, Behörden und Dienstleistern mit präziser Analytik Gewissheit für den fachgerechten Betrieb von Trinkwasseranlagen.

Als Partner der Wohnungswirtschaft wickeln wir diese Leistungen seit vielen Jahren durch geschultes Personal und eigene, akkreditierte Labore rechtssicher für unsere Kunden ab.

Als hochqualifiziertes Service-Unternehmen bieten wir Ihnen bundesweit Unterstützung in allen Bereichen der Trinkwasserhygiene:

- Aufnahme und Dokumentation Ihrer Trinkwasseranlagen
- Probenahme und Analyse nach Trinkwasserverordnung (TrinkwV) und nach DVGW W551 auf Legionellen (*Legionella spec.*) durch akkreditierte Eurofins Labore
- Meldung an das zuständige Gesundheitsamt
- Beratung zur Trinkwasserverordnung und zu weiteren Fragen in Bezug auf die Trinkwasserhygiene
- Erstellen von Gefährdungsanalysen nach VDI 6023 Blatt 2

Auch aktuell wickeln unsere Labore Aufträge unter Einhaltung strenger Hygienevorschriften wie gewohnt ab.

Gerne unterstützen wir Sie bei der Umsetzung der Trinkwasserverordnung und übersenden Ihnen ein unverbindliches Angebot.

www.eurofins.de/umwelt/analysen/wasseranalysen/trinkwasser/analytik-in-der-wohnungswirtschaft/

Für Fragen oder ein Beratungsgespräch vorab stehen wir Ihnen weiterhin persönlich oder auch per Videokonferenz zur Verfügung.

Wenden Sie sich bei einem Anliegen gerne an Ihren Ansprechpartner.

Osei Carlson
Sales Representative
Eurofins Institut Jäger GmbH
Mobil: +49 171 1679570
Email: oseicarlson@eurofins.de

DESINFEKTION – SICHERHEIT DURCH QUALIFIZIERTE KEIMREDUKTION



DiosolGenerator MF Professional zur Raumdesinfektion mit Wasserstoffperoxid im aHP-Verfahren mit dem Desinfektionsmittel Diosol19.

Abfüllen von 36%igen Formalin zur Herstellung der 12%igen Desinfektionslösung zur Raumdesinfektion mit Formaldehyd unter Verwendung der persönlichen Schutzausrüstung.

Einfüllen der 12%igen Formalin-Desinfektionslösung in den Desinfektionsapparat, der sich bereits in der zu behandelnden Mikrobiologischen Sicherheitswerkbank befindet.

Laut dem Deutschen Arzneibuch (DAB) bedeutet Desinfektion: „totes oder lebendes Material in einen Zustand versetzen, dass es nicht mehr infizieren kann“.

Die Desinfektion ist eine Hygienemaßnahme, die vor allem im medizinischen und pharmazeutischen Bereich bei Instrumenten, Flächen, Geräten und Anlagen angewendet wird. Europäische Gremien und das Robert-Koch-Institut geben dabei die Anforderungen an Methoden und Verfahren vor, die verwendet werden sollten. Diese Methoden und Verfahren sind streng standardisiert, um die Wirksamkeit der Maßnahmen sicherzustellen und eine Neukontamination der behandelten Flächen und Instrumente zu vermeiden.

Das Ziel der Desinfektion ist die definierte Verminderung pathogener oder fakultativ-pathogener Mikroorganismen, so dass von ihnen keine Infektion mehr ausgehen kann. Sie dient somit der Abtötung bzw. Inaktivierung pathogener Mikroorganismen wie Bakterien einschließlich Mykobakterien, Pilze einschließlich Pilzsporen und Viren und dient der Unterbrechung von Infektionsketten.

Durch die Wahl der richtigen Methode und die Zusammenarbeit mit staatlich anerkannten Desinfektoren können Schäden für die Gesundheit abgewendet werden. Hierbei gibt es verschiedene Methoden.

Eine Methode ist die Raumdesinfektion, auch erweiterte Schlussdesinfektion genannt. Sie beinhaltet die umfassende und gleichzeitige Desinfektion aller in einem umschlossenen Raum befindlichen Oberflächen durch Verdampfen oder Vernebeln eines Desinfektionsmittels. Dieses Verfahren wird immer dann angewandt, wenn besondere Infektionsgefahren bestehen oder anzunehmen sind und eine Scheuer-Wisch-Desinfektion allein als unzureichend erscheint.

Dieses Verfahren wird ergänzend zu einer vorgeschalteten Flächendesinfektion durchgeführt, da sie nur bei optisch sauberen Flächen, also ohne Blutansmutzungen und Biofilmen, durchgeführt werden darf.

Bei der Raumdesinfektion werden hochwirksame Desinfektionsmittel wie Formaldehyd oder Wasserstoffperoxid verwendet, die mittels Verdampfen oder Kaltvernebelung in den Raum eingebracht werden.

Die Raumdesinfektion mit Formaldehyd findet in erster Linie in medizinischen Einrichtungen wie Krankenhäusern, Kliniken und Laboren, sowie bei amtlich angeordneten Desinfektionen bei hochkontagiösen Erkrankungen ihre Anwendung. Eine Raumdesinfektion mit Wasserstoffperoxid, die nach und nach die Raumdesinfektion mit Formaldehyd ablöst, hochwirksam gegen alle bekannten pathogenen Keime ist und keiner Resistenzbildung unterliegt, wird bereits zur Prophylaxe in allen medizinischen Bereichen und der Lebensmittelindustrie eingesetzt, um die Einhaltung hoher hygienischer Standards zu gewährleisten.

Um Infektionskrankheiten zu vermeiden und Infektionsketten zu unterbrechen, sind regelmäßig Desinfektionen von hoher Bedeutung, gerade in sehr sensiblen Bereichen, wie in Krankenhäusern, Arztpraxen und Laboren. Aber auch die Lebensmittelindustrie unterliegt speziellen Bestimmungen, Verordnungen und Gesetzlichkeiten, die eine Desinfektion vorschreiben.

Die Wahl der Methode hängt von der Art des Raumes, der Oberflächenbeschaffenheit und der abzutötenden bzw. zu inaktivierenden Mikroorganismen ab. Die Desinfektion darf nur von speziell geschultem Personal durchgeführt werden, weiterhin sind Sicherheits- und Gesundheitsvorschriften einzuhalten. Unsere staatlich anerkannten Desinfektoren sind sach- und fachkundig, sowie erfahren in der Anwendung aller Verfahren. Regelmäßige Schulungen und Weiterbildungen sind Bestandteil unserer Firmenphilosophie. Sämtliche eingesetzte Desinfektionsmittel werden aus den Listen des Verbundes für Angewandte Hygiene (VAH) und der Liste vom Robert-Koch-Institut geprüften und anerkannten Desinfektionsmittel und -verfahren ausgewählt.



Hauptsitz Nürnberg
Ostendstr. 132, 90482 Nürnberg
Tel.: 0911 504 999-0
info@apc-ag.de www.apc-ag.de

*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!*

