

PROSUM

DAS MAGAZIN

Ausgabe 3.2023

KÜCHE

HAUSWIRTSCHAFT

PFLEGE

VERWALTUNG

FACILITY MANAGEMENT



INHALT

> PROSUM intern

- > VORWORT Seite 3
- > WAS FÜR EIN RUMGEGURKE
Kolumne von Anja Hanke ab Seite 4
- > DAS PROSUM-TEAM STELLT SICH VOR
BARBARA NOTHNAGEL, PROSUM-Business Development Seite 6

> PROSUM-Partner

- > ORGANISATION & KOMMUNIKATION
Standard Systeme Seite 7
- > PFLEGE UND REHABILITATION
Medsorg Seite 8
- > GEBÄUDE & AUSSTATTUNG
Effizienzpioniere, Jacob Energy ab Seite 9
- > TEXTILIEN UND BERUFSBEKLEIDUNG
Shoes for Crews Seite 12
- > REINIGUNG, PFLEGE & HYGIENE
Johannes Kiehl, Igefa, Chemische Fabrik Dr. Weigert ab Seite 13
Tana-Chemie, Diversey ab Seite 20
- > KÜCHE & VERSORGUNG
Hügli Nahrungsmittel, Unilever Food Solution ab Seite 17
Hela, Upfield ab Seite 21
- > GEMEINSAME KOCHERLEBNISSE
SCHAFFEN GLÜCKSGEFÜHLE
Bericht von Ulrike Grohmann Seite 22/23

> PROSUM

- > MESSE-GEWINNER ab Seite 26

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,

glauben Sie alles, was Sie denken? Oder anders gefragt: Sind Sie gut darin, Ihre Gedanken zu steuern? Komplexe Fragen, ich weiß. Denn ich erwische mich selbst immer wieder dabei, nicht achtsam genug mit meinen Gedanken zu sein. Schließlich prägen sie unsere Wahrheit – auch wenn die Realität oftmals ganz anders aussieht. Das erinnert mich an die „Geschichte mit dem Hammer“ aus dem Buch „Anleitung zum Unglücklichsein“ von Paul Watzlawick, das mich schon seit Jahren begleitet. Darin möchte ein Mann ein Bild aufhängen und bräuchte dafür den Hammer seines Nachbarn. Doch anstatt einfach bei ihm zu klingeln und ihn auszuleihen, entspinnt sich im Kopf des Mannes ein wirres Konstrukt an Gedanken: Es beginnt mit der simplen Idee, dass sein Nachbar ihm den Hammer nicht ausleihen möchte – war er gestern bei der Begrüßung doch recht kurz angebunden ... Sie ahnen es: Das Gedanken-Wirrwarr spinnt sich so hoch, dass er letztlich wutentbrannt bei seinem nichtsahnenden Nachbarn klingelt und ihn direkt wütend anfaucht, dass dieser seinen Hammer einfach behalten könne. Der freundliche Nachbar, der den Hammer sicherlich gerne ausgeliehen hätte, hatte jedoch nie eine Chance.

Gedanken haben eine unglaubliche Macht über uns. Wir tendieren dazu zu generalisieren, zu interpretieren, wir blenden aus und vermischen all dies mit Glaubenssätzen, die unsere Beobachtungen prägen. Gedanken sind auch Stimmungsbarometer. Geht es mir gut, fällt es mir viel leichter, positive Gedanken zu haben. Wenn der Stress mal wieder überhandnimmt, sieht meine Gedankenwelt entsprechend aus. Brisant wird es dann, wenn wir glauben, ganz genau zu wissen, was unser Kollege, Chef, (Geschäfts-) Partner mit seinem Verhalten bezwecken will, weil das ja eh „typisch“ für ihn ist.

Darum hat mein literarischer Wegbegleiter seit einigen Wochen (wieder) einen festen Platz in meiner Handtasche, die Gott sei Dank groß genug für diesen Achtsamkeitswink ist – und mich daran erinnert, dass ich es bin, die meine Gedanken und auch meine Handlungen steuert. Und, dass es immer besser ist, das Gespräch zu suchen, wenn Dinge unklar sind, bevor sich etwas zusammenbraut.

Darum kommen Sie gerne auf mich zu und sprechen mich an. Ich freue mich.

Herzlichst, Ihre

Sylvia Frank



SYLVIA FRANK
Geschäftsführung
der PROSUM

WAS FÜR EIN RUMGEGURKE

Erinnern Sie sich noch an die Spielchen in Ihrer Kindheit? An das Frage-Antwort-Geplänkel mit der Banane? Es ging so – ein Kind stellte einem anderen die Frage: „Warum? Warum? Warum ist die Banane krumm?“ Dieses antwortete im Singsang: „Weil niemand in den Urwald flog und die Banane geradebog.“ Doch während ich unaufhaltsam älter werde, hat sich in der Zwischenzeit dieser Niemand, der ein Jemand ist und sich EU nennt, doch tatsächlich gefunden. Denn da gab es diese Vorschriften, die der Banane doch tatsächlich verboten, zu krumm zu wachsen. Das gleiche traurige Schicksal ereilte auch Gurken, die sich nicht einfach so gekrümmt vor sich hin längen durften, wie sie es denn wollten. Schließlich: Lebensmittel dürfen schon lange nicht einfach mehr so wachsen, wie sie es natürlich tun würden. Na ja, das stimmt nicht ganz – sie dürften es schon. Aber dann werden sie nicht im regulären Handel zum Verkauf angeboten. Und eine Banane, eine Gurke, eine Karotte und all ihre köstlichen Mitwachsenden wollen doch genau das: Jemanden finden, der sie schön und lecker genug findet, um sie einzukaufen und mit ihnen eine Mahlzeit zu zaubern.

Gehen wir den Dingen auf die Spur: Wir leben in einer Welt der Normen. In einer Welt, in der vieles (unnötig) bestimmt, reguliert und deklariert sein muss. Und in einer Welt der Vereinfachung und der Vereinheitlichung. Und so kam die EU vor einigen Jahrzehnten auf die grandiose Idee, dass im Zuge all dieser anscheinend so wichtigen Maßstäbe (Wer auch immer der Meinung war, dass sie ein Maxim seien?! Mich hat nämlich keiner um meine Meinung gefragt!) auch unsere natürlich gewachsenen Gemüse- und Obstsorten einer gewissen Standardisierung bedürfen. Schließlich könne es nicht angehen, dass Gurken in Spanien anders aussehen als diejenigen, die bei uns gekauft werden. Zumal auch rein rechnerisch viel mehr gerade gewachsene Gurken in eine Lieferkiste passen – als wenn sich diese grünen Schlangen auch noch erdreisten, die ein oder andere unerlaubte Biegung zu vollziehen. So beschloss die EU in diesem ganzen Regulierungswahnsinn vor ca. 30 Jahren, der Salatgurke eine maximal zulässige Krümmung zu genehmigen. Andernfalls dürfe sie nicht in den regulären Verkauf. Doch diese sogenannte Gurken-Verordnung (Man muss sich den Namen glatt mal auf der Zunge zergehen lassen), wurde glücklicherweise abgeschafft. Nein, besser noch – das Geschäft mit dem krummen Gemüse wurde offiziell „legalisiert“. Somit ist nicht nur die Gurken-Verordnung

(EWG, Nummer 1677/88), sondern u.a. auch die Karotten-Verordnung (EG, Nummer 730/1999) und 24 ähnliche staatliche Anweisungen vom Tisch – und damit auch die definierten Güteklassen*.

Es lebe also die zweibeinige Karotte!? Könnte man meinen. Doch so einfach ist das leider nicht. Denn auch wenn diese Vorschriften von einst, die im Kern vielleicht sogar gut gemeint gewesen waren ... sollten sie ja Vorteile für die Lagerung und den Transport der Produkte mit sich bringen ... und so indirekt auch die Frische gewährleisten, da sich schön in Reih und Glied gelagerte Gurken gegenseitig keine Druckstellen zufügen und so weniger schnell faulen ... haben diese Vorschriften doch optische Ideale in den Köpfen der Verbraucher geformt. Ideale, die viele denken lassen, dass eine gerade Salatgurke eine bessere Qualität hat als eine, die sich ganz natürlich zu einem S geformt hat. Dass ein knubbeliger Apfel weniger süß schmeckt als ein glatter. Oder eben, dass eine Banane in einem bestimmten Radius gebogen, besser schmeckt als in einem anderen. Über die Jahrzehnte hinweg hat das von der EU-verordnete, praktisch angedachte Ideal, auch ein optisches manifestiert, das so leicht gar nicht wieder wegzudenken ist – und das in vielerlei Hinsicht.

Das fatale Ergebnis: Jährlich werden weiterhin viele Millionen Tonnen Lebensmittel vernichtet. Ganz einfach nur, weil sie zu klein, zu krumm oder eben nicht schön genug sind. Dieser wahnsinnige Schönheitswahn (man bemerke die Doppeldeutigkeit) lässt sich sogar in Zahlen greifen: Denn aufgrund ihrer Optik müssen Bauern bis zu 30 % ihrer Ernte wegwerfen. Das macht allein in Deutschland ca. 18 Millionen Tonnen Lebensmittel aus, die verschwendet werden. Eine Gesamtmenge, die 450.000 LKWs entspricht**. Ein absoluter Irrsinn, denn auch wenn so manches Obst und Gemüse einen individuellen Wuchs bevorzugt, ist es nicht weniger gesund als eines in einer genormten Form – und es schmeckt genauso gut. Zugegeben: Die Salatgurke hält sich eh schon meist brav an das Ideal, wächst sie doch frei hängend von allein nahezu gerade. Nur wenn ein Blatt oder ein Ast diesem Wuchs im Weg stehen, macht sie sich flexibel und eben krumm. Doch all den anderen natürlich gewachsenen Genussboten, die es vielleicht nicht aufs oberste Podest der Wahl zur Miss Veggie schaffen, stellen sich mehr und mehr solidarische Initiativen zur Seite. „Querfeld“ bezieht frisches Bio-Gemüse und -Obst beispielsweise direkt vom Erzeuger und beliefert auch Pflegeheime



ANJA HANKE

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

me. „etepete“ richtet sich mit ähnlichem Konzept und Bio-Boxen an Verbraucher. Und ich? Ich mache da mit und gehe bewusst zu Obst- und Gemüselieferanten, die weniger auf Schönheitspreise bei Lebensmitteln achten, sondern viel mehr darauf, dass sie gut und nachhaltig erzeugt worden sind. Das rettet nicht nur das ein oder andere Lebensmittel. Es macht mir ein gutes Gewissen – und schmeckt auch noch gut. ■

* Quelle: Europäisches Parlament

** Quelle: www.cfgastro.de

DAS PROSUM-TEAM STELLT SICH VOR



BARBARA NOTHNAGEL
PROSUM-Business Development
Telefon 0170/3739 526



„**A**lles was der Mensch leistet, ist das unmittelbare Ergebnis seiner eigenen Gedanken.“
Dieses Zitat von James Allen begleitet mich seit vielen Jahren und gibt mir den Mut alte Muster immer wieder neu zu durchdenken und Veränderungen anzustoßen.

Mein Name ist Barbara Nothnagel und ich bin seit März 2023 als Business Development Managerin bei der PROSUM beschäftigt. Ich konnte vielfältige Erfahrungen in diversen Leitungsfunktionen in sozialen Einrichtungen bei privaten und kirchlichen Trägern im In- und Ausland sammeln. Mein Schwerpunkt ist die Pflegewirtschaft. An jedem Tag lerne ich aufs Neue dazu und das ist die schönste Herausforderung für mich als Business Development Managerin.

Mit der Schaffung dieser Stabsstelle im Business Development Management setzt die PROSUM ein starkes Zeichen, um Sie noch besser in Ihrer täglichen Arbeit, deren Veränderungsprozessen und Trends begleiten zu können.

Meine Aufgabe ist es, für Ihre immer komplexer werdenden Fragestellungen und Herausforderungen, die Trends und Kernanforderungen herauszuarbeiten, um mit entsprechenden Dienstleistern und Lieferanten praktikable und kostengünstige Lösungen für Sie zu finden.

Dabei ist mein wichtigstes Ziel, Ihnen freie Zeit für das Wesentliche zu verschaffen, Kosten zu senken, die Qualität zu sichern, die knappen Ressourcen gerecht und optimal einzusetzen und Ihnen neue Impulse für die Entwicklung Ihrer Einrichtung zu geben.

Was mich anspricht und begeistert? Mit Ihnen gemeinsam darüber zu sprechen, welche Ziele Sie haben und wie wir Sie darin unterstützen können, den stetigen Wandel zu gestalten! Mein ganz persönliches Anliegen dabei ist, Respekt und Wertschätzung für die Arbeitsfelder im Sozial- und Gesundheitswesen zu steigern, für gerechte Ressourcenverteilung zu sorgen und ein lebenswertes Umfeld für Ihre Klienten zu schaffen. Was ich als Business Development Managerin konkret dazu beitragen kann, erzähle ich Ihnen gerne in unserem gemeinsamen Gespräch.

Der perfekte Arbeitstag für mich ist: Wenn wir Ihnen durch eine gemeinsame Analyse vor Ort einen Mehrwert schaffen konnten, sei es durch Einsparungen, gute Problemlösungen oder Impulse für die Zukunft und ich abends bei einem guten Glaschen Wein in unserem Garten den Tag ausklingen lassen kann.

Bleiben sie neugierig auf das was kommt – mit neuen Angeboten und Dienstleistungen im Bereich Personalbeschaffung, Digitalisierung und vielem mehr. ■

Wir
organisieren
Pflege.

 **Standard
Systeme**
Software & Services
Ein Unternehmen
der opta data Gruppe

Ihr Schritt in die TI ist so leicht wie nie!

- ✓ Anbindung jeder Software,
die TI-ready ist
- ✓ 100 % Refinanzierung durch
den GKV-Spitzenverband



Jetzt bestellen!
TI-Pflicht ab
01.01.2024*

Ihre Vorteile:

- Erfahrung von **über 90.000 TI-Anbindungen**
- Keine Vor-Ort-Installation nötig
- Modernste, **skalierbare** Hardware
- **Persönlicher Support** von Anfang an
- **Monatliche Wartung** inklusive technischer Updates
- **Zukunftssicher** durch Freischaltung künftiger Fachdienste

Vereinbaren
Sie jetzt Ihren
Beratungstermin
mit unseren
TI-Experten!



Erfahren Sie mehr zur Telematikinfrastruktur in den
PROSUM-Webinaren am **22.09.2023** und **13.10.2023!**

*für ambulante Pflegebetriebe mit SGB V Leistungen;
Pflegebetriebe mit SGB XI Leistungen folgen in 2025.

standardsysteme-software.de



Ein Unternehmen von
EDEKA FOODSERVICE

- TRANSPARENT & SCHNELL
- ZUVERLÄSSIG & KUNDENNAH
- FAIRE PARTNERSCHAFT - MEDSORG

DIE MEDSORG GMBH

IHR MEDIZINISCHER FACHGROSSHANDEL MIT SCHWERPUNKT AUF ALTEN- & PFLEGEHEIME.



Telefonische Beratung Moderner Webshop Bundesweiter Außendienst Markenqualität Fachberatung bundesweit vor Ort

INNOVATION ÜBERHOLT TRADITION

DIE SÄULEN DER MEDSORG GMBH

DIGITALISIERUNG

- Intuitiver Webshop
- Online Akademie für Pflichtschulungen
- Schnittstellen zur Anbindung Ihrer Warenwirtschaft
- Partizipation an Online Marktplätzen

SERVICEDIENSTLEISTUNG

- 24h Lieferversprechen
- Bundesweiter Außendienst
- Individueller Innendienst
- Finanzierungsmöglichkeiten

SORTIMENT & VIELFALT

- Schwerpunkt auf Alten- & Pflegeheime
- Artikel aus allen Kategorien
- Starke Partner für Markenqualität
- Innovative Produktlösungen

UNSER LIEFERVERSPRECHEN*



Medsorg GmbH
Lahnstraße 30
45478 Mülheim an der Ruhr
Tel. +49 208 9417928
info@medsorg.de
www.medsorg.de

* ALLE LAGERARTIKEL SIND INNERHALB VON 24 STUNDEN BEI IHNEN ODER SIE BEKOMMEN 10% NACHLASS AUF IHRE NÄCHSTE BESTELLUNG IN UNSEREM ONLINE-SHOP! NÄHERE INFOS AUF UNSERER HOMEPAGE.

effizienzpioniere

PROSUM
» innovativ in die Zukunft

GEBÄUDE-QUICKCHECK

Speziell für Pflegeeinrichtungen

Die **unkomplizierte** und **schnelle Energieberatung** im Rahmen der **Ergänzungshilfen nach § 154 SGB XI** in Kooperation mit der **PROSUM GmbH**.

Wir, die **Effizienzpioniere GmbH** sind ein junges Stuttgarter Unternehmen mit der Mission, einen signifikanten Beitrag zur Erreichung der Klimaziele im Gebäudesektor zu leisten.

Unser **Gebäude-Quickcheck** ist eine energetische Bewertung eines Gebäudes und sowohl vom Aufwand als auch der Betrachtungstiefe zwischen einem Energieausweis und einer ausführlichen Energieberatung mit Vor-Ort-Termin anzusiedeln.

VORTEILE FÜR SIE:

- **Ohne Wartezeiten** sofort verfügbar
- **Maximal 15 Minuten Aufwand** für Sie zur Gebäudeerfassung und **kein Vor-Ort-Termin notwendig**
- **Ergebnis innerhalb weniger Werktagen** als PDF
- **Inkl. Sanierungspotentialen, Kosten und Fördermöglichkeiten**
- Basierend auf unserer **Erfahrung** durch über 500 Energieberatungsprojekte

EXKLUSIV-PREIS für PROSUM-Kunden

1.049,-€*
*inkl. MwSt.

(in Kombination mit den Ergänzungshilfen i.d.R. kostenpositiv)



Melden Sie sich noch **heute** zu unserem **kostenlosen Webinar** an, um **mehr** über den Quickcheck zu **erfahren**...

Haben Sie noch **Fragen**? Alle weiteren **Infos** finden Sie hier:



...oder starten Sie direkt mit Ihrem ersten **Gebäude-Quickcheck**.

Liebe Kunden und Interessenten,

die Energiebeschaffung für **Strom** und **Erdgas** ist ein immer größer werdendes wirtschaftliches Risiko für Unternehmen, aber auch für private Haushalte.

Wir, die **jacob energy** sind auf diese Themen seit 2009 spezialisiert. Wir beraten Sie nicht nur – wir beobachten auch täglich die Entwicklungen am Markt und arbeiten mit den führenden Unternehmen in Deutschland zusammen.

Somit gelingt es uns zur passenden Zeit auf unsere Kunden zuzugehen und geeignete Energieverträge in Verbindung mit der passenden Vertragslaufzeit anzubieten. Wir können Sie so vor hohen Mehrkosten schützen und eine langfristige und optimale Energieeinkaufsstrategie anbieten. Dadurch wird die größte Ersparnis erzielt. Das Thema Zeitmanagement liefert einen weiteren Mehrwert für Sie. Denn unser Ziel als **Energiemakler** ist es, Ihre Werte zu vertreten.

Hierfür steht die **jacob energy** – mit den seriösesten Lieferanten und Stadtwerken seit 2009 und den bestmöglichen Preisen. Jahr für Jahr erreichen wir durch die großen Ausschreibungsmengen top Konditionen. Selbstverständlich sind all unsere Verträge im Sinne von **jacob energy** für unsere Kunden aufgebaut. Somit gibt es keine versteckten Mehrkosten durch vertriebliche Grundpreise oder ähnliches.

Auch das Thema Heizung ist spannender als jemals zuvor. Falls Sie sich überlegen, von einer alten Heizung auf ein neueres, wartungsfreies und gesünderes Modell zu wechseln – sind Sie bei uns genau richtig. Wir bieten die **Infrartheizung** der Zukunft. In Verbindung mit einer Photovoltaikanlage profitieren Sie von sehr geringen Nebenkosten.

Geben Sie uns die Möglichkeit, Sie beraten zu dürfen und so eine faire und vor allem langfristige Zusammenarbeit zu erreichen. Ihre Zufriedenheit steht für uns an erster Stelle. Wir freuen uns mit der PROSUM GmbH einen Partner mit der gleichen Philosophie gefunden zu haben, bei der der Kunde im Mittelpunkt steht und wir Sie durch eine bestmögliche Einkaufsstrategie davon profitieren lassen.

Denn eines ist gewiss, einen **Energieexperten** an seiner Seite zu haben wird in Zukunft immer wichtiger.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf, oder Ihre E-Mail.

Ihr jacob energy Team!


Leistungen



Strom- & Erdgastarife

Wir beraten als Energiemakler unabhängig, fair und aus Sicht des Kunden. Darauf können Sie sich verlassen. Von der Erstberatung bis zur Nachsorge. Wir begleiten Sie langfristig und zuverlässig. Service hat für uns oberste Priorität. **Und das völlig kostenfrei!**



Energieeinkauf

Wir bieten flexible, transparente und auf Ihren Bedarf zugeschnittene Verträge und Energielösungen. Außerdem optimieren wir dauerhaft Ihren Energieeinkauf. **Und das völlig kostenfrei!**



Infrartheizung

Wir bieten die Heizung der Zukunft – Individuell und auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt. Egal ob als Fußbodenheizung, Wandheizung oder Deckenheizung. **Geht nicht, gibt's nicht!**



Alles aus einer Hand

Von der Beratung bis zur Installation – Wir bieten 100% Service und Kundenzufriedenheit. Unsere Handwerker stehen Ihnen jederzeit zur Verfügung – ganz egal, für welches Heizkonzept Sie sich entscheiden. **Wir überlassen nichts dem Zufall!**



Photovoltaikanlagen


Kaufen oder mieten Sie sich heute noch Ihre eigene Photovoltaikanlage inklusive Planung, Montage und Inbetriebnahme. **Produkt- und lineare Leistungsgarantie!**








Optionen

- Batteriespeicher
- Wallbox
- Blackout-Option

Und noch vieles mehr!

 jacob energy
Sommenhardter Weg 3/1
75385 Bad Teinach-Zavelstein

 07053-1809536 +  WhatsApp
 info@jacob-energy.de
 www.jacob-energy.de

 **WhatsApp Unternehmensaccount**
für eine schnelle und unkomplizierte Kommunikation mit unseren Kunden.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage und stehen Ihnen gerne beratend zur Seite.



Prosum und Shoes For Crews: (Schuh-)Partner für Ihre Sicherheit!

SHOES FOR CREWS IST SEIT 1984 VERTRAUENSWÜRDIGER MARKTFÜHRER AUF DEM GEBIET DER RUTSCHHEMMENDEN SICHERHEITS- UND ARBEITSSCHUHE - DANK UNSERER REVOLUTIONÄREN, RUTSCHHEMMENDEN LAUFSOHLEN!

Rutsch- und Stolperunfälle kosten Unternehmen jährlich 330 Millionen Euro. Wenn einer ihrer Mitarbeitenden einen solchen Unfall erleidet, entsteht nicht nur ein Kapazitätsproblem aufgrund des Ausfalls, hinzu kommen meist weitere Kosten. Daher gilt es die Relevanz des richtigen Schuhwerks am Arbeitsplatz nicht zu unterschätzen.

WUSSTEN SIE?

- Ausrutschen, Stolpern und Stürzen sind in 35 % die Ursachen aller Unfälle am Arbeitsplatz.*
 - Jährlich entstehende Kosten für die deutsche Wirtschaft, verursacht durch Ausfallstunden, belaufen sich auf ca. 8 Mrd. Euro. *
- * Angaben gem. VGB.

Shoes For Crews hat die Lösung:

Mitarbeitende im Gesundheitssektor sind die meiste Zeit ihrer Schicht auf den Füßen und bewegen sich zwischen verschiedenen Oberflächen hin und her. Unser Schuhsortiment mit unseren einzigartigen Technologien unterstützt dabei, das Risiko von Rutsch- und Stolperunfällen erheblich zu reduzieren und bietet gleichzeitig Komfort, Sicherheit und Stil für Ihre Mitarbeitenden. Somit decken wir alle Bedürfnisse des Personals ab und bieten für jeden Einsatzbereich, das passende Schuhwerk.

- SLIP-RESISTANT** - Die patentierte, rutschhemmende Sohle, mit der alle Shoes For Crews ausgestattet sind, reduziert das Risiko auszurutschen oder zu stürzen.
- TRIPGUARD** - Dank der leichten Biegung und des schmalen Bandanstoßprofils der Shoes For Crews kann sich problemlos zwischen verschiedenen Oberflächen wie z. B. Fliesen- und Betonboden bewegt werden.
- SPILLGUARD** - Shoes For Crews sind mit einer besonderen Membran für den optimalen Spritzschutz der Füße ausgestattet.
- LIGHTWEIGHT** - Aufgrund des Schaum-Verbundstoffs sind Shoes For Crews besonders leicht und entlasten somit Füße, Gelenke, Beine und Knie während einer langen Schicht.
- EASY CLEAN** - Die einfache Reinigung ist ein wesentliches Merkmal der Shoes For Crews: die verwendeten Materialien und Beschichtungen helfen, die Schuhe einfach gut gepflegt zu halten.



Everlight



Vitality

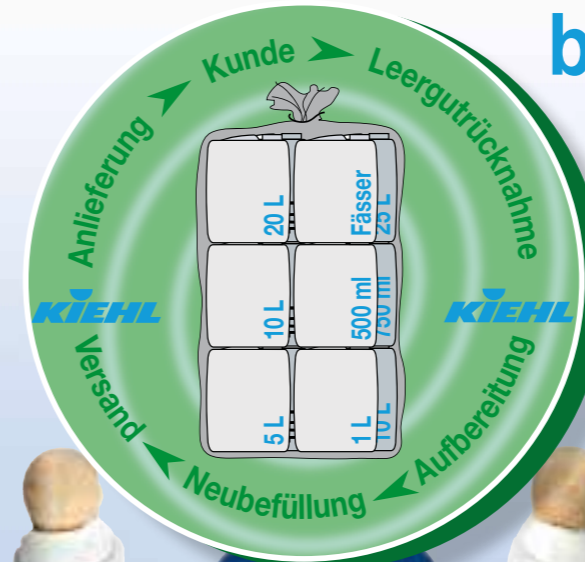


Old School IV

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

IHR IGEFA-EFFEKT

Ein Mitglied der **inpacs**
Global Supply Solution

igefa
Immer. Fürs Leben da.

Mehr Ruhe für die Praxis

Der igefa-Effekt für das Gesundheitswesen

Zeit ist in Kliniken, Praxen und Pflegeeinrichtungen ein Luxusgut. Doch mit dem richtigen Versorgungsunternehmen an der Seite können Einkäufer:innen wieder durchatmen und sich von Lieferkettenproblemen, Versorgungsengpässen oder aufwendiger Buchführung verabschieden. Die igefa ist dieser Partner.

Vollversorgung von normal bis nachhaltig

Die igefa ist das führende Versorgungsunternehmen in Deutschland. Beliefert werden mehr als 500.000 Kund:innen der Branchen Gebäudedienstleistung, Gesundheitswesen, HoReCa, Industrie, Verkehrswesen und Kommunen – regional und landesweit. Das Sortiment bietet alle Verbrauchs- und Gebrauchsartikel für den medizinischen Reinigungs- und Hygienebereich sowie Arbeitsausrüstung und Maschinen aus einer Hand. Für viele Produkte werden nachhaltige Optionen angeboten und im „Nachhaltigen Warenkorb“ zur Verfügung gestellt. Das Besondere dabei: Die Nachhaltigkeits-expert:innen prüfen jedes Produkt mittels eines Scores auf seine ökologische Performance und Qualität. So gelangen nur Artikel in den Warenkorb, die hinsichtlich Nachhaltigkeit besser abschneiden als Vergleichsprodukte.

Exklusive Vorteilswelt für Kund:innen

Intelligente E-Business-Lösungen eröffnen eine einzigartige Vorteilswelt: Flexibel von überall via App oder Onlineshop bestellen? Das eigene Lager automatisch nachbeliefern lassen, wenn Bestände zur Neige gehen? Nachhaltiger werden und ökologisch zertifizierte Produkte einkaufen? Alles kein Problem. Fachkräfte im Klinik- und Pflegebereich profitieren vor allem von der Beratungsleistung der igefa-Mitarbeiter:innen, die den persönlichen Kundenbedarf analysieren und durch ein eigenes Beschaffungskonzept optimieren. Fachschulungen am igefa-Campus in Schleswig-Holstein, inhouse oder online ermöglichen die qualifizierte Weiterbildung des Teams.

Der igefa-Effekt für Kliniken und Pflege

Ein umfangreiches Vollsortiment an professionellen Produkten für Reinigung und Hygiene, das nachhaltige Angebot mit Fachberatung und zahlreiche digitale Vorteilsleistungen ermöglichen Akteur:innen im Gesundheitswesen ein effizienteres, zufriedeneres und besseres Arbeiten. Mit der igefa sparen Kund:innen mehr als Zeit: Sie gewinnen ein System für ihre Beschaffung und mehr Ruhe für die tägliche Praxis. Weitere Informationen unter www.igefa-effekt.de.

WEITERE
INFORMATIONEN
ENTDECKEN



Wiederbestell-
quote **85%**

insgesamt über

250.000
Produkte

davon sind

50.000
Profi-Produkte

70

Fachspezialist:innen
im Bereich Reinigung & Hygiene

www.igefa-effekt.de

Ihr Partner für maximale
Hygiene in der Profi-Küche

www.drweigert.de

 **DR. WEIGERT**
Hygiene mit System



Das Dosier-
system für das
maschinelle
Geschirrspülen:
**weigomatic®
compact
SMART**



- Äußerst wirtschaftlich
- Beste Reinigungsleistung
- Leichte Bedienbarkeit
- Hoher Personalschutz
- EU Ecolabel-Produkte

**eco
edition**

REINIGUNG · PFELEGE · HYGIENE

KÜCHE & VERSORUNG



**WIR SIND
MITTENDRIN**
IN IHREM
KÜCHENALLTAG



**...WEIL INTERNATIONALE
GERICHTE IM MENÜPLAN
EINFACH UMGESETZT
WERDEN KÖNNEN.**

Poulet Fajita mit
Guacamole,
World Cuisine Mexiko
und frische Zutaten.

KEINE WEITERE
WÜRZUNG NOTWENDIG



Würzmischungen World Cuisine Inspired by
Mexiko, Argentina, India, Marocco, Thailand und Mediterran.



● ● ● huegli.com

CARE & COOK

GUT GEPLANT, GUT GEKOCHT IN DER SENIORENVERPFLEGUNG



Ein Grundrezept – 3 Varianten. Klassisch, konsistenzadaptiert, als Fingerfood.

Probiere jetzt die Neu-Interpretationen beliebter Rezepte. Eine Basis, ein Warenkorb – einfach und effizient zubereitet. Sie sind individuell anpassbar und leicht in den Küchenalltag zu integrieren.



JETZT IDEEN UND TIPPS FÜR DIE GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG ENTDECKEN!



Saubere Wäsche – Sanft zur Haut

Unsere zertifizierten Waschsysteme:

- ✓ Von dermatest mit „sehr gut“ ausgezeichnet
- ✓ Hautverträglichkeit dermatologisch getestet



12 Produkte



A circular future | green-care-professional.de

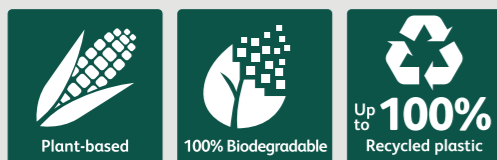


SURE
Circular by Nature

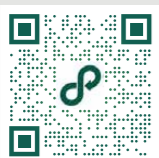


Gemeinsam schaffen wir ein sicheres Pflegeumfeld – nachhaltig & natürlich.

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

THEO[®]
DIE ESSIGMEISTEREI

DIE QUALITÄTSOFFENBARUNG



THEO ist die naturbelassene Essigmarke aus der deutschlandweit einzigen familiengeführten Essig-Kellerei BALEMA, die Essig und Balsamico nach alter Familientradition und eigenem Reinheitsgebot, basierend auf einem schonenden, natürlichen Fermentationsverfahren zur Bewahrung der besten ureigenen Produkt Natürlichkeit, herstellt.

Hela für Profiköche

@hela_profikoeche

Vertrieb durch: Hela Gewürzwerk Hermann Laue GmbH, Tel.: +49(0)4102 496-0, E-Mail: infoservice@hela.eu, www.hela.eu

REINIGUNG · PFELEGE · HYGIENE

KÜCHE & VERSORUNG

GEMEINSAME KOCHERLEBNISSE SCHAFFEN GLÜCKSGEFÜHLE



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



Kulinarische Erinnerungen wecken, emotionale Genüsse erleben, gemeinsame Erlebnisse schaffen, das alles ist mit Kochen möglich. Wer die Küche in Senioreneinrichtungen als reinen Kostenfaktor ansieht, vergibt große Chancen.

Was Bewohner in Seniorenheimen am meisten belastet, ist Einsamkeit, Langeweile und das Gefühl, nicht mehr gebraucht zu werden. Mit Engagement und Einfallsreichtum lässt sich dies jedoch verhindern. „Ich koche selbst“ kann dann das Zauberwort lauten. Um so etwas in Einrichtungen umzusetzen, gibt es viele Wege.

Da gibt es beispielsweise die Schnippelgruppe im Sauerland. Einmal in der Woche kommen rund zehn Senioren in einem Wohnbereich zusammen, um gemeinsam ein Gericht ihrer Wahl zu kochen. Da wird gekocht und gelacht, über Zubereitungsweisen gefachsimpelt und Lieblingsrezepte gesammelt. Und wie schnell dann alle in Erinnerungen schwelgen. Dass früher der Küchentisch oft der Treffpunkt der ganzen Familie war, wieviel Freude es machte, zusammen zu essen und sich gegenseitig die Erlebnisse des Tages zu erzählen. Dafür ist heute die Schnippelgruppe da. Zumal es sich bei gemeinsamer Arbeit besonders gut plaudern lässt. Anschließend wissen alle, was sie getan haben, und lassen sich stolz das Gelingen schmecken. „So schön es ist, bedient zu werden“ beurteilt Bewohnerin Erna Müller* den Service in ihrem

Heim, „es ist doch etwas anderes, das zu essen, was man selbst gekocht hat“.

DIE SCHNIPPELGRUPPE ALS EVENT

In der Zentralküche des Pflegeheims St. Elisabeth in Rosenheim weiß auch Küchenleiter Rolf Meier*, wie wichtig Essen und Kochen für alle Bewohner sind. Die Schnippelgruppe in seiner Einrichtung gibt es bereits seit drei Jahren. Deren Mitglieder treffen sich meist zweimal pro Woche in der Küche und arbeiten „ihrem“ Küchenchef zu. Eine Entwicklung, die mit der Bitte um Hilfe beim Kartoffelschälen ihren Anfang nahm. Erst meldete sich nur eine Handvoll Seniorinnen, aber mit der Zeit wurde die Gruppe immer größer. Jetzt ist die Schnippelgruppe zu einem regelrechten Event geworden. Rolf Meier denkt sich für seine helfenden Damen immer eine besondere kulinarische Überraschung aus. Mal ein schönes Stückchen Kuchen, mal ein Gläschen Sekt oder eine hausgemachte „Bayrisch Creme“ im Glas.

DAS GUTE GEFÜHL, GEBRAUCHT ZU WERDEN

Doch die Schnippelgruppe ist weit entfernt davon, eine reine Feier- oder gar Therapiegruppe zu sein. Gilt es Gemüse für den Eintopf zu schneiden oder frisches Obst für den überaus beliebten Hefekuchen vom Blech, sind die Seniorinnen gefordert: Bohnen gilt es zu schnippeln,

Kartoffeln und Möhren zu würfeln, Äpfel müssen geschält und in Scheiben geschnitten, Kirschen entkernt, Pflaumen entsteint und halbiert werden. Das erleichtert dem Küchenteam die Arbeit und gibt gleichzeitig den Senioren das gute Gefühl, gebraucht zu werden.

Vielen Menschen ist es im Leben wichtig, mitbestimmen zu können. Dieser Wunsch endet nicht einfach mit dem Alter. Umso schöner, wenn das Prinzip Mitbestimmung auch im Seniorenheim gilt. Da ist zum Beispiel der Heimbeirat mit einer Küchenkommission vertreten. Bewohner nennen den Köchen ihre Wünsche und erklären ihnen auch direkt, wie ein spezielles Gericht zubereitet werden soll. Das kennen sie noch von früher, denn den Geschmack seines Lieblingsessens vergisst man sein ganzes Leben nicht. Wenn dann „Gulasch nach dem Rezept von Irmgard Meister*“ auf dem Speiseplan steht, kommt Stolz auf.

ALLTAG IM HEIM AKTIV ERLEBEN

Andere Wohnformen können diverse Kochprojekte umsetzen. So wird in vielen Hausgemeinschaften den Bewohnern die Möglichkeit gegeben, ihren Tagesablauf weitestgehend selbst zu bestimmen und sich aktiv ins Alltagsleben einzubringen. Im Haus am Waldrand in Bielefeld machen sie vor allem von der großen, offenen Wohnküche Gebrauch, die den absoluten Mittelpunkt der Wohngruppe darstellt. Hier spielt sich das Leben ab, hier trifft man sich, hier werden

alle Mahlzeiten gemeinsam von Köchen und Bewohnern täglich frisch zubereitet. Dabei verändert sich auch die Rolle der Heimköche, die eine große Bedeutung im Haus haben. Sie sind gleichzeitig Betreuer, Versorger, Entertainer. Sie kochen nicht nur mit den Bewohnern, sie machen auch zusammen mit ihnen die Speisepläne. Ein solches Pflegekonzept stellt eine Herausforderung für Köche dar, doch die ambitionierteren unter ihnen wollen gerade das nicht mehr missen. „Eine abwechslungsreiche, kreative und anspruchsvolle Küche im Seniorenheim – das konnte ich mir vorher gar nicht vorstellen“, sagt Heiko Holland*.

Neben sogenannten neuen Wohnformen gibt es auch in anderen Senioreneinrichtungen mit herkömmlichen baulichen Voraussetzungen viele Beispiele von bewohnerorientierten Konzepten, Aktionen und Projekten. Ihr Ziel ist unter anderem, die Küche zu öffnen und einen Kontakt zum Bewohner herzustellen. Für so manche Küchenkraft ist es neu, die Senioren einer Einrichtung kennen zu lernen, das Gespräch zu suchen, ihre Wünsche zu erfahren und die Küchenleistungen dem Gast unmittelbar zu präsentieren. Vom Resultat profitieren alle gleichermaßen: Gemeinsame Koch- und Genusslebnisse schweißen zusammen. ■

* Die Namen der Einrichtungen und Personen sind rein fiktiv.

© Bilder adobe.stock.com: LUMIERES, Printemps, auremar, Bojan



„ERSTKLASSIGE QUALITÄT DER MARKE RAMA ZUM FAIREN PREIS“

RAMA PROFESSIONAL STREICHGENUSS

100% pflanzlich, fettreduziert und im praktischen Vorteilspack. Für den vollen Genuss.



WARUM RAMA STREICHGENUSS?

- Ideal zum Streichen (auch gekühlt!)
- Im praktischen 900g Format
- 100% pflanzlich
- Fettreduzierte Rezeptur (20% Fett)



Produktspezifikationen:

Produktname	Rama Professional Streichgenuss, 20% Fett
BE-GTIN	8719200260849
Bestelleinheit	6 x 900g Becher
Restlaufzeit	5 Wochen
Lagerung	Beste Lagerung bei +2°C bis +15°C
Zutaten	Trinkwasser, pflanzliche Öle und Fette (Raps, Palm, Sonnenblume, in veränderlichen Gewichtsanteilen), Speisesalz (0,8%), Emulgatoren (Polyglycerin-Polycinoleat, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Säureregulator (Citronensäure), Aroma, Antioxidationsmittel (Calcium-Dinatrium-EDTA), Vitamine (A, D), Farbstoff (Carotin)
Deklarationen	Ohne deklarierungspflichtige Allergene, vegan



WIR GRATULIEREN UNSERER GEWINNERIN!



Über 250 BesucherInnen haben an unserem Gewinnspiel auf der Altenpflegemesse in Nürnberg teilgenommen. Die glücklichen GewinnerInnen konnten sich über Gutscheine für das Hotel Number One in Nürnberg, Gutscheine für Arbeitsschuhe von TopServe freuen. Jeder Teilnehmende erhielt außerdem einen 10% Einkaufsgutschein unseres Partners Medsorg. Alle, die dieses Mal leer ausgegangen sind, sollten auf der Altenpflegemesse 2024 in Essen ihr Glück erneut versuchen.

Unsere Hauptgewinnerin Doris Zinkel freute sich riesig über das I-Phone 12, das als Hauptpreis verlost wurde. Damit hatte Frau Zinkel nicht gerechnet. Es war ihr erster Besuch auf einer Altenpflegemesse und sie zog ein rundum positives Fazit von der Messe. Sie hat viele Eindrücke gesammelt und umfangreiche Informationen erhalten, die sie mit nach Hause genommen hat. Ihr besonderes Interesse galt einem Warmhaltewagen, der neu angeschafft werden soll. Und natürlich war ihr als PROSUM-Mitglied ein Besuch bei Kurt Fiedler, dem zuständigen Gebietsmanager auf dem PROSUM-Messestand wichtig und fest eingeplant.

Doris Zinkel ist seit 2020 Köchin im Alten- und Pflegeheim Oberviechtach GmbH im Landkreis Schwandorf. Dort haben wir sie besucht, um ihr den Hauptpreis zu übergeben und ein wenig mehr über sie und ihren Alltag zu erfahren.

Seit nunmehr 28 Jahren steht Frau Zinkel als gelernte Köchin und Hauswirtschafterin „mit Freude hinterm Ofen“, wie sie selber sagt. Anfangs arbeitete sie in der Gastronomie, dann in einer Kantine, und den größten Teil ihrer Berufstätigkeit verbrachte sie in Altenpflegeheimen als Küchenleitung und Köchin.

Im Alten- und Pflegeheim Oberviechtach ist sie mitverantwortlich für das leibliche Wohl von rund 170 VerpflegungsteilnehmerInnen. Dazu gehören ca. 120 HeimbewohnerInnen, zwei ambulante Pflegedienste und ein Kindergarten. Täglich werden 2 bis 3 Menüs angeboten. Die geregelten Arbeitszeiten und die Abende frei zu haben, gefällt ihr besonders. Denn „wenn man in der Gastronomie gearbeitet hat, weiß man dies zu schätzen“, berichtet Frau Zinkel aus eigener Erfahrung. Außerdem wohnt sie nicht weit entfernt und hat einen kurzen Arbeitsweg. „Der Arbeitstag vergeht rasend schnell, weil es einfach Spaß macht. Außerdem sind wir ein tolles Team, halten zusammen und lösen die Probleme unter uns – jedem wird geholfen“, weiß Frau Zinkel zu erzählen. „Hier geh` ich in Rente“, fügt sie noch mit einem Augenzwinkern hinzu.

„Es freut uns alle sehr, wenn wir Lob bekommen“, erzählt sie weiter. Und mit Lob wird nicht gespart, denn die Qualität der Menüs, die produziert werden, überzeugt alle immer wieder aufs Neue. Alle Menüs werden selbst

hergestellt und frisch zubereitet. Besonders beliebt bei den BewohnerInnen sind Schnitzel mit Kartoffelsalat und Dotsch, eine regionale Spezialität aus Knödelteig, Eiern und Schmand, die in heißem Fett ausgebacken und mit Apfelmus serviert wird. Ein besonderes Augenmerk legt Frau Zinkel auf die pürierte Kost, die appetitlich in Förmchen vorbereitet und bei Bedarf in speziellen, geformten Tellern angerichtet wird, um den BewohnerInnen mit motorischen Einschränkungen das selbstständige Essen zu ermöglichen.

Zuhause nach dem Spätdienst Kuchen zu backen, bedeutet für sie keinen Stress, sondern Ausgleich. Sie sei so verrückt, dass sie sich, wenn sie nach Hause käme, gerne wieder hinter den Ofen stelle. „Da kann ich mich richtig austoben“, ergänzt sie weiterhin voller Energie.

Ihre zwei erwachsenen Töchter sind in Gesundheitsberufen tätig und kochen ebenfalls sehr gerne. Sie freuen sich mit ihrer Mutter über das I-Phone. Und dann fügt Frau Zinkel noch stolz und mit einem an ihre Kinder adressiertem Schmunzeln hinzu: „Jetzt hat die Mama auch mal was Modernes!“

Und für alle, die gerne wissen möchten, wie der original „Oberviechtacher Dotsch“ schmeckt, hat uns Frau Zinkel auch noch Ihr Rezept verraten:

■ Oberviechtacher Dotsch

Zutaten für ca. 100 Stück: 7 kg Knödelteig, 30 Eier, 1,5 l Schmand, 0,75 - 1 l Wasser, 15 g Salz, etwas Pfeffer

Zubereitung: Alle Zutaten in der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten. In der Kippbratpfanne Fett erhitzen und mit einem kleinen Schöpfer (ca. 65 g Inhalt) Teig in die Kippbratpfanne geben und flachdrücken. Bei guter Backhitze auf beiden Seiten knusprig und goldbraun backen. Dazu Apfelmus reichen.

Als salzige Variante können auch Sauerkraut, Blaukraut oder auch gedünstetes Weißkraut mit Schweinefleisch oder Würstchen dazu serviert werden. Auch eine Schwammerlbrühe wird gerne dazu gegessen.



Von links nach rechts: Monika Mösbauer (GF), Hannelore Rückl (PDL), Sonja Horn (HL), Monika Fichtinger (KL), Doris Zinkel (Köchin), Kurt Fiedler (Gebietsmanager)

*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!*

