

PROSUM

DAS MAGAZIN

Ausgabe 4.2023

KÜCHE

HAUSWIRTSCHAFT

PFLEGE

VERWALTUNG

FACILITY MANAGEMENT



INHALT

> PROSUM intern

> VORWORT

Seite 3

> LIEDER EINES LEBENS

Kolumne von Anja Hanke

Seite 4

> PROSUM-Partner

> PFLEGE MÖBEL

MediCasa

Seite 5

> KÜCHE & VERSORGUNG

HoGaKa Profi, Deutsche See, Frischdienst Union,
Hügli Nahrungsmittel, J. J. Darboven, Wela-Trognitz,
HELA, Unilever Food Solution

ab Seite 6
ab Seite 9
ab Seite 12

> KRITISCHE NÄHRSTOFFE IM ALTER

Bericht von Ulrike Grohmann

Seite 14/15

> ORGANISATION & KOMMUNIKATION

the-Company.de

Seite 16/17

> PFLEGE & REHABILITATION

Erlen

Seite 18/19

> REINIGUNG, PFLEGE & HYGIENE

Igefa, Diversey, TOPSERV, Dr. Schumacher,
Kimberly-Clark

ab Seite 20
Seite 26

> GEBÄUDE & AUSSTATTUNG

Fega & Schmitt

Seite 27

> PROSUM

> WEIHNACHTSGRUSS

Seite 28

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,

kurz vor Jahresende ballen sich oft die Termine, kennen Sie das? Dennoch lohnt es, sich die Zeit zu nehmen, einmal nur die eigenen Aufgaben und den Arbeitsalltag zu reflektieren. Was war gut? Und was nervt? Und was müsste sich ändern, damit das kommende Jahr besser wird?

Nach einer solchen bewussten Reflexion weiß man häufig mehr darüber, woher Stress und Belastungen rühren. Und man gewinnt Klarheit, wann und womit man zufrieden ist. „Mit seinem Auto geht man auch zur Inspektion, um zu verhindern, dass es kaputtgeht“, sagt mein Mann ganz pragmatisch zu mir. Und da hat er recht.

Es lohnt sich also ein systematischer Jahresrückblick.

Doch wie geht man das am besten an?

Ideal sei, bei der Reflexion drei Schritte zu machen, sagt die Karriereberaterin Susanne Voigt aus München. Im ersten geht es um den klassischen Faktencheck. „Da sollte man einfach mal runterschreiben, was man eigentlich gemacht hat.“ Das fällt mir leicht, denn bei uns war 2023 einiges los: Lieferanten-Diversifikation hat uns stark beschäftigt, wir haben u.a. starke Partner für die vielfältigen Digitalisierungsthemen in den uns angeschlossenen Einrichtungen gewonnen und die Zusammenarbeit mit bestehenden Dienstleistungs- und Lieferantenpartnern intensiviert und ausgebaut. Unser Auftritt mit dem neuen Messestand auf der Altenpflege 2023 in Nürnberg – ein voller Erfolg! PROSUM hat sich in 2023 Social-Media-Kanäle erschlossen und ist jetzt bei LinkedIn, Xing, Facebook und Instagram vertreten. Unsere Marketing-Kampagne mit dem Vinzentz Verlag im Magazin Altenheim war aufmerksamkeitsstark. Dann war da noch das intensive Onboarding Programm von neuen KollegInnen, das uns viel Freude bereitet hat.

Der zweite Schritt ist der emotionale Lebenslauf. Dabei überlegt man, wie man sich gefühlt hat. Im dritten Schritt überprüft man dann seine Persönlichkeit. „Man sollte hinterfragen: Was bremst mich aus? Was treibt mich voran?“, erklärt die Expertin. Nachdem ich das unlängst für mich persönlich beantwortet hatte, gab ich die Frage weiter an Frau Blume, unsere Leiterin Einkauf und Marketing. „Frau Blume, was treibt Sie nach über 20 Jahren im PROSUM Team an, immer wieder aufs Neue die Extra-Meile zu gehen?“ Und die Antwort von Frau Blume ist ein gutes Beispiel für „Was treibt mich an?“ „Mir gefallen die vielfältigen und abwechslungsreichen Aufgabengebiete, die ich bearbeiten darf. Aber der wirkliche Antrieb ist für mich, dass wir mit unserer Arbeit soziale Einrichtungen entlasten können und so unseren Teil dazu beitragen können, den Kostendruck in den Einrichtungen zu reduzieren. Natürlich gab es insbesondere in den letzten Jahren viele Herausforderungen, die nicht immer Spaß gemacht haben, aber wenn unsere Arbeit dazu beiträgt, das Leben der BewohnerInnen und die Arbeit der Mitarbeitenden in den Einrichtungen ein wenig schöner und leichter zu gestalten, ist das auch nach über 20 Jahren jede Extra-Meile wert.“ Ergänzend dazu können auch diese Fragen helfen: Was ist für mich eine Belohnung? Was ist für mich ein Horrortag? Was ist für mich Erfolg? Mit den Antworten auf diese Fragen ist ein Abgleich möglich mit dem, was man im vergangenen Jahr eigentlich erlebt hat. OK, für mich sehe ich das klar.

Und wie sieht das mein Umfeld? Bei einem kleinen Plausch fragte ich unseren kaufmännischen Leiter Herr Gutmann, was für ihn Erfolg ist: „Ein kluger Mensch hat mal gesagt: ‚Misserfolg ist nicht das Gegenteil von Erfolg, sondern ein Teil davon‘. In diesem Zitat steckt viel Wahrheit, denn der geradlinige Weg zum Erfolg kommt leider fast nur in Geschichten vor. Erfolg bedeutet demnach für mich, ein definiertes Ziel beharrlich zu verfolgen und mich von kleinen Rückschlägen nicht frustrieren oder gar aufhalten zu lassen, sondern diese als Teil des Weges zu akzeptieren, die sogar hilfreich sein können.“

Nach der Analyse hat man oft schon eine Idee, was man verändern möchte. Doch viele wissen auch, wie schwierig es ist, sie umzusetzen. Man müsste zunächst einmal lokalisieren, was genau man verändern möchte, sagt Voigt. Eine neue Vision, eine Digitalisierungsstrategie, neue Social-Media-Kanäle, mehr Weiterbildungen oder auch eine längere Auszeit.

Wer weiß, was er verändern möchte, aber befürchtet, dass er sich nicht an die guten Vorsätze hält, kann einen Vertrag mit sich selbst schließen. „Dabei schreibe ich auf, was ich erreichen will und wie viel Zeit ich mir selbst gebe, um es zu erreichen“, erklärt Voigt. Nach drei Monaten kann man sich den Vertrag erneut anschauen.

Eines ist auch klar: Veränderungen bedeuten Arbeit. Wer langfristig eine Verbesserung erzielen will, sollte auch langfristig denken. Regelmäßige jährliche Rückblicke helfen dabei. Also vereinbare ich am besten jetzt schon einen Termin zum Bilanzgespräch 2025 mit mir selbst.

Herzlichst, Ihre

Sylvia Frank



SYLVIA FRANK
Geschäftsführung
der PROSUM

KOLUMNE

LIEDER EINES LEBENS

Man sammelt so einiges im Lauf seines Lebens. Als Kind fängt man mit kleinen, aber so wertvollen Schätzen an, wie Steinen, Stickern, bei mir waren es auch Briefmarken. Umso älter man wird, verändert sich die Art des Sammelns. Sie wird weniger haptisch. Wir sammeln Begegnungen, Freunde, schöne Momente, Verletzungen – körperliche und emotionale. Erinnerungen, die Teil von uns sind. Uns ausmachen. Manchmal bewusst. Manchmal unbewusst. Doch in dieser Zeit des Jahres, die so besonders, so emotional, so heilig ist, wird mir klar, dass ich im Lauf meines Lebens noch etwas anderes gesammelt habe: Lieder.

Gerade jetzt zur Weihnachtszeit gehen sie mir durch den Kopf. Verschmelzen mit Bildern. Gerüchen. Gefühlen. Ich erinnere mich, wie wir im Advent backten und dabei Rolf Zuckowskis „In der Weihnachtsbäckerei“ lief, während alles verführerisch und süß duftete und ich es kaum erwarten konnte, die kaum ausgekühlten Plätzchen direkt vom Blech zu stibitzen. An Heiligabend bei meiner Oma, der Baum reich geschmückt und hell erleuchtet, die Geschenke darunterliegend, während ich angekuschelt an ihren weichen Körper neben ihr saß und die ganze Familie „Stille Nacht“, „O Tannenbaum“ und „Alle Jahre wieder“ sang.

Wenn ich so resümiere, gibt es einige Lieder meines Lebens. Lieder, die mich von klein auf begleiten. Lieder, die ich heute mit meiner Tochter teile, um das Erbe meiner Erinnerungen und schönen Momente mit ihr zu verbinden und auch zu ihnen zu machen. Ich erinnere mich an meine Hochzeit, als „Ein Kompliment“ von den Sportfreunden Stiller spielte, während mein Mann und ich uns das Ja-Wort gaben. Unser Lied. Ich erinnere mich an die Tränen, zu denen es mich rührte, als ich es mit einem der wichtigsten Momente meines Lebens verschmolz. An den zarten Duft meines Brautstraußes, den ich in den Händen hielt.

Dabei wird mir bewusst, dass Musik immer Teil von etwas ist. Ein treuer Begleiter. Selbst, wenn man sich eine entspannte Auszeit auf der Couch gönnt und dabei klassische Stücke hört, ist sie Teil dieses vermeintlichen Nichtstuns und hilft uns dabei, wirklich loslassen zu können. Einzutauchen in den Moment und ihn voll auszuschöpfen. Musik verleiht Erinnerungen eine andere Tiefe. Durch sie dringen Situationen in unser Unterbewusstsein ein.

Vielleicht gibt Musik uns auch darum Halt, wenn uns nichts mehr zu halten scheint. Dann, wenn das, was als unser sicherer Besitz galt – unser Wesen und unsere Erinnerungen – schwinden, weil uns das Alter oder eine Demenz diese kostbaren Schätze nehmen. Wenn der Feind in uns selbst wohnt – selbst dann kann Musik uns noch erreichen. Uns umarmen. Uns tragen. Und uns ein Gefühl von Schutz, Erkennen und Geborgenheit vermitteln.

Ich erinnere mich an ein Gespräch mit einer ehemaligen Einrichtungsleiterin, die mir erzählte, dass für sie zu dieser Zeit erst immer richtig Weihnachten gewesen war, wenn sie gemeinsam mit einer Gruppe von Kollegen von Raum zu Raum



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

zu jenen ging, die nicht mehr an der offiziellen Weihnachtsfeier teilnehmen konnten und jedem einzelnen „Stille Nacht“ vorsangen. Sie erzählte von der Kraft, die dieses Lied in den Raum trug. Von Heimbewohnern, die in diesem Moment etwas Besonderes spürten. Vielleicht für diesen Moment in echten Erinnerungen lebten. Kurz zu ihrem wahren Ich zurückkehrten. Allein die Erzählung dieses besonderen Weihnachtsrituals berührte mich zutiefst und das tut sie auch, während ich das hier schreibe.

Was für ein Geschenk ist es, dass demenziell veränderten Menschen durch eine Schwingung, eine Melodie, ein leises Summen oder eine Strophe geholfen werden kann. Zumindest für einen Moment. Ganz egal, ob es ein Lied aus Kindheitstagen ist, Volksmusik oder Klassik, solange die Musik in der eigenen Biografie verhaftet ist. Mir wurde erklärt, dass „das Hirnareal, das für die Aufnahme und Speicherung von Musik verantwortlich ist, auch das Areal ist, welches am längsten funktioniert und aktiv bleibt.“ Denn dann, wenn Sprache und Erinnerung bereits versagen, funktioniert dieser Bereich des Gehirns noch immer sehr lange und sehr gut. So kann die gesungene Zeile „Zeigt her eure Füße, zeigt her eure Schuh“ aus einem Kinderlied, daran erinnern, wie man Schuhe anzieht. Oder eben ein „Stille Nacht, heilige Nacht“ an die vielen Momente mit der Familie zum Weihnachtsfest. Denn: „Musik kann identitätsstiftend sein. Bilder heraufbeschwören. Gedanken greifbar machen. Eine Heimat sein.“

Was für ein wunderschöner Gedanke, dass selbst dann, wenn die Welt um einen herum so verrückt erscheint, weil in der Demenz nichts mehr zusammenpasst – es doch einen kleinen Zufluchtsort gibt.

Mit diesem Wissen und dieser Erkenntnis werde ich dieses Weihnachten noch bewusster leben und erleben. Lieder mit meiner Familie singen. Dieselben Lieder, die wir alle schon als Kinder kannten und die uns durch unser Leben tragen. Wie einen Schatz. Einen Schatz, den wir hoffentlich nicht, aber vielleicht doch irgendwann einmal mehr als alles andere brauchen werden – in unserem Unterbewusstsein. Für mich liegt in der Musik dadurch Hoffnung. ■



Wohlfühlen wie Zuhause

Die Firma MediCasa ist ein Familienunternehmen mit Sitz in Löhne (Westfalen). Unser Unternehmen ist spezialisiert auf die professionelle Planung und Umsetzung ganzheitlicher Raumkonzepte für moderne Pflegeeinrichtungen, Service Wohnen und Tagespflegen.

Der Schwerpunkt liegt dabei auf hochwertigen und komfortablen Pflegemöbeln, eingebettet in ein individuelles wohnliches Raumdesign. Fast so schön wie zu Hause! Denn wir von MediCasa möchten in erster Linie, dass sich die Gäste und Mitarbeitenden in Ihrer Einrichtung rundum wohlfühlen.

Von der Bedarfsanalyse über die Planung bis zur Realisierung begleiten Sie unsere erfahrenen Spezialisten in allen Projektphasen und halten Ihnen den Rücken frei. Gemeinsam mit Ihnen finden wir die Lösung, die funktional, ästhetisch und wirtschaftlich genau zu Ihnen und Ihren Vorstellungen passt.

Und das Beste: Sie erhalten alles aus einer Hand – von der professionellen Beratung und Planung, über die Fertigung und Montage durch unser eingespieltes Team bis hin zur individuellen Dekoration.

Raumkonzepte und Möbel für

- Pflegeeinrichtungen
- Tagespflegen
- Service Wohnen
- Kliniken, Praxen und Ärztehäuser
- Quartierszentren
- Kinder-, Jugend- und Studentenwohnheime



Mehr Informationen und eine Produktübersicht finden Sie auf unserer Internetseite!



SO SCHÖN
KÖNNEN
PFLEGEMÖBEL
SEIN



MediCasa Kieslich GmbH & Co. KG
 Oeynhausener Straße 105
 D-32584 Löhne
 Fon +49 (0) 57 32 - 981 00 0
 Fax +49 (0) 57 32 - 981 00 29
 info@medicasa-gmbh.de
 www.medicasa-gmbh.de





HoGaKa | Profi

Wir sind Qualitätsanbieter mit einem ausgewählten Sortiment für Betriebe der Gastronomie und Hotellerie, Betriebsrestaurants, Krankenhäuser, Seniorenheime ebenso wie Schulen und Kindertageseinrichtungen. Kurzum überall dort, wo eine Vielzahl von Gästen bewirtet werden und eine professionelle Küchenausstattung benötigt wird.

| Planung

Als Partner von Küchenplanern und Architekten setzen wir Ihre Visionen mit modernster CAD-Technologie bis ins kleinste Detail um. Unsere technisch versierten Projektabwickler und unsere Montage-Teams sorgen für eine reibungslose Umsetzung.

| Verkauf

Unser Verkaufsteam unterstützt Sie bei allen Anliegen – egal ob persönlich oder online. Unser Team verfügt über langjährige Erfahrung, bewährte Verbindungen zu führenden Lieferpartnern und hat stets die neuesten Trends im Hinterkopf.

| Service

Unser Leistungsumfang wird durch Einweisungen und Schulungen in die Handhabung unserer Produkte und einen zuverlässigen Reparatur- und Wartungsservice ergänzt. Denn nur so können unsere Kunden langfristig von ihrer Investition profitieren.



Planung



Verkauf



Service



www.hogakaprofi.de

MITTAG, WIE ES KINDERN SCHMECKT

Unser Sortiment für Kita und Schule



In Kita und Schule ist eine ausgewogene, abwechslungsreiche Ernährung besonders gefragt. Deutsche See unterstützt Sie nicht nur mit gesunden Produkten, sondern auch mit innovativen Vorschlägen bei der Zusammenstellung Ihres Speiseplans.



DEUTSCHE SEE KIDS KOMBÜSE – IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK:

- > Entwickelt auf Basis der Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zur Mittagsverpflegung für Kinder und Jugendliche
- > Abwechslung durch praktisches Baukastenprinzip
- > Kleinkalibrierte Produkte – genau richtig für Kinder
- > Alle Komponenten aus einer Hand von uns geliefert
- > Umfangreiches Fischsortiment aus MSC-zertifizierter Fischerei sowie ASC-zertifizierter verantwortungsvoller Zucht



83410 Seelachs-Tail
Zartes Seelachsfilet, ohne Haut, praktisch grätenfreies Schwanzstück, portioniert, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren (80-100 g)



87154 Alaska-Seelachsfilet im Kartoffelmantel
Naturfilet, praktisch grätenfrei, in einer Kartoffelpanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren (100-120 g)



24608 Hähnchenbrustfilet, gegart
Hähnchenbrustfilet-Teilstücke, mit 8% Flüssigwürzung, gebräunt, gegart, einzeln entnehmbar, tiefgefroren (ca. 120 g)

Jetzt das gesamte Sortiment entdecken



Unsere neue Broschüre „Kids Kombüse“ mit allen Infos und Produkten für einen ausgewogenen Speiseplan. Dieser enthält eine kindgerechte Mittagsverpflegung inklusive Nährwert- und Mengenangaben für vier Wochen.

Beratungen und Informationen über Ihre Prosum Gebietsmanager und Deutsche See Kundenberater vor Ort.

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



Expertenwissen kurz & bündig:

WAS MACHT EIN GUTES FISCHFILET AUS?

Das kommt darauf an, was Sie ernährungsphysiologisch erreichen wollen. Gerade wenn der Anspruch besteht, einen Ernährungsplan mit weniger Fleisch zu gestalten, kann Fisch eine tragende Rolle übernehmen. Denn Fisch hat zubereitet vergleichbar viel Eiweiß wie Fleisch und sogar mehr als Molkereiprodukte, Eier und zubereitete Hülsenfrüchte. Was den Fettgehalt – und

hier insbesondere die mehrfach gesättigten Omega-3- und -6-Fettsäuren – sowie den Jodgehalt angeht, sind einige Fischarten hervorragende Lieferanten oder auch besonders fettarm. Ernährungsphysiologisch bietet Fisch also reichhaltige Möglichkeiten für individuelle Kost. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) empfiehlt 80 - 150 g Fisch pro Woche.

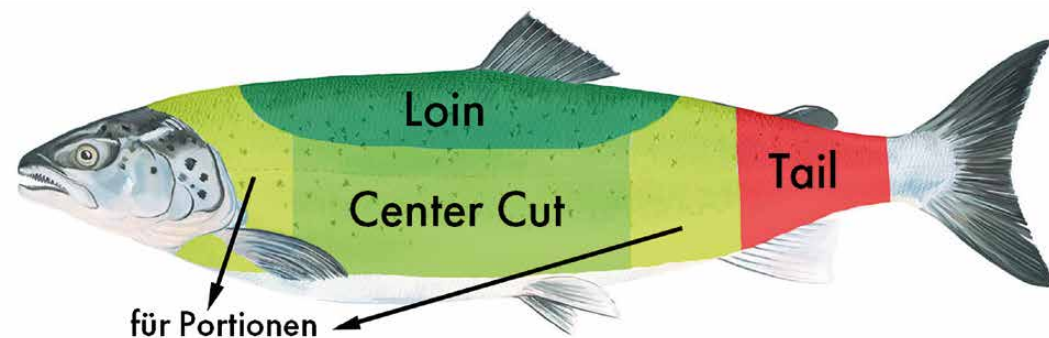
Besonders fettarm: Seelachs, Alaska-Seelachs, Kabeljau, Merlan, Dorsch, Zander

Reich an Omega-Fettsäuren: Hering, Wildlachs, Wels

Gute Jodlieferanten: Alaska-Seelachs, Kabeljau, Dorsch

Wenn Sie kalkulieren, wie groß eine Fischportion sein darf, schauen Sie sich bei tiefgekühlten Artikeln am besten auch den Glasuranteil an. Um Naturfisch vor Beschädigung der Außenhaut und Austrocknung zu schützen, wird er mit einer Glasur aus Wasser überzogen. **10% Glasur reicht dafür völlig aus.** Mehr Glasur bedeutet einfach nur mehr Wasser, das beim Zubereiten austritt.

Die Glasur ist übrigens nicht zu verwechseln mit zugesetztem Wasser. Dabei wird dem Fischfilet mit Nadeln Wasser eingespritzt und zusätzlich Phosphate oder Zitronensäure, die das Wasser mit dem Fischfleisch verbinden. Dieses Wasser tritt beim Gefrieren, Lagern und Zubereiten nur teilweise wieder aus und bewahrt somit ein gewisses Maß an Saftigkeit, Volumen und Gewicht. Deshalb sind bis zu 5% erlaubt, ohne dass die Zugabe deklariert werden muss.



Auch der **Fischzuschnitt gibt einen Hinweis auf die Qualität** eines Filetstücks. Die Loins, gefolgt vom Center Cut, sind die hochwertigsten Teile eines

Fisches. Für Portionen werden üblicherweise die Filetstücke zum Kopf sowie zum Schwanz hin verwendet.

*Und was heißt „praktisch grätenfrei“?
Weiteres Expertenwissen kurz & bündig erhalten Sie hier:*



www.frischdienst-union.de/sortimente/fisch



Folder als blätterbares PDF
Gerne schicken wir Ihnen den Fisch-Folder
auch per Post zu.

Ihr Ansprechpartner bei der Frischdienst Union: Ralf Duhm
Adresse: Frischdienst Union GmbH, Ziegeleistraße 5, 33775 Versmold
Kontakt: Telefon 05423/3190 - 0
info@frischdienst-union.de www.frischdienst-union.de



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

...WEIL MEHR EINLAGE DEN UNTERSCHIED MACHT

Reichhaltige, traditionelle, klare Suppe aus Frankreich. Mit Rindfleisch, Gemüse und Kartoffeln. Die Suppe ist ein echter Klassiker, die zu jeder Jahreszeit passt – besonders im Winter.

**Reichhaltige Suppen in
6 Spezialitäten erhältlich.**



● ● ● huegli.com



J.J. DARBOVEN CLASSICS

EIN SORTIMENT, DAS KEINE WÜNSCHE OFFEN LÄSST

Entdecken Sie jetzt unsere feinsten Espresso, Café Crème und Filterkaffees, sowie unser Bio Verde Sortiment und hochwertige Single Origins Kaffees.



J.J. Darboven GmbH & Co. KG Hamburg

Kundenservice: Tel. 040 / 733 35 288
www.professional.darboven.com


J.J. DARBOVEN
SEIT 1866
Ihr Experte für Heißgetränke



TK-KUCHEN Große Auswahl

Für den kleinen Genuss im Alltag Ihrer Gäste - haben wir die große Auswahl! Unser umfassendes Sortiment an tiefgekühlten Premiumkuchen lässt mit Sicherheit keine Wünsche offen.

Entdecken Sie neben Klassikern wie **leckerem Butterkuchen** oder **saftigem Apfelkuchen** weitere feine Sorten wie die **Tiramisu-Sahneschnitte** oder unseren **Brownie-Schokokuchen**. Ganz neu - haben wir auch eine Auswahl **runder Torten** im Sortiment.

*Kuchengenuss ganz einfach - und ohne Backen!
Überzeugen Sie sich selbst!*



Tiefkühl SORTIMENT

Neben unserem umfassenden Kuchen-Sortiment profitieren Sie bei uns auch von einer tollen Auswahl an **tiefgekühlten Fisch- und Fleischspezialitäten**.

Darüber hinaus richten wir unser Sortiment ständig gemäß der aktuellen Marktentwicklungen aus. So verfügen wir aktuell über ein breites Sortiment von ca. 50 Artikel aus dem Bereich **TK-Vegetarisch/-Vegan**.

Sprechen Sie uns gerne dazu an!

TK-vegan wie Bolognese

Art.-Nr.: 54210 VpEh: Karton à 5 x 2,0 kg



Serviervorschlag

*Eine Übersicht
aller TK-Kuchen?
Einfach den
QR-Code scannen!*



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



Wela-Trognitz Fritz Busch GmbH & Co. KG GV-Vertrieb
Gottlieb-Daimler-Str. 7 T +49 4191 91924-222 info@wela-gv.de
D-24568 Kaltenkirchen F +49 4191 91924-294 www.wela-gv.de

Persönlich beraten
schmeckt immer am besten



GESCHMACK, DER ÜBERZEUGT

Beste Qualität im Handumdrehen



Wenn es in der Küche heiß hergeht, muss auf den Geschmack Verlass sein. Vertrauen auch Sie auf die Würz-Kompetenz und -Leidenschaft aus unserem Familienunternehmen. Egal, ob traditionelle Würzungen oder exotische Mischungen:



Höchste Qualität mit Augenmaß, Herz und Verstand



Hoher Standard an Lebensmittelsicherheit



Über 115 Jahre Fachwissen

Lernen Sie unser Premiumdosen 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

Zeit sparen,
Qualität
bewahren!



Die smarte Lösung
für kreative
Saucenvielfalt!



NEU*

*ab November 2023



Erfahre alles über effiziente Saucen im Handumdrehen!

Unilever Food Solutions



KÜCHE & VERSORUNG

KÜCHE & VERSORUNG

KRITISCHE NÄHRSTOFFE IM ALTER

Welche Veränderungen treten in der Körperzusammensetzung im Alter auf und auf welche Nährstoffe sollten besonders beachtet werden?

Niemand kann sich den physiologischen Veränderungen, die mit dem Alter einhergehen, entziehen. Diese Prozesse sind jedoch individuell sehr unterschiedlich. Im Alter sind Mangel- und Fehlernährung wichtige Themen. In Langzeitpflegeeinrichtungen und in Krankenhäusern sind bis zu zwei Drittel der älteren Menschen mangelernährt.

Frauen und Männer altern in vielen Punkten unterschiedlich. Ältere Männer haben wie in jüngeren Jahren einen höheren Muskelanteil als Frauen, umgekehrt haben Frauen einen höheren Körperfettanteil. Nicht nur die Muskelmasse, auch die Zusammensetzung der Muskeln und der Muskelstoffwechsel ändern sich mit zunehmendem Alter. Auch diese Veränderungen haben Einfluss auf die Muskelfunktion. Je geringer die Muskelmasse bzw. je geringer die Muskelkraft vor Beginn des höheren Lebensalters ist, desto schlechter ist die gesundheitliche Prognose hinsichtlich eines erhöhten Risikos für Stürze, Knochenbrüche und Gebrechlichkeit.

Adipositas auch im Alter vermeiden

Der Body Mass Index (BMI), also das Verhältnis von Körpergewicht zur Körpergröße, wird gerne in jedem Lebensalter zur Beurteilung des Körpergewichtes genutzt. Dass die Körpergröße mit zunehmendem Alter abnimmt, beispielsweise durch Haltungsschäden, Verkrümmung der Wirbelsäule, Flüssigkeitsverlust in den Bandscheiben, sollte bei der Beurteilung des BMI ebenso berücksichtigt werden, wie die Veränderungen der Fett- und Muskelanteile. Welcher BMI-Bereich für ältere Menschen als empfehlenswert gilt, wird unter Experten nach wie vor diskutiert. Anerkannt ist: Adipositas sollte in allen Altersgruppen vermieden werden.

Auf ausreichende Trinkmengen achten

Sehr wichtig ist eine ausreichende Flüssigkeitszufuhr, da das Durstgefühl im Alter nachlässt. Ein Flüssigkeitsdefizit kann zu zahlreichen Störungen wie Schwindel, Konzentrationsschwäche, Müdigkeit, verminderter Leistung, Muskelschwäche, Teilnahmslosigkeit, akuter Verwirrtheit, trockenerer Haut, Störungen der Blutdruck- und Thermoregulation sowie Nierenstörungen führen. Es ist nicht möglich, den Trinkwasserbedarf pauschal zu bestimmen, da viele Faktoren – beispielsweise Umgebungstemperatur, körperliche Anstrengung u.v.m. den Bedarf beeinflussen und der Wassergehalt der

Nahrung ebenfalls zur Flüssigkeitsversorgung beiträgt. Eine Trinkmenge von mindestens sechs Gläsern Tee, Wasser, und anderen möglichst zuckerfreien oder zuckerarmen Getränken sollte es schon sein, bei Hitze oder Fieber auch deutlich mehr. Je weniger gegessen wird, desto mehr sollte getrunken werden. Dafür können stets bereitgestellte Getränke sowie Trinkprotokolle und -pläne hilfreich sein.

Kritische Nährstoffe im Alter

Da ältere Menschen zwar weniger Energie (Kalorien) benötigen als in jüngeren Jahren, aber genauso viele Vitamine und Mineralien, muss die Nährstoffdichte erhöht werden. Da viele Senioren diese Ernährungsempfehlungen nicht oder nur teilweise befolgen können, wurden für ältere Menschen für einzelne Mikronährstoffe spezielle Empfehlungen ausgesprochen. Eine Nahrungsergänzung sollte jedoch immer nur nach ärztlicher Absprache erfolgen.

Vitamin D: Unentbehrlich für die Regulierung des Calcium- und Phosphatstoffwechsels und damit für den Erhalt gesunder Knochen. Auch das Immunsystem benötigt Vitamin D. Im höheren Lebensalter ist es sehr wichtig, altersbedingte Verluste der Knochenmasse aufzuhalten, damit es nicht zu Knochenbrüchen durch Osteoporose kommt. Hier empfiehlt sich der Verzehr von Vitamin-D-reichen Lebensmitteln, wie Fettfische, Leber, Margarine. Eine große Rolle spielt auch die Vitamin-D-Produktion der Haut bei Sonnenlicht. Wenn ältere Menschen allerdings kaum ans Tageslicht kommen oder die Haut fast vollständig mit Kleidung bedeckt ist, sollte die Versorgung über die Einnahme eines Präparates sichergestellt werden.

Calcium: Eine ausreichende Zufuhr von 1.000 mg am Tag ist für die Knochengesundheit sehr wichtig. Gute Lieferanten für Calcium sind fettarme Milch, Mineralwasser und calciumreiche, aber oxalsäurearme Gemüse wie Brokkoli.

Vitamin B12: Wird im Körper als Coenzym, u.a. für die DNA-Synthese benötigt und ist daher an vielen Stoffwechsellvorgängen beteiligt. Bei einem schweren Mangel können neurologische Störungen auftreten. Eine unzureichende Versorgung mit Vitamin B12 kann bei älteren Menschen auftreten, die Medikamente einnehmen, die die Aufnahme dieses Mikronährstoffs behindern. Dazu gehören Protonenpumpenhemmer und H2-Blocker. Erkrankungen des Magen-Darm-Traktes können ebenfalls zu einer Mangelsymptomatik führen. Für ältere Menschen wird eine regelmäßige Überprüfung des Vitamin-B12-Status empfohlen.



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



Durch eine reduzierte Nahrungszufuhr oder ungünstige Lebensmittelauswahl kann in Einzelfällen ein Mangel an weiteren Mineralstoffen (wie Eisen, Jod, Zink oder Selen) entstehen. Regelmäßige ärztliche Kontrollen sind daher ratsam, um Mangelzuständen vorzubeugen bzw. diese auszugleichen. ■

© Bilder adobe.stock.com:
mandu77, exclusive-design, somegirl

the-Company.de

we connect the world

Ihr Pflegeheim im Fokus einer

DIGITALEN ZUKUNFT

Alle Leistungen aus einer Hand

360°

TELEKOMMUNIKATIONS-LÖSUNG FÜR DIE PFLEGEBRANCHE

the-Company.de bietet vollständige Lösungen für intelligente Businesskommunikation aus einer Hand. Von modernen Kommunikationslösungen für reibungslose Zusammenarbeit, über zuverlässige Alarmierungssysteme für die Sicherheit Ihrer Bewohner bis hin zu innovativen Servicerobotern zur Unterstützung Ihrer Mitarbeiter – wir kümmern uns um alles.

Vereinfachen Sie Ihre ITK-Prozesse und steigern Sie Ihre Produktivität mit unserer ganzheitlichen Expertise.

ANSPRECHPARTNER:

Jan-Peter Reuter

Tel: +49 7042 2886 55

E-Mail: vertrieb@the-company.de

z.Hd. Herrn Jan-Peter Reuter



www.the-Company.de



TCO robotics





Effiziente Unterstützung in der Pflege: Entdecken Sie unsere Serviceroboter-Lösungen

Gemeinsam mit unserem innovativen Technologiepartner Pudu Robotics, fast vier Jahrzehnten Kunden- und Serviceerfahrung sowie dem zuverlässigsten Team, bilden wir den perfekten Partner für Ihre persönliche Roboter-Lösung.

Egal ob attraktives Mietmodell statt hoher Einmalkosten, individuelle Beklebung nach Ihren Wünschen oder Anbindung an Ihr Kassensystem – wir sind der richtige Ansprechpartner und gehen auch die Extra-Meile für Ihr Roboter-Mensch-Erlebnis!

Durch die langjährige Erfahrung in der Kundenbetreuung und das Know-how des Firmenverbundes mit the-Company.de GmbH & Co. KG bietet Ihnen die TCOrobotics GmbH das beste Service-Konzept am Markt:

-  individuelles Mietmodell (24-60 Monate)
-  technische Servicehotline
-  bundesweite Betreuung durch erfahrene Servicetechniker
-  Cloud-Plattform für Wartung, Back-Ups und Updates
-  Vorort-Austausch im Servicefall im Mietmodell inklusive
-  Installation der Geräte und Einweisung vor Ort
-  Gestaltung der Roboter nach Kundenwünschen



www.tcorobotics.de

Ansprechpartner:

Vertriebsteam TCOrobotics

Tel: +49 7042 2886 600

E-Mail: vertrieb@tcorobotics.de



ORGANISATION & KOMMUNIKATION

ORGANISATION & KOMMUNIKATION

PFLEGE. TECHNIK. EXPERTEN.

**Pflegetechnik ganzheitlich gedacht –
wegweisende Produkte und
erstklassiger Service.**

Wir sind überzeugt, dass es jedem Menschen zusteht, würdevoll und umfassend versorgt zu werden – das gilt vor allem im Alter. In dieser Hinsicht wachsen die Herausforderungen mit unserer älter werdenden Gesellschaft. Bei der Lösung der anstehenden Aufgaben möchten wir tatkräftig mitwirken und zu einem nachhaltigen Gesundheitssystem beitragen.

Von der Planung über die Produkte bis zum Kundenservice bieten wir alles aus einer kompetenten Hand. Gemeinsam mit Pflegekräften und Einrichtungsleitungen gestalten wir innovative, individuelle Lösungen für sämtliche Pflegeeinrichtungen zu fairen Preisen.

QUALITÄT & FLEXIBILITÄT

Wir beraten zu allen Themen der
Pflegetechnik - am liebsten persönlich!

VERTRAUEN & ERFAHRUNG

Wir unterstützen Sie zu allen Fragen
der Pflege- auch abseits der Technik.

EFFIZIENZ & ÄSTHETIK

Wir machen Ihnen die Pflegearbeit
leicht und schön.

FUNKTIONALITÄT & PROFESSIONALITÄT

Wir liefern ausgereifte Spitzentechnologie
für Ihre Pflege.

+49 (0) 800 445 36 47

fragen@mk-erlen.de

mk-erlen.de

Erlen GmbH | MK Bad & Pflegesysteme GmbH
Carl-Still-Str. 22
D-45659 Recklinghausen

PFLEGE- BADEWANNEN



PATIENTENLIFTER- & UNIVERSALLIFTERTÜCHER



PFLEGESTÜHLE- & LAGERUNG



STECKBECKEN- SPÜLGERÄTE



Überzeugen Sie sich jetzt von unserem Angebot und unserem Service. Damit der Mensch stets im Vordergrund stehen kann, unterstützen wir die Pflegekräfte mit unserer Pflegetechnik bei ihrer anspruchsvollen Arbeit.

Wir sind die PFLEGE.TECHNIK.EXPERTEN für PFLEGE.EXPERTEN mk-erlen.de

REINIGUNG · PFLEGE · HYGIENE

REINIGUNG · PFLEGE · HYGIENE

Hydro Vital Premium

KOSTBARE PFLEGE

für Haut
und Seele



www.igefa.de/
Produktwelt/
HydroVital-Premium



Eine Eigenmarke der **igefa**

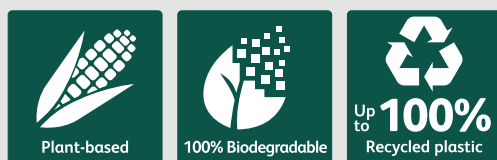
IGEFA Handelsgesellschaft mbH & Co. KG
Henry-Kruse-Straße 1, 16356 Ahrensfelde/OT Blumberg
www.igefa.de

SURE
Circular by Nature

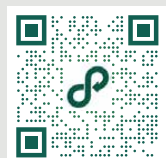


Gemeinsam schaffen wir ein sicheres Pflegeumfeld – nachhaltig & natürlich.

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

Next Level Cleaning
www.topserv.de

CLEAN UP LEVEL UP!

Mit Reinigungsrobotern Fachkräfte **entlasten**,
Verbrauch **optimieren**, Zeit & Kosten **sparen**.

TOPSERV bietet bundesweiten Vorführservice
und Beratung innovativer Robotik.

Kontaktieren Sie uns für mehr Info, wir helfen Ihnen gerne weiter:
www.topserv.de/kontakt



TOPSERV
Bundesweit regional.



Abb.: Gausium Scrubber 50 Pro

Individuell anpassbare ICON™ Spender für Handdesinfektionsmittel

Verbessern Sie die Händehygiene über den Waschraum hinaus, indem Sie die elektronischen ICON™ Spender mit tragbaren Kimberly-Clark Professional™ Standfüßen kombinieren. Diese robusten und verstellbaren Ständer sind eine praktische Ergänzung für Eingangsbereiche, Flure und Pausenräume.



Und mit der ICON™ Technologie für austauschbare Blenden können Sie Ihre Desinfektionsspender mit Firmenlogos, ästhetischen Designs, Wellnessbotschaften und mehr versehen. Die Möglichkeiten zur Interaktion mit Gästen und Mitarbeitern sind grenzenlos.

Sie können aus einer Reihe von 6 Designer-Blenden wählen oder Ihr eigenes Design entwerfen.*

- Schwarzes Mosaik (58784)
- Silbernes Mosaik (58764)
- Weißes Mosaik (58774)
- Ebenholz Maserung (58834)
- Kirschblüte (58824)
- Marmor (58794)

Kimberly-Clark Professional™ ICON™ Spender Kollektion	Standard	Premium
<p>Kimberly-Clark Professional™ ICON™ Elektronischer Hautpflegespender 53694 (Graues Gehäuse mit silberner Mosaikblende) 53944 (weißes Gehäuse mit weißer Mosaikblende)</p> <p>Automatischer Spender für Hautpflegeprodukte 11430</p> <p>Halterung 776063</p>	<p>Scott® Control™ Handdesinfektionsschaum auf Alkohobasis – 1,2 Liter</p> <p>6393</p>	<p>Kleenex® Handdesinfektionsgel auf Alkohobasis – 1,2 Liter</p> <p>6383</p>

Wenn Sie mehr erfahren möchten, wenden Sie sich bitte an Ihren Kimberly-Clark Professional™ Vertriebsmitarbeiter oder besuchen Sie www.kcprofessional.de

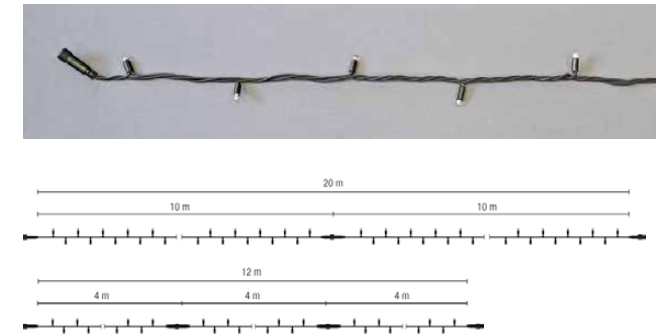
*Fragen Sie Ihren Kimberly-Clark Professional™-Vertriebsmitarbeiter nach weiteren Einzelheiten zu den kundenspezifischen Blenden.

©/™ Warenzeichen von Kimberly-Clark Worldwide, Inc. oder seinen Tochtergesellschaften.



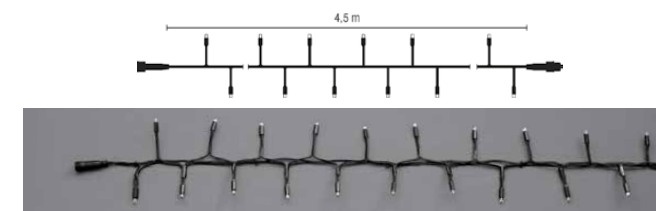
Die lebenslange Garantie deckt Verarbeitungs- und Materialfehler bei normalem Gebrauch ab, solange Sie ausschließlich Kimberly-Clark Professional™ Produkte für den Spender verwenden. Die Garantie gilt jedoch nicht für Missbrauch, Vandalismus und/oder andere vom Benutzer verursachte Schäden.

WEIHNACHTSLICHTERZAUBER



STRING LITE 120 LED-Lichterkette ab EUR **121,99**
120 LED, hohe Leuchtkraft, kein Trafo notwendig, koppel- und erweiterbar, schwarzes Gummikabel, 230 V

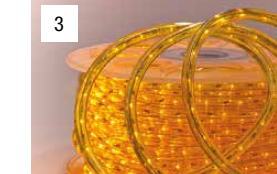
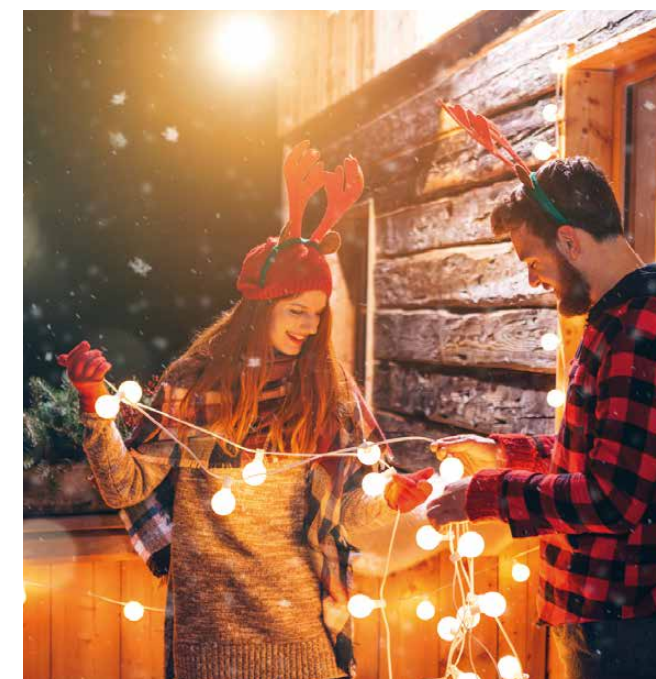
Art.-Nr.	W	L m	Lichtfarbe	Preis
285794	7	20	warm-weiß	136,99
285795	7	20	weiß	136,99
285796	10,5	12	warm-weiß	121,99



STRING LITE 230 V LED-Lichterkette, die mitwächst EUR **89,99**

90 warm-weiße LED, mit stromsparender LED-Technik, Anschlusswert nur 7 W pro Kette, bis zu 16 Ketten koppelbar, Länge: 4,5 m, ohne Anschlussleitung, optimal für die Baumdekoration

Art.-Nr. 285793



LED-Lichtschlauch

1.350 LED, 220 – 240 V, 157,5 W, L: 45 m, Ø: 13 mm

	Art.-Nr.	Kabel	Preis
1	285801	warmweiß	779,99
2	9347594	weiß	779,99
3	9347595	amber	525,99

ab EUR **525,99**

Zubehör für Lichtschläuche:

Der Lichtschlauch kann an definierten Stellen ohne Funktionsverlust abgelängt werden, die Schnittstellen müssen dann zu 100 % mit Kleber abgedichtet werden. Verzweigungen, Anreihungen verschiedener Farben, Kürzungen usw. sind möglich. Klemmschellen, Nylonschienen, Funktionshaken und Nagelschellen erleichtern die Befestigung an verschiedenen Untergründen.

Anschluss-Set

Zuleitung, Endkappe, Kleber, Schrumpfschlauch, zur Konfektionierung abgelängter Schläuche

Art.-Nr. 285865 EUR **25,90**



T-Verbinder

Art.-Nr. 7830863 EUR **10,95**



Verbinder-Set

Art.-Nr. 7830862 EUR **7,95**



Kunststoffkleber

Art.-Nr. 7830874 EUR **5,95**



Nylonschiene L: 1,5 m

Für gerade Montage
Art.-Nr. 9347611 EUR **10,95**



Klemmschellen (25 Stück)

Einfache Klemmbefestigung des Lichtschlauches
Art.-Nr. 7830865 EUR **29,90**



Frohe Weihnachten

und einen guten Start

ins neue Jahr!