

PROSUM

DAS MAGAZIN

Ausgabe 3.2024

KÜCHE

HAUSWIRTSCHAFT

PFLEGE

VERWALTUNG

FACILITY MANAGEMENT



INHALT

> PROSUM intern

> VORWORT

Seite 3

> MUSS DAS SEIN? JA!

Kolumne von Anja Hanke

Seite 4/5

> PROSUM-Partner

> GEBÄUDE & AUSSTATTUNG

jacob energy, MediCasa

ab Seite 6

> REINIGUNG, PFLEGE & HYGIENE

Lysoform, GVS, Tana-Chemie,
Johannes Kiehl, Igefa

ab Seite 9

> WENIGER FLEISCH – MEHR GENUSS

Bericht von Ulrike Grohmann

Seite 16

> KÜCHE & VERSORGUNG

Dr. Oetker Professional, L. Stroetmann,
Unilever Food Solution, GEPA, Wela-Trognitz,
Gebr. Westhoff

ab Seite 17

> PROSUM

> GEBIETSKARTE

Seite 24

IMPRESSUM

PROSUM MAGAZIN
Kundenmagazin der PROSUM GmbH,
Nürnberg

PROSUM GmbH
Velburger Straße 32, 90478 Nürnberg
Telefon 0911-376670-0
info@prosum-gmbh.de
www.prosum-gmbh.de

Geschäftsführung
Sylvia Keller

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
Annelie Brinkman, München

Druck
Bugl Druck, Landshut

Urheberrecht
Die Zeitschrift und alle in ihr enthaltenen
einzelnen Beiträge und Abbildungen sind
urheberrechtlich geschützt. Mit Annahme des
Manuskripts gehen das Recht zur Veröffent-
lichung sowie die Rechte zur Übersetzung,
zur Vergabe von Nachdruckrechten, zur elek-
tronischen Speicherung in Datenbanken, zur
Herstellung von Sonderdrucken, Fotokopien
und Mikrokopien an PROSUM über. Jede
Verwertung außerhalb der durch das Urhe-
berrechtsgesetz festgelegten Grenzen ist
ohne Zustimmung von PROSUM unzulässig.
In der unaufgeforderten Zusendung von Bei-
trägen und Informationen an PROSUM liegt
das jederzeit widerrufliche Einverständnis,
die zugesandten Beiträge bzw. Informati-
onen in Datenbanken einzustellen, die von
PROSUM oder von mit dieser kooperieren-
den Dritten geführt werden. Die Rechte für
die Nutzung von Artikeln für elektronische
Pressespiegel erhalten Sie über PROSUM
GmbH, Telefon 0911-376670-20 oder
info@prosum-gmbh.de.

Gebrauchsnamen
Die Wiedergabe von Gebrauchsnamen,
Handelsnamen, Warenbezeichnungen und
dgl. in dieser Zeitschrift berechtigt nicht zu
der Annahme, dass solche Namen ohne
weiteres von jedermann benutzt werden
dürfen; oft handelt es sich um gesetzlich
geschützte eingetragene Warenzeichen,
auch wenn sie nicht als solche gekennzeich-
net sind.

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

unsere Zeit hat sich verändert. Sie ist mehr in Bewegung, als sie es je war. Stets im Wandel. Die Veränderung ist eine wesentliche Konstante geworden. Das mag einerseits unglaublich anstrengend und ermüdend erscheinen. Mag man es negativ betrachten. Aber es ist, denke ich, immer die eigene Entscheidung, das Glas entweder halb leer oder doch lieber halb voll zu betrachten. Denn in der Veränderung liegen auch unglaublich viele Chancen und Vorteile. Man muss sich eben nur aufmachen.

Und genau diese Entscheidung haben wir für uns als PROSUM getroffen. Wir machen uns auf. Wir hinterfragen. Wir reflektieren. Wir überprüfen. Und da man nicht alles allein machen kann, nehmen wir uns vertrauensvolle Partner an die Seite, die uns und Sie unterstützen.

Ein gutes Beispiel dafür sind die schier undurchsichtig gewordenen Strompreise. Früher hat man sich für einen Anbieter entschieden und musste das für eine ganze Weile nicht mehr hinterfragen. Aber in der heutigen Zeit – mit all den unterschiedlichen Versorgungsmöglichkeiten und den enormen Preisschwankungen – sollte man beim Thema Strom nicht nur in Bewegung bleiben, sondern auch einen Energie-Partner an der Seite haben, der in diesem Meer aus Möglichkeiten den Durchblick hat und einen bestens berät. Es ist wie mit allem im Leben: Gemeinsam ist man eben stärker.

Haben Sie denn schon einmal darüber nachgedacht in Bewegung zu bleiben, sich zu verändern und Ihren aktuellen Stromanbieter zu überprüfen? Auf den Seiten 6 und 7 dieses PROSUM Magazins stellen wir Ihnen unseren Rahmenvertragspartner Jakob Energy vor, der Ihnen Einsparpotentiale beim Strom- und Erdgasbezug aufzeigen kann. Und dies übrigens nicht nur zur spürbaren Verbesserung der wirtschaftlichen Situation Ihrer Einrichtung, sondern auch für jeden einzelnen Ihrer Mitarbeitenden im privaten Bereich. Sprechen Sie Herrn Jakob einfach an.

Ich wünsche Ihnen gute Energie. Eine, die zu Ihnen und Ihrem Unternehmen passt.

Herzlichst,

Ihre und Eure



Sylvia Keller



SYLVIA KELLER
Geschäftsführung
der PROSUM

MUSS DAS SEIN?



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

Ich gebe es zu. Ich bin altmodisch. Nicht immer. Aber in manchen Dingen dafür ganz besonders. Gerade, wenn es um die unvermeidliche Technologisierung in unserer heutigen Zeit geht, geht mir persönlich manches zu schnell und vor allem zu weit. Ja, ich habe mittlerweile einen Kindle, um auf Reisen „leicht“ zu lesen. Aber zu Hause geht für mich nichts über ein gutes Buch aus Papier, voller Emotionen, Haptik und Echtheit. Natürlich fotografiere ich im Alltag auch eher mit dem Handy, als dass ich meine Spiegelreflexkamera mit mir herumtrage ... dennoch geht für mich nichts über die Qualität einer guten Kamera. Ich bin also durchaus kompromissbereit. Doch all dieser Wahnsinn rund um das Thema KI (bei dem man ja nicht einmal mehr irgendeine Kamera und ein echtes Motiv braucht, um ein echtes unechtes Bild zu erzeugen) und auch so manche Entwicklung wie beispielsweise Pflegeroboter, die Menschen, die menschliche Zuwendung bräuchten, „unterhalten“ sollen – beunruhigen mich. Manches, was in dieser schnelllebigen Welt erfunden und entwickelt wird, macht mir schlichtweg einfach Angst. Wenn ich mich dann noch frage, wohin soll das führen – versuche ich ganz schnell an etwas anderes, beruhigendes zu denken.

Und dann höre ich plötzlich, dass es digitale „Windeln“, also digitale Inkontinenzprodukte, gibt. Mein Gefühlsbarometer schlägt bei dieser Information direkt rapide aus. Meine erste natürliche Reaktion: Gibt es denn gar nichts vor dem die Technik Halt macht? Muss denn wirklich alles, aber auch alles digitalisiert werden? Was ist das überhaupt? Und wozu braucht man eine digitale „Windel“? Meine zweite Reaktion hängt sich an dem Wort Windel fest. Ein ganz sensibler

JA!

Begriff, wenn man ihn mit einem Alter in Verbindung bringt, das über das zweite oder dritte Jahr hinausgeht. Inkontinenzprodukte im Erwachsenenalter stehen dafür, dass man nicht mehr selbstbestimmt ist. Für einen Kontrollverlust. Für einen besonders sensiblen Abschied aus der hart erarbeiteten Selbstständigkeit des Erwachsenenlebens. Und ich merke, wie mich das Thema packt – und ich mich frage, warum jemand auf die Idee gekommen ist, moderne Technik mit so einer sensiblen Materie zu verknüpfen?

Die Antwort darauf ist für einen Laien wie mich mehr als einleuchtend: Denn ich erfahre, dass Inkontinenzversorgung grundsätzlich damit einhergeht, dass das Pflegepersonal mit geschultem Blick oder gar manchmal mit der Hand überprüfen muss, ob ein Inkontinenzprodukt nass ist und gewechselt werden muss – oder eben noch nicht. Wenn man bedenkt, wie schambesetzt dieses Thema und wie privat der Bereich am Körper ist, um den es dabei geht ... ist mir glasklar, dass ein digitaler Clip, der den Feuchtigkeitsgehalt eines Inkontinenzproduktes misst, eine wunderbare und nahezu bahnbrechende Erfindung ist. Eine, die unglaublich viele Facetten gleichzeitig vereint und betrifft.

Da ist zum einen der Mensch, dessen Körper nicht mehr so funktioniert, wie es ihm eigentlich bestimmt ist. Was an sich schon schwer zu ertragen ist, wird durch die notwendige Kontrolle im intimsten Bereich – ganz egal, wie neutral, professionell, gar charmant oder vermeidlich abgestumpft er auch vollzogen wird – zum ständigen Beweis dafür, dass man von jemandem abhängig ist. Nicht mehr selbstbestimmt ist. Selbst im persönlichsten aller Bedürfnisse. In diesem Moment gibt eine digitale Inkontinenzüberwachung nicht nur ein gewisses Maß an Lebensqualität zurück ... sondern ... und was noch viel bedeutender ist ... auch Würde. Denn eine Technik – ohne Herz und Verstand – misst lediglich programmierte Daten. Fakten. Ohne Emotionen und Scham. Sie wertet aus, aber sie bewertet dabei nicht.

Betrachtet man es nun von der Seite der Pflege, so geht es nicht nur um Fakten wie Effizienz, Zeitersparnisse und Zahlen, die belegen, dass die digitale Messung durch den Wegfall von routinemäßigen Kontrollen sowohl in der Effektivität des Pflegepersonals messbar ist als auch eine Kostenersparnis mit sich bringt. Denn schließlich werden durch die technologisierte Überwachung weniger Inkontinenzprodukte benötigt. Doch viel wichtiger finde ich, dass die Mitarbeitenden in der Pflege nicht mehr dazu veranlasst sind, diese persönliche körperliche Grenze mehrmals täglich und auch nachts im Schlaf mehr als nötig überschreiten zu müssen. Und nur dann zur Tat schreiten müssen, wenn es angebracht, wichtig und auch hilfreich für den zu Pflegenden ist.

Für mich ist das eine unglaublich tiefgreifende Veränderung für beide Seiten. Eine gute. Eine bedeutende – und eine, die auch Raum und Zeit schafft für andere Dinge. Vielleicht sogar für mehr persönliche Gespräche, die die Seele nähren ...

Also muss ich mich wohl selbst an der Nase packen und etwas aufgeschlossener werden. Ja, ich werde sicherlich nie der Typ sein, der ohne zu hinterfragen jeglichen technologischen Fortschritt feiert. Aber in diesem Fall hat mir das Hinterfragen gezeigt, dass dieser Fortschritt Gutes bewirken kann. Denn richtig eingesetzt, schürt er nicht meine Grundangst: Nämlich, dass die Technik den Menschen mehr und mehr ersetzen soll und wird. Richtig eingesetzt unterstützt, hilft und löst er. Und das ist gut so. ■

jacob energy

ALLES AUS EINER HAND

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 Ent-
wicklungen 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. Das Thema Zeitmanagement liefert einen
weiteren Mehrwert für Sie. Denn unser Ziel als
Energiemakler ist es, Ihre Werte zu vertreten.



INGO JACOB
Geschäftsführer jacob energy

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. Selbstverständ-
lich 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, durch unser hohes
Know-how in der Energiewirtschaft, Sie exzellent
zu beraten, um eine faire und vor allem langfristige
Zusammenarbeit zu erreichen. Ihre Zufriedenheit
steht für uns an erster Stelle.

Wir freuen uns mit der PROSUM 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!

Ihr Ingo Jacob



Strom- und Erdgastarife

Wir beraten als Energiemakler unabhängig, fair und
aus Sicht des Kunden. Darauf können Sie sich ver-
lassen. 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 Energie-
lösungen. Außerdem optimieren wir dauerhaft Ihren
Energieeinkauf. **Auch das völlig kostenfrei!**



Infrartheizungen

Wir bieten die Heizung der Zukunft – individuell und
auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt. Egal ob als Fuß-
bodenheizung, 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 ent-
scheiden. **Wir überlassen nichts dem Zufall!**



Photovoltaikanlagen

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



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

EMPFEHLUNG ZU ANFORDERUNGEN AN SEIFEN- UND HÄNDEDESINFIZIATIONSMITTELSPENDER IN EINRICHTUNGEN DES GESUNDHEITSWESENS

INTELLIGENTE VERNETZUNG



Hochwertige Pflegemöbel von MediCasa® kombiniert mit digitaler Sensorik von Carechamp® sind die besten Voraussetzungen für optimierte Pflegeprozesse. Die nahtlose Integration in die vorhandene Infra-

struktur jeder Pflegeeinrichtung ist vor allem einfach und unkompliziert. Durch diskrete und kontaktlose Erfassung von Pflegedaten ohne Kameras, Mikrofone oder zusätzliche Apps wird eine wohnliche

Atmosphäre nicht beeinträchtigt und Menschlichkeit und Technik in Einklang gebracht.

Neue Lebensqualität in der Pflege für Pflegebedürftige und Pflegepersonal – das ist das Ziel!



digitale Sensorik

MyFALL

by Vayyar

Sturzanalyse
Stürze
Zonen Ein- | Austritt



MyVITAL

by Vitalerter

Atemfrequenz
Herzfrequenz
Aufstehen & Aufstehversuche
Keine Bettrückkehr
Dekubitus Prävention



MyTEMP

Körpertemperatur
Bettpräsenz
Raumtemperatur & Luftfeuchtigkeit



Im Jahr 2011 hat der Fachbereich Klinische Antiseptik der Deutschen Gesellschaft für Krankenhaushygiene (DGKH) gemeinsam mit dem Begutachtungsausschuss der Österreichischen Gesellschaft für Hygiene, Mikrobiologie und Präventivmedizin (ÖGHMP) eine Empfehlung zu Anforderungen an Seifen- und Händedesinfektionsmittelspender in Einrichtungen des Gesundheitswesens herausgegeben (HygMed 2011; 36 (10): 407-8).

Gründe:

Betrachtet man das Außenteil eines Hygienespenders, so zeigt sich eine Stelle als besonders kritisch: der Bedienhebel. Ständig in Kontakt mit den Händen, Unterarmen und Ellbogen der Anwender, können schnell Kreuzkontaminationen auftreten und die erworbenen Erreger im schlimmsten Fall auf immungeschwächte Patienten mit möglichen fatalen Folgen übertragen werden.

Folgende Kernkriterien müssen erfüllt sein:

- Der Spender ist ohne Handkontakt bedienbar
- Die Bestückung ist ausschließlich mit nicht wiederbefüllbaren Gebinden möglich
- Der Füllstand der im Spender verwendeten Mittel ist beurteilbar
- Die im Spender verwendeten Flüssigseifen oder Händedesinfektionsmittel sind problemlos identifizierbar, da der Produktname sowie wichtige Herstellerhinweise gut lesbar sind
- Seifen- und Händedesinfektionsmittelspender mit Einwegpumpköpfen, die mit dem leeren Gebinde entsorgt werden, sind zu bevorzugen.

Werden die Pumpköpfe für nachfolgende Gebinde verwendet, ist vom Hersteller eine detaillierte Aufbereitungsanweisung zu benennen:

Manuelle Aufbereitung der Pumpe:

1. Pumpe zunächst mit heißem Wasser durchspülen und Produktreste abspülen
2. Pumpen, die zur Dosierung von Seifen im Einsatz waren, mit Händedesinfektionsmittel durchspülen und 5 min einwirken lassen
3. Anschließend Pumpe leer pumpen
4. Nach vollständiger Trocknung Pumpe wieder einsetzen oder staubfrei lagern
5. Hinweis: Keine Scheuermittel, keine ätzenden oder chlorhaltigen Reinigungsmittel verwenden!



MARIA BURZLAFF
Staatlich geprüfte Desinfektorin

Vorteil Einwegbeutelssystem:

- ✓ Die Beutel sollen auf einer Vakuumtechnologie basieren
- ✓ Der leere Beutel kann mit dem integrierten Pumpenauslass entsorgt werden. Dadurch entfällt die Aufbereitung der Dosierpumpe
- ✓ Mit zunehmender Volumenabnahme schrumpft der Beutel bis zur vollständigen Entleerung
- ✓ Der Beutel muss durchsichtig sein, damit der Füllstand jederzeit erkennbar ist
- ✓ Zugleich sind nur noch die Außenflächen des Spenders desinfizierend zu reinigen, da das Gebinde komplett entsorgt wird
- ✓ Auch muss das Anbruchdatum nicht dokumentiert werden, da das Gebinde komplett geschlossen und eine Kontamination während des Gebrauchs ausgeschlossen ist
- ✓ HyBag-Einwegbeutelssystem stellt sich der Herausforderung ebenso wie die Anforderungen der KRINKO-Empfehlung

Entdecken Sie die Vorteile des digitalen Inkontinenzschutzes ORIZON SMART von Ontex



Die digitale Revolution in der Pflege

MEHR KOMFORT FÜR DIE BEWOHNER

- Personalisierte Pflege und die richtige Produktauswahl sorgen für mehr Komfort und Würdigkeit
- Nur erforderliche Interventionen: Vermeidung mehrmaliger Prüfung bei Tag und Nacht, was die Schlafqualität verbessert.

MEHR ARBEITSZUFRIEDENHEIT UND ZEIT FÜR PERSÖNLICHE ZUWENDUNG

- Ein effizienterer, an die persönlichen Bedürfnisse angepasster Arbeitsablauf, keine Routineaufgaben
- Optimierte Pflege: verringerte Anzahl von Prüfungen und Wechseln, Umfang und Schweregrad des Urinverlusts und damit unverhältnismäßig großem Zeitaufwand für die Inkontinenzpflege.

OPTIMIERTE GESAMTKOSTEN DER KONTINENZPFLEGE

- Direkte Kosten: Vermeidung von Mehrverbrauch durch unnötige Veränderungen
- Indirekte Kosten: weniger Wäsche durch weniger Leckagen
- Nachhaltigkeitskosten: weniger Abfall und reduzierter Wäscheverbrauch.

Mehr Informationen auf: orizon-solutions.com/de

Weiterentwicklung ist unverzichtbar

Die Menschen werden immer älter und sind daher auch älter und gebrechlicher, wenn sie in Alten- und Pflegeheime kommen.

Inkontinenzpflege ist hart ... und Pflegekräfte verbringen fast die Hälfte ihrer Zeit damit.

Das Wohlbefinden der Patienten wird durch Verlust der Privatsphäre, Schamgefühl und gestörten Schlaf beeinträchtigt.

Die Familie macht sich Sorgen um ihre Liebsten.

Pflegekräfte haben Mühe, Zeit für dankbarere Aufgaben zu finden.

Die Unternehmensleitung hat Probleme, die Kosten zu überwachen und zu optimieren.

In einer digitalisierten Welt kann Technik das Wohlbefinden von Bewohnern und Betreuern in vielerlei Hinsicht verbessern!



Überwachung des Sättigungsgrads

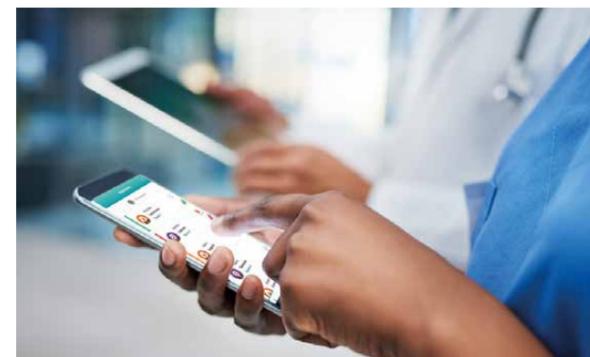
Präzise Überwachung der Flüssigkeitsverteilung



Information über die Körperposition des Bewohners in der App



GVS Group und Ontex. Eine starke Verbindung.



Gemeinsam geben wir Ihnen die Sicherheit, Ihren Kunden und Patienten immer die beste Lösung anzubieten.

- Vollsortiment für Ihren umfangreichen Bedarf
- Höchste Qualität von Inkontinenz-Produkten für alle Generationen
- Smarte Inkontinenzlösung ORIZON Smart für eine bessere Pflege
- Zuverlässiger Lieferservice - individuelle Serviceleistungen
- Regionale Nähe für Ihren Komfort
- Professionelle Fachberatung und Ausbildungszentrum für zertifizierte Kontinenz-Fachkräfte

Wir haben diese Kooperation für Sie entwickelt. Von uns erhalten Sie alles, was Sie für Ihre Arbeit brauchen. Unser kompetentes Team bietet Ihnen:

- hochwertige, auf die Bedürfnisse Ihrer Kunden und Patienten abgestimmte Produkte
- höchste Qualität, auf die Sie sich immer verlassen können
- Schnelle, unkomplizierte Lieferung - wir sind vor Ort für Sie da
- Sicherheit, die Sie frei für andere Dinge macht
- Schulungen und eine Ausbildung, die Sie zur zertifizierten Kontinenz-Fachkraft macht
- Online Bestell- und Managementtools
- unterschiedlichste Abrechnungsformen – sprechen Sie uns an



Keppel & Kompagnon





Integrierte Dosierkappe



Ultrakonzentrat



Nachfüllbeutel



INTELLIGENTE REINIGUNG MIT SYSTEM!

DAS SMARTE ProMop®-System VON KIEHL.

- › Schnell, einfach, sicher
- › Ready-to-use-getränkte wiederverwendbare Reinigungstextilien
- › Hygienische Sicherheit durch digital validierte Dosiertechnik
- › Ökologisch, ergonomisch, ökonomisch



www.kiehl-group.com

It's time to **Switch**

Reduce + Reuse + Recycle

Erfahren Sie mehr:





Schöpfen Sie Ihr volles Potenzial aus – Jetzt zur igefa wechseln

Gut versorgt bis wirtschaftlich gut beraten

Wie wäre es, wenn Ihre Pflegeeinrichtung dem Kostendruck etwas entgegensetzen könnte? Wäre es ein Pluspunkt für Ihre Mitarbeitenden, wenn diese den Dokumentationspflichten unkompliziert nachgehen könnten und mehr Zeit für andere Sachen bliebe? Wünschen Sie sich Schulungen, die dafür sorgen, dass neue Mitarbeitende schnell eingearbeitet sind?

Mit uns als Partner erhalten Sie eine echte Beschaffungslösung mit Fachberatung, passende E-Business-Lösungen und Logistikkonzepte sowie Schulungen für Ihre Mitarbeitenden. Damit Sie sich auf das Wohlergehen und die Pflege Ihrer Bewohner und Bewohnerinnen konzentrieren können.

Unser Angebot

- Reduzierung von Sachkosten und Warenkorboptimierung durch Sortimentsstraffung und Sortimentsbündelung
- Inkontinenzversorgung (Beratung, Verkauf, Betreuung) und Schulung von Mitarbeitenden
- Zusammenarbeit mit unseren ausgebildeten Medical Spezialisten
- starke Marken im Bereich Inkontinenzprodukte wie Hartmann, Tena und unsere Eigenmarke Kolibri mit zwei Produktqualitäten (Soft und Premium) sowie Hautpflegeprodukte von HydroVital



- Versorgung mit Pflegehilfsmitteln
- Rezeptabrechnung mit den Kranken- und Pflegekassen
- Senkung des Krankenstandes durch Ausrüstung der Fachkräfte mit persönlicher Schutzausrüstung
- spezielle Produkte im Bereich persönliche Schutzausrüstung für mobile Pflegekräfte

Unser Angebot für stationäre Seniorenheime und mobile Pflege



Sicherung von Hygienestandards

- 200 Fachberater und -beraterinnen, darunter 75 Spezialkräfte für das Gesundheitswesen
- Hygienebegehung im Gesundheitswesen
- Hygienetage in den Niederlassungen
- keine teure Vorratshaltung von Produkten durch ständige Warenverfügbarkeit
- Aufstellung von Desinfektions- und Hygieneplänen verschiedener Bereiche



Beschaffung

- Bündelung und Beschaffung von Verbrauchsgütern und Arbeitsschutz
- digitale Bestelllösungen passend zur Unternehmensgröße
- über 350.000 Produkte im Sortiment
- Schnelliefersortiment mit 2.500 Artikeln



Logistik

- bestellbezogene Objektbelieferung
- Regalbelieferung
- Terminlieferungen und Daueraufträge
- deutschlandweite Belieferung aus 28 Standorten mit eigenem Lagersystem
- eigenes Logistiknetz mit 392 Lkw



Campus-Schulungen – praxisnah und herstellerunabhängig

- Ausbildung zum/zur Kontinenzbeauftragten das 1 x 1 der Reinigung
- Hygienebeauftragte in Gesundheitseinrichtungen (Schwerpunkt Seniorenheim)
- Qualifizierungsseminar zum/zur Beauftragten für Medizinproduktesicherheit (nach §6 MPBetreibVo)

E-Business-Lösung für Seniorenheim und Pflegedienste

ICOS CARE

- ausgerichtet auf Versorgung von Patienten/Patientinnen und Bewohnern/Bewohnerinnen
- Bestellmöglichkeit direkt auf Station
- Einblick in aktuelle Kostensituation
- Zugriff auf alle Bewohner-/Bewohnerinnen-Daten
- Einzelpflegepläne, Bewohner-/Bewohnerinnen-Karten und Gesamtpflegeplan



Onlineshop

- offenes Kernsortiment
- Schnelliefersortiment mit 2.500 Produkten
- Stückpreise
- telefonische Beratung



Inko Care Easy – ICE-System

- Erstellen von Versorgungsplänen und Verbrauchsanalysen



Wir beraten Sie gern.

Ihr persönliches Beschaffungskonzept ist nur einen Anruf bzw. E-Mail entfernt. Nehmen Sie am besten gleich Kontakt auf und lassen Sie sich beraten.



IGEFA SE & Co. KG
Neuenbrook 6
24537 Neumünster

Telefon 04321 85 10 – 0
info@igefa.de
www.igefa.de





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

WENIGER FLEISCH – MEHR GENUSS

Sowohl unter Klima- aber auch unter Gesundheitsgesichtspunkten spielt eine überwiegend pflanzliche Ernährung eine immer größere Rolle. Doch was bedeutet dieser Begriff? Darf es denn noch Fleisch sein – wenn ja, wieviel? Oder ist vegetarisch oder gar vegan gemeint?

Fest steht: Sowohl für eine ausreichende Nährstoffversorgung als auch für den Schutz vor chronischen Krankheiten spielt eine Ernährung, die hauptsächlich aus pflanzlichen Produkten besteht, eine besondere Rolle. Positiv ist eine solche Kostzusammenstellung aber auch für unser Klima. Daher hat die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) die so genannten Lebensmittelempfehlungen überarbeitet. Unter dem Motto „Bunt und gesund essen und dabei die Umwelt schonen“ sollten also pflanzliche Lebensmittel in unserer Ernährung eine noch größere Rolle spielen. Wer sich überwiegend von Obst und Gemüse, Vollkorngetreide, Hülsenfrüchten, Nüssen und pflanzlichen Ölen ernährt, schützt nicht nur die eigene Gesundheit, sondern auch die Umwelt.

3:1 für Gemüse und Co.

Und die Faustformel für eine pflanzenbetonte Ernährung ist eigentlich ganz einfach: Mindestens $\frac{3}{4}$ pflanzliche und maximal $\frac{1}{4}$ tierische Lebensmittel. Täglich zwei Portionen Milch und Milchprodukte und wöchentlich maximal 300 g Fleisch und Wurst, 1 Ei und ein bis zwei Portionen Fisch dürfen es dagegen sein.

Es ist also nicht notwendig, auf Fleisch oder Milch völlig zu verzichten. Im Gegenteil: Eine vegane Ernährung für Senioren wird nicht empfohlen – aber auch nicht abgeraten. Genauso wenig wie für Kinder, Jugendliche, Schwangere und Stillende. Das liegt jedoch bisher ausschließlich daran, dass hier schlichtweg keine Daten vorliegen. Bei diesen so genannten vulnerablen Gruppen müssen besonders fundierte Ernährungskennntnisse vorliegen, um sich vegan zu ernähren. Für sie ist eine sorgfältig gestaltete Ernährung von noch größerer Bedeutung als in der gesunden erwachsenen Allgemeinbevölkerung.

Auch wenn meisten der heutigen Veganer unter 30 Jahre alt sind – anzunehmen ist, dass der Anteil älterer und alter Menschen, die vegan leben, in Zukunft steigen wird. Über die Nährstoffversorgung von älteren vegan-vegetarisch lebenden Menschen liegen nur wenige Untersuchungen vor. In einer niederländischen Studie war die Zufuhr der meisten Nährstoffe bei vegan-vegetarisch lebenden Senioren bedarfsdeckend, ihre Versorgung insgesamt besser als bei vergleichbaren Fleischessern. Eine Untersuchung mit vegan-vegetarischen und Fleisch essenden Bewohnern

eines Altenheims (Durchschnittsalter über 80 Jahre, ohne körperliche Beeinträchtigungen) in Belgien und den Niederlanden ergab, dass die Nährstoffzufuhr und -versorgung beider Gruppen ähnlich war.

Bei einer vollwertigen Lebensmittelauswahl liefert eine vegan-vegetarische Ernährung eine Vielzahl von Vitaminen, Mineralstoffen, sekundären Pflanzenstoffen und Ballaststoffen, die der Entstehung vieler chronischer Krankheiten entgegenwirken.

Gemüseanteil langsam erhöhen, angepasste Zubereitung wählen

Älteren Menschen bekommt eine langsame Gewöhnung an eine vegetarische Ernährungsweise oft besser als ein plötzlicher Wechsel. Im Vordergrund stehen Gemüse und Obst, Getreideprodukte sowie Hülsenfrüchte, Nüsse und Samen. Wichtig ist neben dem regelmäßigen Verzehr von Lebensmitteln mit einer hohen Nährstoffdichte eine dem Alter angepasste Zubereitung und Darreichung. Gegartes Obst und Gemüse ist besser verträglich als rohes und leichter zu kauen. Das gleiche gilt für feinausgemahlene Vollkornprodukte statt Körnerbrot. Nüsse, Samen oder Mandeln sind fein gerieben oder als Mus lecker und für die Seniorenküche wie gemacht.

Auch Hülsenfrüchte wie Linsen, Kichererbsen oder Bohnen machen in pürierter Form einen Umstieg auf mehr Pflanzliches deutlich leichter. Rezepte finden sich hierfür oft in der Mittelmeerküche. Etwa Rote Linsensuppe oder Bohnenpüree als Brotaufstrich. Auch die Rezeptdatenbank www.fit-im-Alter bietet eine Vielzahl an seniorengerechten Rezepten in Großküchenberechnung. Stöbern Sie doch einmal. Auch ein kurzer Film gibt Anregungen, wie sich Genuss mit weniger Fleisch für Senioren gut in der Küche umsetzen lässt. Lassen Sie sich gern inspirieren. www.fitimalter-dge.de/service/filme

DEFINITIONEN

Vegane Lebensmittel

Vegan sind Lebensmittel, die keine Erzeugnisse tierischen Ursprungs enthalten. Bei keiner Produktions- und Verarbeitungsstufen dürfen Zutaten, die vom Tier stammen (einschließlich Zusatzstoffe, Trägerstoffe, Aromen und Enzyme) verwendet werden.

Vegetarische Lebensmittel

Vegetarisch sind pflanzliche Lebensmittel und solche, die von lebenden Tieren erzeugt werden. Beispiele sind Milch, Eier, Bienenhonig.

© Adobe Stock MochSamsul, generiert mit KI



Kaiserschmarrn – Der goldene Klassiker für gemütliche Tage

Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit einem zeitlosen **Klassiker** der österreichischen Küche, der einfach zu jeder Gelegenheit passt – unser **Kaiserschmarrn** mit Rosinen! Für alle, die den traditionellen Kaiserschmarrn aufgrund der Rosinen verschmähen, bietet Dr. Oetker Professional eine Alternative ohne Rosinen. In nur wenigen Minuten im Kombidämpfer oder in der Pfanne zaubern Sie fluffigen, goldbraunen Schmarrn, der mit seinem verlockenden Duft nach Vanille jeden Gaumen verführt. Mit Fruchtmus oder Vanillesauce serviert, schmeckt diese Variante besonders gut.

Die vollkommene Ergänzung zu jeder süßen Mahlzeit

Ab Mitte September präsentiert Dr. Oetker Professional die perfekte Krönung für alle süßen Mahlzeiten: **servierfertige Vanillesauce** im praktischen Tetra Pak! In Zeiten des zunehmenden **Fachkräftemangels** und **fehlendem Know-how** in den Küchen steigt auch der Zeitdruck stetig. Hier kommt die **neue High-Convenience Vanillesauce** von Dr. Oetker Professional genau richtig. Sie besticht durch ihre unkomplizierte Anwendung: **Tetra Pak aufreißen, portionieren, fertig!** Die Vanillesauce kann sowohl kalt als auch warm verwendet werden und ist ungekühlt haltbar. Ein echtes Highlight für jede Küche!

Neugierig geworden? Entdecken Sie die gesamte Vielfalt an süßen Mahlzeiten von Dr. Oetker Professional.



HERBSTLICHER GENUSS, DER HERZ UND GAUMEN ERFREUT!

Eine köstliche Nachspeise gehört zu den kleinen Freuden des Alltags und ist für viele – egal ob in der Klinik, Pflegeeinrichtung oder Tagesstätte – der krönende, süße Abschluss einer jeden Mahlzeit.

Mit den **Topfenknödeln** in den Sorten **Marille** und **Zwetschge** bietet Dr. Oetker Professional einen wahren **Klassiker** der **österreichischen Küche**. Ob als Hauptgericht oder Dessert – diese Süßspeise, zubereitet nach original österreichischer Rezeptur aus **lockerem Quark-Kartoffelteilig** und **fruchtiger Füllung**, ist stets ein wahrer Gaumenschmaus!

Die Topfenknödel überzeugen nicht nur durch ihren Geschmack, sondern auch durch ihre **kurze Zubereitungszeit** im Kombidämpfer oder in der Fritteuse sowie ihrer **langen Standstabilität**.

In gleich drei Varianten bietet Dr. Oetker Professional **Leckerbissen im Mini-Format – die Palatini**: Hauchdünn und herrlich gefüllt!

Egal, ob mit cremiger **Topfen-**, fruchtiger **Apfel-**, oder feiner **Nougat-Creme-Füllung** – jede Variante ist ein wahres Meisterstück. Die kleinen, gerollten Leckereien mit einer Länge von ca. 12 cm lassen sich ganz einfach einzeln entnehmen. Damit können sie flexibel, je nach Bedarf, portioniert werden. Die **Zubereitung** gelingt gewohnt **unkompliziert** in der Mikrowelle oder im Kombidämpfer.



Eine echte Disruption in der Speisenversorgung.

à la QUARTO ist mehr als ein neues Versorgungskonzept – es ist eine echte Disruption in der Seniorenbetreuung. Mit den vier Säulen Nachhaltigkeit, Kosteneffizienz, Vielfalt & Individualität sowie Fachkräfteunabhängigkeit schafft à la QUARTO eine zukunftsweisende Lösung für Senioreneinrichtungen, die den heutigen Status Quo der Bewohnerversorgung deutlich verschiebt.



* Vergleichsbasis: die auf die Verpflegung entfallenden, kalkulatorischen CO2 Emissionen (in kg) für Foodwaste (kg Nassmüll) und Energie (kWh Strom) einer Einrichtung der stationären Altenhilfe mit 100 Bewohnern in einem Jahr.

Nachhaltigkeit: Verantwortung für die Zukunft

Mit à la QUARTO werden neue Maßstäbe in der nachhaltigen Seniorenversorgung gesetzt. Das Konzept reduziert die **CO2-Emissionen** um beeindruckende **80%** und senkt den Trinkwasserverbrauch bei der Speisenzubereitung um **97%**. Dies bedeutet nicht nur eine erhebliche Entlastung für die Umwelt, sondern ist auch ein starkes Signal an die nächste Generation.

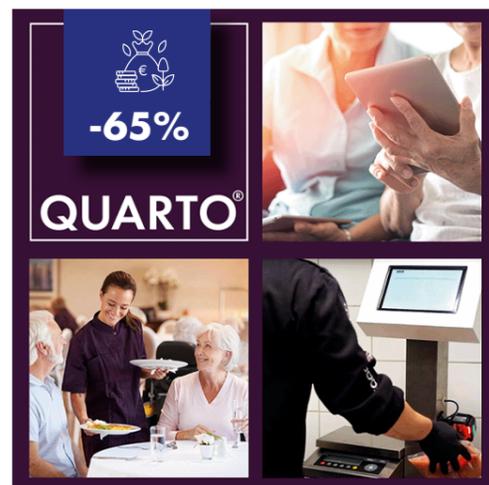
Vielfalt und Individualität: Für jeden Geschmack das Richtige

Die kulinarische Vielfalt von à la QUARTO ist einzigartig. Täglich stehen über **1.500 Gerichte** zur Auswahl. Eine innovative KI unterstützt Bewohner und Mitarbeiter dabei, die individuell passenden Gerichte und Zutaten auszuwählen, basierend auf persönlichen Ernährungsgewohnheiten und Vorlieben. So erhält jeder Bewohner eine hochindividuelle Speisekarte, die mit keiner anderen im Haus vergleichbar ist. Denn: Kein Mensch is(s)t wie der Andere.



Kosteneffizienz: Mehr Leistung für weniger Geld

à la QUARTO ist ein Meilenstein in der Kostenoptimierung der stationären Seniorenhilfe. Die digitale Transformation der Prozesskette und der Einsatz intelligenter und innovativer Zutaten reduziert die **Kosten** für die Produktion und Verteilung der Mittagessen um **40% bis 65%**. Der Energieverbrauch sinkt um mindestens **75%**, Food Waste wird um **90%** reduziert. Zudem halbieren sich Raum- und Instandhaltungskosten. Das Konzept verhindert außerdem Investitionen in Küchenneubau oder Sanierungen. Zudem werden nur tatsächlich ausgegebenen Gerichte belegungsgenau berechnet, was für eine **100%ige** Budgetsicherheit sorgt.



Fachkräfteunabhängigkeit: Einfaches Handling. Große Wirkung.

à la QUARTO berücksichtigt den aktuellen Fachkräftemangel und setzt konsequent eine **Unabhängigkeit** von Fachkräften um. Die digitale Transformation aller Prozesse vereinfacht die Abläufe so stark, dass ein **Online-Training** von nur **60 Minuten** genügt, um das System zu erlernen. Ein Zertifikat dokumentiert den Wissensstand der Mitarbeiter und sorgt für **Betreibersicherheit**. So können auch **Mitarbeiter ohne spezifische Fachausbildung** effektiv eingesetzt werden, was die Personalsuche und das Ausfallmanagement deutlich vereinfacht und effizienter macht.

Gerne stellen wir Ihnen die Details zu Wirkung und Funktionsweise in einem Videocall vor.
www.quarto.de | info@quarto.de
 +49 2389 407 26

Unterbesetzt?

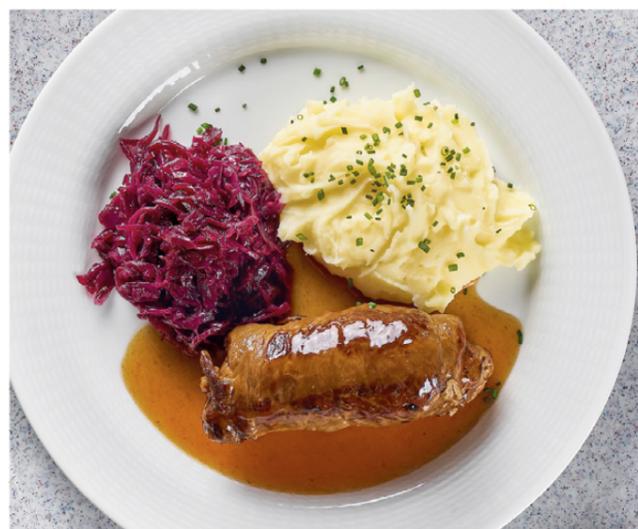
Mehr Flexibilität und raffinierte Küche trotz Personalmangels



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

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

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



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

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

Saucen-Vielfalt in der Gemeinschaftsverpflegung

Zusätzlich zu den Top-Gerichten zeigt die Culinary Fachberatung in einem Saucen-Guide, wie vielfältig die Basisprodukte eingesetzt werden können. Im Fokus stehen



ufs.com/personalmangel



Unterstützen. Inspirieren. Begeistern.

GEPA



Genuss mit Fairness.

5% vom GEPA Umsatz gehen zusätzlich an klimarelevante Projekte.*

... neue GEPA-Riegel in 12 leckeren Sorten.



Diese Schokoriegel machen doppelt glücklich. Denn nichts schmeckt besser, als das Gefühl, etwas Gutes zu tun. Im Aktionszeitraum September zur Fairen Woche gehen 5 % vom GEPA Umsatz unserer Riegel zusätzlich in klimarelevante Projekte bei zwei unserer Handelspartner.

Unsere Riegel enthalten einen hohen Anteil an ausgewähltem, 100 % biologisch angebautem Kakao. Dadurch entsteht ein besonders cremiges und unverfälschtes Geschmackserlebnis – ganz ohne Emulgatoren. Unseren hochwertigen Kakao und Rohrohrzucker erhalten wir per Direktimport – ein besonders gerechter Deal für unsere Produzenten.



GEPA mbH • GEPA Weg 1 • 42327 Wuppertal • 02 02/26683-320 • ahs@gepa.de • gepa.de

*Aktionszeitraum: 1. – 30. September 2024



Echte Highlights FÜR IHRE PROFIKÜCHE



**Bock auf
NATUR!**

Quelle: 123RF.com
Fotograf: kamchatka

Entdecken Sie unser exklusives Gewürzsoriment!

Wollen auch Sie Ihrem Speiseplan den letzten Feinschliff verpassen?

Dann sind Sie bei Wela x AROMICA genau richtig! Überzeugen Sie sich von besten Rohstoffen in höchster Qualität, die Ihnen zu großartigen Geschmackserlebnissen verhelfen werden. Ihre Gäste werden sich freuen!

✓ AROMICA-Produkte sind frei von Gluten, Laktose, Hefeextrakt und Glutamat und ohne Zusatz von Farbstoffen, künstlichen Aromen und Konservierungsstoffen.

Lernen Sie unser Gewürz-Soriment kennen! Hier bekommen Sie eine direkte Beratung!



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

Westhoff
PRIVATRÖSTEREI
seit 1868



www.westhoff.de

PRIVATRÖSTEREI SEIT ÜBER 150 JAHREN

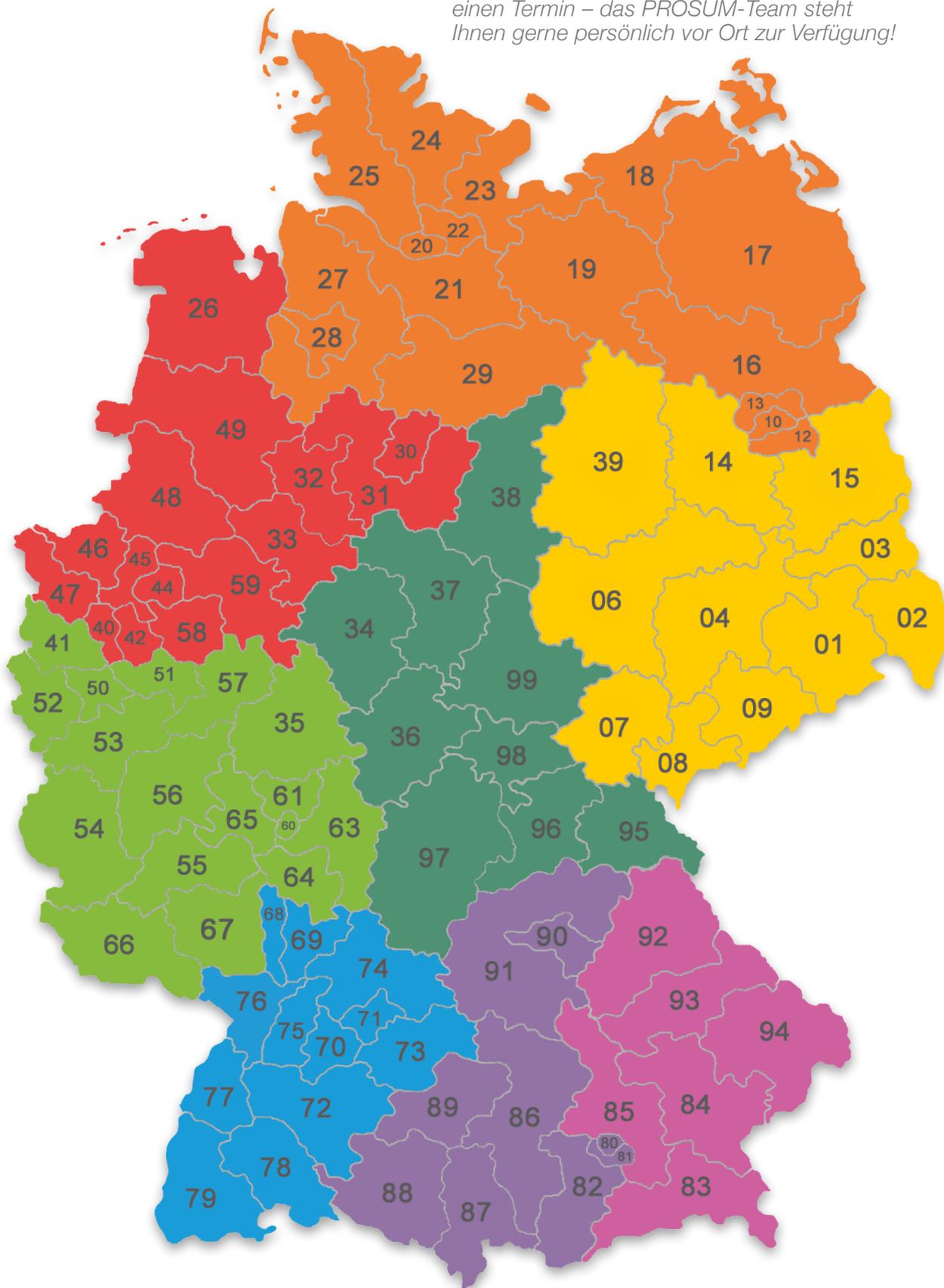
Wir sind eine familiengeführte Privatrösterei, die für höchsten Kaffeegenuss steht. Neben exquisiten Kaffees bieten wir auch eine vielfältige Auswahl an Tees, Kakaospezialitäten und nachhaltigen Produkten mit Bio- oder Fairtrade-Siegel. Unsere Tradition wird nun in fünfter Generation fortgeführt und setzt dabei stets auf frische Impulse und innovative Ansätze. Wir garantieren erstklassige Produktqualität durch bewährte Rösttechnologien und professionellen Service.

KÜCHE & VERSORUNGUNG

KÜCHE & VERSORUNGUNG

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!



PROSUM 
gemeinsam. mehr. wert

PROSUM GmbH
Velburger Straße 32
90478 Nürnberg

Telefon 0911-376670-0
kundenservice@prosum-gmbh.de
www.prosum-gmbh.de