

PROSUM MAGAZIN

Ausgabe 3.2026



gemeinsam.mehr.wert

INHALT

PROSUM intern

VORWORT

Seite **3**

DER IRRTUM VOM „IMMER MEHR“
Kolumne von Anja Hanke

Seite **4**

PROSUM-Partner

REINIGUNG, PFLEGE & HYGIENE
Igefa, GVS Group, Topserv, Tana Chemie,
Dr. Schumacher, Dr. Weigert

ab Seite **6**

KÜCHE & VERSORGUNG
Hela, Bio Partner, Flora Food Group

ab Seite **19**

PROSUM aktuell

KÖSTLICH IN DIE ZUKUNFT – KidZ: LECKERE
ERNÄHRUNG IN SENIORENEINRICHTUNGEN
Bericht von Ulrike Grohmann

Seite **12**

ZWISCHEN TELLER UND DATEN:
NEUE PERSPEKTIVEN FÜR DIE VERSORGUNG
Wie digitale Unterstützung hilft, Ernährung
individueller zu steuern und den Alltag in
Senioreneinrichtungen spürbar zu entlasten

Seite **22**

www.prosum-gmbh.de

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

Urheberrecht
Dieses digitale Magazin und alle 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 diesem Medium 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.

SYLVIA KELLER
Geschäftsführung der PROSUM



Liebe Leserinnen und Leser,

„... wenn nur alle so gut Autofahren könnten
wie ich!“

Es gibt diese Momente im Straßenverkehr, in
denen man sich unweigerlich dabei ertappt, den
Kopf zu schütteln. Da wird zu spät geblinkt, zu
dicht aufgefahren oder eine Vorfahrt übersehen.
Der Gedanke kommt fast automatisch: Wenn
nur alle so gut Autofahren könnten wie ich,
dann wäre vieles einfacher.

Interessant ist nur, dass vermutlich die meisten
Menschen genau das über sich selbst denken.
Niemand setzt sich morgens mit dem Vorsatz
ans Steuer, heute möglichst viele Fahrfehler zu
machen. Und doch erleben wir dieselbe Situ-
ation oft völlig unterschiedlich. Unsere eigene
Sicht erscheint uns selbstverständlich. Die
der anderen wirkt dagegen manchmal schwer
nachvollziehbar.

Diese kleine Erkenntnis reicht weit über den
Straßenverkehr hinaus. Auch im Berufsalltag
begegnen wir ihr immer wieder. Wir bewerten
Entscheidungen, Arbeitsweisen oder Verände-
rungen häufig aus unserer eigenen Perspektive.
Das ist menschlich. Gleichzeitig birgt es die
Gefahr, vorschnell zu urteilen, ohne die Beweg-
gründe des Gegenübers wirklich zu kennen.

Gerade in der Sozialwirtschaft, in der so viele
unterschiedliche Menschen mit ihren Erfahrun-
gen, Kompetenzen, Erwartungen und auch aus
unterschiedlichen Kulturkreisen zusammen-
arbeiten, ist eine Fähigkeit besonders wertvoll:
den Blickwinkel wechseln können. Wer bereit
ist, die Perspektive eines anderen einzunehmen,
entdeckt oft nicht nur neue Lösungen, sondern
auch mehr Verständnis füreinander. Aus ver-
meintlichen Gegensätzen entstehen Gespräche.
Aus Gesprächen entsteht Zusammenarbeit.

Vielleicht ist das eine der wichtigsten Fähigkei-
ten unserer Zeit – nicht immer recht zu haben,
sondern neugierig zu bleiben. Denn Fortschritt
beginnt selten mit der Überzeugung, alles be-
reits zu wissen. Er beginnt oft mit der Bereit-
schaft, den eigenen Blick für einen Moment zu
verlassen und die Welt auch einmal durch die
Windschutzscheibe eines anderen zu betrach-
ten.

Und wie neugierig sind Sie?

Herzliche Grüße

Ihre und Eure

Sylvia Keller

PROSUM 
gemeinsam. mehr. wert

“DER IRRTUM VOM „IMMER MEHR“

Es ist Sonntag. Eigentlich ein freier Tag, an dem man schlicht den Müßiggang pflegen sollte. Doch ich nutze die Ruhe des Tages, an dem alle anderen frei haben, weil ich sie morgen eben wieder nicht haben werde. Die Ruhe ... für das, was ich eigentlich tun sollte und möchte. Kennen Sie das auch? Diese Tage oder Wochen, in denen Sie sich bei der Arbeit nahezu fremdgesteuert fühlen? Sie haben Ihre Aufgaben. Ihren Plan, wie Sie alles strukturiert wie auch konzentriert angehen und bewältigen wollen. Und dann kommt alles anders. Weil Sie ständig unterbrochen werden. Sie feststellen, dass Ihnen Informationen fehlen und Sie erst einen Schritt rückwärts gehen müssen, ehe es vorwärts gehen kann. Weil „spontane“ Meetings angesetzt werden. Sie alles doppelt und dreifach dokumentieren müssen. Ihnen jemand nicht, wie geplant, Rückmeldung gibt. Prozesse nicht funktionieren, wie sie es sollten. Und Sie schlicht und einfach ständig am Improvisieren sind.

Das lähmt. Ermüdet. Bremsen einen aus und kostet unnötig Energie. Und dann begegnen mir immer wieder Stimmen, die suggerieren, ich ... Sie ... wir alle würden nicht genug arbeiten. „Wir müssen die Menschen dazu bringen, mehr zu arbeiten.“ „Noch mehr?“, frage ich mich da still und leise (und ehrlich gesagt, etwas fassungslos und konsterniert). Mir ist durchaus bewusst, dass wir in unserem Land eher der Maxime „leben, um zu arbeiten“ und nicht „arbeiten, um zu leben“ nachstreben, aber gibt es nicht auch Grenzen? So etwas wie Respekt vor der Leistung anderer? Vor der Lebenszeit? Der Gesundheit? Dem Familienleben?

Um ehrlich zu sein, ich bin nie auf die Idee gekommen, dass ich zu wenig arbeite. Im Gegenteil. Eher

würde ich mich daher manchmal freuen, wenn mal die richtigen Fragen gestellt werden würden. Fragen wie: „Warum schaffen Arbeitnehmer nicht immer alle Aufgaben, wie geplant?“ „Was bräuchte es, um die angedachte Arbeitszeit effektiver und zufriedenstellender nutzen zu können?“ oder gar so etwas Weises und Zukunftsorientiertes wie „Was brauchen Menschen, um dauerhaft gesund arbeiten zu können?“. Denn ist es nicht auch so, dass nur wer gesund ist auch arbeits- und leistungsfähig ist? Wäre das nicht eine gute Investition in die Menschen und letztlich auch in ihre Arbeitsleistung und die Gesellschaft gleichermaßen? Sozusagen ein Win-win-win.

Ich schließe jetzt einfach mal von mir auf andere. Ich weiß, das sollte man eigentlich nicht tun, aber in diesem Fall sei mir bitte verziehen. Gehen wir doch einfach mal davon aus, dass keiner von uns effektiv zu wenig Zeit zum Arbeiten hat. Und doch – am Ende des Tages fühlen wir uns oft vor allem eines: ausgelaugt. Wir haben keine Energie mehr. Manchmal habe ich diese Wundertage, wie ich sie nenne. Diese Tage, an denen ich mehr als acht oder gar zehn Stunden arbeite, unglaublich viel erledigt und bewegt bekomme und am Ende doch noch motiviert wäre, weiterzumachen. An anderen Tagen – und ehrlicherweise überwiegen diese – habe ich nach kurzer Zeit schon das Gefühl, ewig zu arbeiten. Ich schaue ständig auf die Uhr und sie scheint sich nicht dem Ende näher zu bewegen und ich habe keine Ahnung, wie ich es bis zum diesem offiziellen Glockenschlag schaffen soll. Der Unterschied an diesen Arbeitstagen ist nie die Zeit, die ich zum Arbeiten habe. Sondern das, wie der Tag läuft. Denn ist es nicht so, dass wir unsere Kraft meist nicht durch unsere eigentliche Tätigkeit verlieren, sondern durch all das, was dazwischen und drumherum passiert?



ANJA HANKE

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

Ich glaube, genau das ist in vielen Pflegeeinrichtungen an der Tagesordnung. Nicht die Pflege der Bewohner kostet die Pflegekräfte die meiste Energie, sondern die vielen, sich summierenden Reibungsverluste davor, dazwischen und danach. Energie ist ansteckend, heißt es. Ähnlich wie Glück wird sie größer, wenn man sie teilt. Doch auch Erschöpfung ist eine Energie. Nur eben eine negative. Dennoch geht sie den gleichen Weg: Sie ist ansteckend. Denn wer ständig in seinem Arbeitsumfeld improvisieren muss, wird ungeduldiger, beginnt sich überfordert zu fühlen, macht dadurch vielleicht Fehler, verliert seine Kreativität und versucht einfach irgendwie noch das eigentliche Soll zu erfüllen, wobei der Zugang zu anderen Menschen verloren geht. Gerade das ist in der Pflege aber essenziell. All das geschieht nicht aus mangelndem Engagement, sondern weil die Energiereserven an anderen Stellen unnötig verbraucht wurden.

Und da ist er wieder dieser Satz: „Wir müssen die Menschen dazu bringen, mehr zu arbeiten!“ Nein. Stopp! Wir müssen ihnen die Möglichkeit geben, ihre Zeit effektiv nutzen zu können. Sich auf das Wesentliche zu konzentrieren. Gerade in der Pflege muss Zeit weise genutzt werden können, denn sie ist das Wichtigste. Mehr Zeit für die Bewohner, für echte Gespräche – und nicht für noch mehr Dokumentation. Menschen wünschen sich nicht mehr Minuten, sondern ein Gefühl der Leichtigkeit. Ein Gefühl von „Das kann ich schaffen.“ Ich kann meine Energie positiv für Menschen einsetzen und dadurch bekomme ich positive Energie zurück. Was für ein wundervoller Kreislauf das sein könnte. Denn es geht wahrlich nicht um ein „immer mehr“. Das ist die falsche Frage und darauf kann es nur eine falsche Antwort geben. Die wichtigste Aufgabe sollte darin liegen, in Zukunft nicht den Arbeitstag zu verlängern oder noch mehr zu füllen, sondern dafür zu sorgen, dass jeder am Ende eines Arbeitstages noch genug Energie hat, um sich auf den nächsten zu freuen. Und das habe ich heute. Ich gehe jetzt ein Eis essen und freue mich darauf, morgen wieder weiterarbeiten zu dürfen. ■



Robotik in der Reinigung

Fachkräftemangel, steigende Qualitätsanforderungen und wachsender Kostendruck stellen Pflegeeinrichtungen vor große Herausforderungen. Moderne Reinigungsrobotik entwickelt sich dabei zunehmend von einer technischen Innovation zu einem festen Bestandteil professioneller Reinigungskonzepte. Entscheidend für den Erfolg ist jedoch nicht allein die Technologie, sondern ihre intelligente Einbindung in bestehende Arbeitsabläufe.

Wenn Personal knapp wird, müssen Prozesse neu gedacht werden

Der Bedarf an Pflegeleistungen wächst kontinuierlich, gleichzeitig wird es immer schwieriger, ausreichend Personal für unterstützende Dienstleistungen zu gewinnen. Besonders bei der Reinigung stehen Einrichtungen vor der Aufgabe, hohe Hygienestandards zuverlässig einzuhalten und vorhandene Ressourcen möglichst effizient einzusetzen.

Autonome Reinigungsroboter bieten hierfür neue Möglichkeiten. Sie übernehmen standardisierte Reinigungsaufgaben auf größeren Verkehrs- und

Gemeinschaftsflächen, arbeiten mit gleichbleibender Qualität und dokumentieren ihre Leistungen digital. Dadurch entstehen Freiräume für Tätigkeiten, bei denen Erfahrung, Flexibilität und persönliches Handeln unverzichtbar bleiben.

Der Schlüssel zum Erfolg heißt Akzeptanz

Dass dieser Ansatz in der Praxis funktioniert, zeigt ein gemeinsames Projekt des Arbeiter-Samariter-Bundes (ASB) und der igefa. Von Beginn an wurden Einrichtungsleitung, Reinigungskräfte, Pflegepersonal und technische Ansprechpartner in die Einführung eingebunden. Gemeinsam analysierten sie Reini-

gungsprozesse, definierten geeignete Einsatzbereiche und begleiteten die schrittweise Integration der Robotik in den Arbeitsalltag.

Der Erfolg bestätigte diesen Ansatz. Aus anfänglicher Skepsis entwickelte sich schnell Akzeptanz. Heute übernehmen autonome Reinigungsroboter zuverlässig wiederkehrende Reinigungsaufgaben, während sich Mitarbeitende stärker auf qualitätsrelevante und individuelle Tätigkeiten konzentrieren können. Gerade in Pflegeeinrichtungen bedeutet dies eine spürbare Entlastung, ohne dass der Mensch aus dem Mittelpunkt rückt.

Pflegeeinrichtungen bieten ideale Voraussetzungen

Pflegeeinrichtungen verfügen häufig über wiederkehrende Grundrisse, lange Flure und großzügige Gemeinschaftsbereiche – ideale Bedingungen für autonome Reinigungssysteme. Diese arbeiten reproduzierbar, dokumentieren ihre Leistungen digital und unterstützen Einrichtungen dabei, hohe Hygieneanforderungen dauerhaft einzuhalten.

Robotik löst den Fachkräftemangel zwar nicht, hilft jedoch, vorhandene personelle Ressourcen gezielter einzusetzen. Körperlich belastende Routinetätigkeiten werden reduziert, Arbeitsplätze gewinnen an Attraktivität und die Reinigungsqualität bleibt konstant hoch.

Vom Maschinenverkauf zum Lösungspartner

Diese Entwicklung zeigt sich inzwischen in der gesamten Branche. Reinigungsrobotik hat den Schritt vom Pilotprojekt zur praxistauglichen Lösung vollzogen und etabliert sich zunehmend als fester Bestandteil moderner Reinigungskonzepte. Auch bei der igefa entwickelte sich Robotik innerhalb kurzer Zeit zu einem strategischen Zukunftsfeld. Das Portfolio reicht heute von Scheuersaug- und Kehr-Saug-Wischrobotern bis hin zu Transport- und Servicerobotern für unterschiedliche Einsatzbereiche.

Ebenso wichtig wie die passende Technologie ist jedoch die professionelle Projektbegleitung. Erfolgreiche Robotik beginnt mit einer fundierten Analyse der Reinigungsprozesse, einer realistischen Wirtschaftlichkeitsbetrachtung und auf Wunsch auch

mit individuell abgestimmten Finanzierungslösungen sowie der aktiven Einbindung der Mitarbeitenden. Schulungen, Servicekonzepte und eine enge Begleitung während der Einführungsphase entscheiden maßgeblich darüber, ob aus einer technischen Lösung ein nachhaltiger Mehrwert entsteht.

Die Zukunft gehört hybriden Teams

Das Praxisprojekt mit dem ASB verdeutlicht, dass genau diese Kombination den Unterschied macht. Nicht die Maschine allein schafft den Erfolg, sondern das Zusammenspiel von Technologie, Organisation und den Menschen, die täglich mit ihr arbeiten.

Der Blick in die Zukunft zeigt, dass sich diese Entwicklung weiter fortsetzen wird. Neben der Innenreinigung gewinnen auch Anwendungen in der Außenreinigung, Fensterreinigung oder Logistik zunehmend an Bedeutung. Die professionelle Reinigung entwickelt sich damit immer stärker zu einem Zusammenspiel aus menschlicher Kompetenz und intelligenter Automatisierung.

Die wichtigste Erkenntnis lautet deshalb:

Die Zukunft gehört hybriden Teams. Roboter übernehmen wiederkehrende Routinen, Menschen steuern, bewerten und handeln dort, wo Erfahrung, Verantwortung und persönliche Nähe gefragt sind. Genau darin liegt das Potenzial moderner Reinigungsrobotik – nicht als Ersatz für Menschen, sondern als wirksame Unterstützung im Arbeitsalltag.

Jetzt mehr erfahren



igefa Broschüre

Welcome TAPIRA-Qualitätsspender

Die Papier- und Seifenspender der nächsten Generation!

Für Wasch- und Toilettenräume sind Reinigungs- und Hygieneansprüche besonders hoch. Im Mittelpunkt steht nicht nur der gute Eindruck sauberer Räume, sondern auch die Eindämmung von Gesundheitsrisiken.

Funktionale und technische Aspekte, wirtschaftliche Effizienz und ein ansprechendes Produktdesign sind weitere Kriterien.

Die Investition in Qualitätsspender verbessert das Benutzererlebnis, sorgt für eine sauberere Umgebung und trägt zur Nachhaltigkeit bei, indem sie den übermäßigen Ressourcenverbrauch reduziert. Eine kleine Maßnahme, die einen großen Unterschied für die Hygiene und das Wohlbefinden aller macht.



Die Papier- und Seifenspenderreihe unserer Eigenmarke TAPIRA wird umgestellt auf Welcome TAPIRA, um noch bessere Qualität und ein modernes Design zu bieten.

Welcome
tapira®



Spenderleih-
vereinbarungen
möglich!



Die Spender sind mit einem Sperrschlüssel ausgestattet.



Abdeckung weiß: ABS recycelt 50%
Abdeckung schwarz: ABS recycelt 85%
Boden: MABS recycelt 100% (PIR)



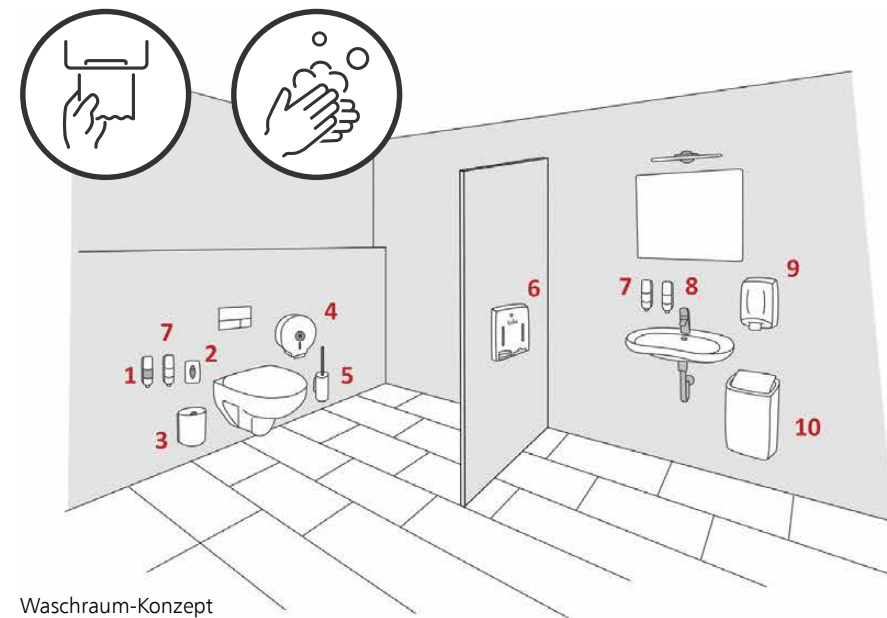
Elegantes und funktionelles Design.



Erhältlich in zwei Farben: matt-schwarz und glänzend weiß mit leicht transparenter Rückseite - Welcome-Logo-Print in Grau auf der Frontseite.



Wandmontage (mit mitgelieferten Dübeln). In der Verpackung befinden sich eine Montageanleitung und eine Schablone für die Positionierung der Schrauben an der Wand.



Waschraum-Konzept

- 1 WC-Desinfektions-Spender
- 2 Hygienebag-Spender
- 3 Kosmetik-Abfallbehälter
- 4 Toilettenpapier-Spender
- 5 WC-Bürsten-Halterung
- 6 Tampon- und Bindenspender
- 7 Handdesinfektions-Spender
- 8 Seifen-Spender
- 9 Handtuchpapier-Spender
- 10 Abfallbehälter

Welcome TAPIRA Spendersysteme für Papierhandtücher und Toilettenpapier erfüllen alle Anforderungen an ein modernes Produktprofil: Gelungenes Design, hohe Effizienz und anspruchsvolle Haptik auf einem besonders attraktiven Preis-/Leistungs-niveau.

Zeitgemäße Standards von der Einzelblattnahme über die berührungslose Sensortechnik bis hin zur Autocut-Funktion sind selbstverständlich.

Auch große Fassungsvermögen werden angeboten.

Dazu kommt die perfekte Abstimmung mit sämtlichen Nachfüllmaterialien von der Rolle bis zum Falthandtuch oder mit Schaum- und Flüssigseifen.



tabi: Tampon- und Bindenspender

Mit unserem tabi-Spender können Damenbinden und Tampons auf öffentlichen Sanitäranlagen hygienisch entnommen werden. Er lässt sich ganz einfach und schnell nachfüllen. Eine Einzelschüttung ermöglicht eine nachhaltige Verwendung nach Bedarf.

Die Edelstahloberfläche mit Anti-Fingerprint-Beschichtung ist sowohl langlebig, als auch hygienisch – ideal für Sanitäranlagen mit hoher Nutzerfrequenz.

tabi-Spender:
Edelstahl/weiß
H302 / B213 / T93 mm
für 40 Binden und ca. 160 Tampons

Auch als tabi-Spender Mini:
Edelstahl/weiß
H153 / B213 / T93 mm
für 22 Binden und ca. 90 Tampons

Bei Interesse wenden Sie sich gerne an Ihren zuständigen GVS-Partner.
www.gvs-eg.de/#standorte



DR. BUTZE

faber
Kompetent. Persönlich.

pro | Höfer

Homberger
Hygiene ist Vertrauen.

pro | Hutny

pro | Keerl

KK
Keppel & Kompagnon

Klein

Köder
FACHGROSSEHADEL HYGIENE UND REINIGUNG

pro | MEYER

Reichel
Systemlieferant für Hygiene

VOGT
Wir helfen pflegen.

ZECH
Sauberkeit & Hygiene

SCHEITLIN
SCHEITLIN-PAPIER.CH

sigron
JANETSCH-KRENNBERGER



Bundesweit regional.



Ihre Fachhandelsgruppe für Reinigungs-, Hygiene- und Pflegeprodukte

TOPSERV steht für leistungsstarke Reinigungs-, Hygiene- und Versorgungslösungen in Deutschland. Entstanden aus dem Zusammenschluss mehrerer etablierter mittelständischer Familienunternehmen, bieten wir eine bundesweit flächendeckende Versorgung. Damit ist TOPSERV ein starker Partner für das Gesundheitswesen:

- Breites Produkt- und Serviceportfolio
- Automatisierte Reinigungs- und Servicerobotik mit dem größten bundesweiten Servicenetzwerk
- Fachspezifische Berufskleidung und persönliche Schutzausrüstung (PSA)
- Transparente E-Business-Lösungen

Bundesweit regional.

Denn Nähe zu unseren Kunden ist das Markenzeichen von TOPSERV.

TOPSERV lebt Nachhaltigkeit:



www.topserv.de



TOPSERV - Ihr Partner im Rezeptmanagement

Effizient, sicher und zeitsparend.

Ihr Rezept – unser Service!

Sie kümmern sich um Ihre Bewohner und Kunden – wir übernehmen den Rest. Mit unserem professionellen Rezeptmanagement sparen Sie wertvolle Zeit, reduzieren den Verwaltungsaufwand und setzen Fachkräfte frei!

Wir übernehmen gerne alle Angelegenheiten zur Inkontinenzversorgung – egal ob es sich um das Einlösen oder die Abrechnung handelt.

- **Qualitätssteigerung** – Unsere Mitarbeiter beraten die Bewohner/Kunden gemeinsam mit Heimleitung und Pflegedienstleiter zur Auswahl medizinisch notwendiger Produkte.
- **Maximale Sicherheit** – Versorgung Ihrer Bewohner und Kunden mit qualitativ hochwertigen Produkten sowie Betreuung Ihrer Einrichtung durch qualifiziertes Personal.
- **Einfache & transparente Prozesse** – Wir sind Leistungserbringer für alle bundesweiten Krankenkassen, ob gesetzlich oder privat, stationär oder ambulant.
- **Fehlerminimierung** – Die Einrichtung erhält regelmäßig Unterlagen zum Datenabgleich, um die kontinuierliche Versorgung der Bewohner sicherzustellen.
- **Mehr Zeit für das Wesentliche** – Entlastung Ihrer Verwaltung. Der Schriftverkehr kann direkt an Angehörige oder gesetzliche Betreuer erfolgen. Gesetzliche Zuzahlungs- und Mehrkostenrechnungen werden an Bewohner oder gesetzliche Betreuer gesendet.
- **Schnelle & sichere Bearbeitung** – Folgeerzepte über Hausärzte anfordern und nachhalten, dass diese zeitnah kundenbezogen abgerechnet werden können.



Sophie Klein

Fragen?
Kontaktieren Sie mich gerne:
Tel.: +49 6805 9989 999 | E-Mail: info@topserv.de

TOPSERV - Gemeinsam getragen von starken Familienunternehmen



Mitglied
TOPSERV

“KÖSTLICH IN DIE ZUKUNFT – KidZ: Leckere Ernährung in Senioreneinrichtungen

Das Projekt KidZ des AWO Bundesverbandes und KLUG e.V. verfolgt das Ziel, pflanzenbasierte, vollwertige Verpflegung in Senioreneinrichtungen umzusetzen. In 12 Workshops wurden bundesweit rund 150 Küchenfachkräfte aus AWO-Einrichtungen weitergebildet. Nun steht das Workshop-Konzept allen Interessierten in weiteren Einrichtungen kostenfrei zur Nachnutzung zur Verfügung.

Kochen in Pflegeeinrichtungen ist eine besondere Herausforderung. Küchenleitungen müssen die spezifischen Ernährungsbedürfnisse von Seniorinnen und Senioren sowie den Wunsch nach Abwechslung, Genuss und Wohlbefinden mit den logistischen Anforderungen einer Großküche und auch Nachhaltigkeitsaspekten verbinden – oft unter steigendem Kostendruck. Eine genussvolle, gesunde und nachhaltige Ernährung kommt den Menschen in Pflegeheimen zugute und wirkt zudem der Klimakrise entgegen.

Vor diesem Hintergrund entwickelt der AWO Bundesverband mit der Deutschen Allianz Klimawandel und Gesundheit (KLUG) Handreichungen, Leitfäden und Qualifizierungskonzepte. Das Projekt „KidZ – Köstlich in die Zukunft: Leckere Ernährung in Senioreneinrichtungen“ verfolgt den Ansatz, praxisorientierte Kochworkshops für Küchenfachkräfte mit zielgruppenspezifischen Informationsmaterialien für Pflege-, Leitungskräfte sowie Bewohnerinnen und Bewohner zu verbinden.

VERPFLEGUNG MUSS LECKER, ABER AUCH GESUNDHEITSFÖRDERND UND NACHHALTIG SEIN.

Die Verpflegung in Senioreneinrichtungen muss einer Vielzahl an Anforderungen und Bedürfnissen gerecht werden. Zunächst einmal muss sie vor allem den Senioren schmecken – für viele Bewohner sind die Mahlzeiten ein Highlight des Tages. Die Rezepte müssen alltagstauglich sein, also in Großküchen funktionieren, finanziell umsetzbar und an die besonderen Bedürfnisse der Bewohner angepasst sein. Aus ernährungsphysiologischer Sicht steht die Herausforderung im Vordergrund, eine ausreichende Nährstoffdichte sicherzustellen – auch wenn die Energiezufuhr altersgemäß abnimmt. Viele Untersuchungen haben gezeigt, dass Gesundheit und Nährstoffdeckung einen stärkeren Fokus in der Verpflegung in Senioreneinrichtungen brauchen.

Darüber hinaus erhalten Aspekte des Umweltschutzes und der Nachhaltigkeit mehr Gewicht in der Gemeinschaftsverpflegung. Das Bestreben nach nachhaltigerer Verpflegung trägt zum einen zur Reduktion der Klimakrise bei und erhöht die Chancen für eine „enkeltaugliche Zukunft“. Eine Speiseplanung, die vor allem auf pflanzliche Lebensmittel setzt, nützt auch den Bewohnern und Mitarbeitenden in Pflegeeinrichtungen ganz direkt, da beide Gruppen durch Vorerkrankungen, eingeschränkte Selbstständigkeit bzw. körperlich anspruchsvolle Tätigkeit, vor zunehmender Hitze in Folge der Klimakrise und daraus folgend gesundheitlichen Beeinträchtigungen betroffen sind.

FAZIT:

Die vielschichtigen Ansprüche an eine leckere, gesundheitsförderliche und nachhaltige Verpflegung lassen sich demnach in dem Ziel zusammenfassen, dass eine zeitgemäße Speiseplanung in Senioreneinrichtungen vor allem vollwertige und pflanzliche Lebensmittel auf den Tellern fördert, passend zu verschiedenen Ernährungsgewohnheiten und -bedürfnissen. ■

WORKSHOP: GESUND UND NACHHALTIG KOCHEN

Der umfassende Workshop-Ordner enthält ein praxiserprobtes Konzept für einen ganztägigen Kochworkshop – basierend auf den wertvollen Erfahrungen und Anregungen von rund 150 AWO-Küchenfach- und -führungskräften und mit jeder Menge alltagstauglicher Rezepte. Der Ordner und das Folien-PDF lassen sich kostenfrei herunterladen oder können bei Thomas Diekamp (thomas.diekamp@awo.org) als haptischer Ordner und die Folien als PowerPoint-Datei ebenfalls kostenfrei bestellt werden!

Für Pflegekräfte: Der Flyer zeigt auf, wie eine frische und nährstoffdichte Speisenauswahl zur Stabilisierung der Gesundheit und Lebensqualität der pflegebedürftigen Menschen beiträgt. Darüber hinaus werden leicht umsetzbare Impulse gegeben, wie Pflegekräfte die Auswahl von gesunden und vorwiegend pflanzenbasierten Speisen und bei der Reduktion von Speiseabfällen unterstützen können.

Für Leitungskräfte: Der Flyer rückt organisatorische Aspekte in den Mittelpunkt: die Bedeutung einer strategischen Verankerung einer gesundheitsfördernden, kreativen Küche, die auf hochwertigen, nährstoffreichen Lebensmitteln basiert. Zudem wird aufgezeigt, wie Einrichtungen durch klare Qualitätsstandards und innovative Speisenangebote ihre Attraktivität für Bewohner, Angehörige und Fachkräfte erhöhen können und dies zudem wirtschaftlich ist.

Für Bewohner und Angehörige: Der Flyer erklärt verständlich, wie eine ausgewogene, frische und pflanzenbasierte Ernährung das Wohlbefinden fördert. Er lädt dazu ein, Geschmacksvielfalt neu zu entdecken, eigene Vorlieben einzubringen und gemeinsam mit dem Küchenteam Ideen für abwechslungsreiche, bunte Mahlzeiten zu entwickeln.



ULRIKE GROHMANN

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



Das Projekt „KidZ – Köstlich in die Zukunft: Leckere Ernährung in Pflegeeinrichtungen“ ist ein gemeinsames Projekt des AWO Bundesverbandes und KLUG e.V. Das Projekt wurde von Juni 2024 bis März 2026 durchgeführt und vom BKK Dachverband gefördert. Im Zentrum standen praxisorientierte Kochworkshops zur Implementierung einer pflanzenbetonten, gesundheitsfördernden und nachhaltigen Verpflegung in stationären Pflegeeinrichtungen der AWO. Das Konzept steht zur kostenfreien Nachnutzung bereit und damit auch anderen Trägern und Settings zur Verfügung.
<https://awo.org/projekt/vollwertig-nachhaltig-lecker/>



Ganzheitliches Händehygienekonzept

Produkt + Gebinde + Spender = **GHK**



Einfach in der Anwendung. **Effizient** im Arbeitsalltag.

- ➔ **Abgeschlossene Einheit** aus Pumpe und Verpackung
- ➔ Reduziert **mikrobielle Kontamination**
- ➔ **Pumpenaufbereitung** und **Dokumentationspflicht entfallen**
- ➔ Einfache Prozesse durch **innovative Systemlösungen**



“GEPRÜFTE WIRKSAMKEIT:

WAS DIE EN 14885 FÜR GESUNDHEITS- EINRICHTUNGEN BEDEUTET

Wer Desinfektionsmittel auswählt, steht vor einer zentralen Frage: Wirkt das ausgewählte Produkt im vorgesehenen Einsatzbereich wirklich zuverlässig?

Hier bietet die europäische Übersichtsnorm EN 14885 eine wichtige Orientierung. Sie beschreibt, welche europäischen Prüfnormen herangezogen werden müssen, um die Wirksamkeit chemischer Desinfektionsmittel und Antiseptika nachzuweisen. Für Anwender im Gesundheitswesen bedeutet das: Angaben wie bakterizid, levurozid, viruzid oder sporizid sind nur dann fachlich belastbar, wenn sie auf geeigneten Prüfungen beruhen. Entscheidend dabei ist der jeweilige Prüfbericht eines qualifizierten Prüflabors als Nachweisdokument. Je nach Einsatzbereich – etwa Fläche, Hände, Haut oder Instrumente – sind unterschiedliche Prüfverfahren relevant, die unter festgelegten Laborbedingungen erfolgen und bestanden werden müssen.

Besonders wichtig ist dies zum Beispiel bei der Aufbereitung von Isolationszimmern, bei der Schlussdesinfektion und im Ausbruchsmanagement. Gerade in hochsensiblen Bereichen können Krankheitserreger schnell weiterverbreitet werden, wenn Produkt, Konzentration, Einwirkzeit oder Anwendung nicht stimmen. Daher muss gerade bei der Produktauswahl für diese Bereiche eindeutig nachvollziehbar sein, welches Produkt warum eingesetzt wird und welche Wirksamkeit dafür nachgewiesen ist.

NACHWEISE, ANWENDUNG UND DOKUMENTATION IM BLICK

Gesundheitseinrichtungen sollten auf belastbare Produktinformationen, Prüfberichte, Angaben zu Konzentration und Einwirkzeit sowie klare Anwendungshinweise achten. Zusätzlich sollten Arbeitsanweisungen, Schulungen und der Hygieneplan aufeinander abgestimmt sein. Bei Audits, Begehungen oder Prozessbewertungen ist entscheidend, dass die Produktauswahl fachlich begründet und die Anwendung nachvollziehbar dokumentiert ist.

BEWERTEN STATT VORSCHNELL AUSTAUSCHEN

Produkte, für die kein Nachweis nach EN 14885 vorliegt, müssen nicht grundsätzlich ausgetauscht werden. Entscheidend ist, ob die individuelle Wirksamkeit für den konkreten Anwendungsbereich nachvollziehbar belegt ist. Der Einsatz der ausgewählten Produkte sollte grundsätzlich fachlich bewertet, begründet und dokumentiert werden. Langfristig empfiehlt sich eine Umstellung auf Produkte mit klarer, normgerechter Nachweisführung. Die EN 14885 unterstützt demnach nicht nur den Einkauf geeigneter Desinfektionsmittel, sondern auch eine sichere Umsetzung im Alltag.

Der Hygienespezialist Dr. Schumacher bietet eine Vielzahl an Produkten, die gemäß EN 14885 geprüft sind und stellt die erforderlichen Informationen, Nachweise und Arbeitsunterlagen zu diesem Thema zur Verfügung.



Nachhaltig
kraftvoll!

neodisher®
BioPower

www.drweigert.de



Der ökologische Pulverreiniger für das maschinelle Geschirrspülen.



Die PLUS-Punkte:

- + Starke Reinigungsleistung
- + Mit Aktivsauerstoff. Beseitigt Rückstände von Kaffee und Tee
- + Entfernt Stärke- und Eiweißrückstände
- + Phosphatfrei und chlorfrei, gutes Raumklima
- + Geeignet für Frischwasser-, Haushalts- und kleine Eintankgeschirrspülmaschinen
- + Bildet AOX*-freies Abwasser, keine Abwasserproblematik
- + Für eine ökologische und nachhaltige Anwendung

* AOX= Adsorbierbare organisch gebundene Halogene, sind mitunter biologisch und chemisch schwer abbaubare Verbindungen, die das Abwasser belasten können.



Nachhaltige und wirtschaftliche Hygiene beginnt bei der richtigen Dosierung:

Über 40 Jahre Erfahrung: Dr. Weigert ist technologischer Vorreiter in der Dosier- und Steuerungstechnik für Reinigungs- und Desinfektionsmittel

Breites Einsatzspektrum: Profi-Küche, Labor- und Medizintechnik sowie Pharma-, Kosmetik- und Lebensmittelindustrie

Wachsende Bedeutung: Dosiertechnik hat sich zu einem zentralen und stark wachsenden Bereich entwickelt

Nachhaltigkeit im Fokus:

- Präzise, automatisierte Dosierung reduziert Überdosierungen
- Senkung von Chemikalienverbrauch, Abwasserbelastung und Kosten

Effiziente Systemarchitektur:

- Geschlossene Systeme und Großgebäude reduzieren Verpackung und Verluste
- Verbesselter Arbeitsschutz durch weniger Kontakt mit Chemikalien

Ganzheitlicher Nutzen:

- Höchste Hygiene- und Prozesssicherheit
- Schonung von Ressourcen
- Reduktion von Emissionen
- Langfristige wirtschaftliche Vorteile

Transparenz & Kontrolle:

- Intelligente Datenmanagement-Systeme erfassen und überwachen Prozessparameter
- Echtzeit-Dokumentation, jederzeit und ortsunabhängig verfügbar

Zertifikate & Ratings:

- ISO 14001-zertifiziertes Umweltmanagement
- freiwilliger Nachhaltigkeitsbericht nach DNK und Treibhausgasbilanz nach GHG Protocol
- Teilnahme an EcoVadis-Rating
- Fachbetrieb nach § 62 AwSV seit 1996



Chemische Fabrik Dr. Weigert GmbH & Co.KG • Mühlenhagen 85 • D-20539 Hamburg • Telefon: +49 (0)40/ 789 60 0 • info@drweigert.de

Mit Qualität
überzeugen und mit
**Innovationen
begeistern.**

Dosiertechnik &
Anlagenbau





Effektive und nachhaltige Küchenhygiene

- Das breite Sortiment von Green Care Professional löst alle Herausforderungen
- Verpackungen aus bis zu 100 % Recyclingmaterial
- Nachhaltige Inhaltsstoffe
- Natürlich zertifiziert

Ganz gleich, vor welchen Herausforderungen Ihre Einrichtung steht – mit dem Vollsor-
timent von Tana-Chemie eröffnen sich nachhaltig durchdachte, ganzheitliche Reinigungs-
lösungen, die sich flexibel an jeden Bedarf anpassen. Ob im Gebäude, der Wäschepflege
oder der Küche: Hier greifen Systeme ineinander, die Effizienz und Qualität spürbar ma-
chen. Lassen Sie sich inspirieren und individuell beraten.



Ihr Ansprechpartner >>>



PREMIUMDOSEN SORTIMENT

HÖCHSTE QUALITÄT UND
GARANTIERTE FRISCHE

Mit
Frische
Versiegelungs-
Verfahren!



**Unser umfangreiches Sortiment bietet für jeden Anlass
die passende Geschmacksvariation:**

Ob scharf, lieblich, würzig, als leckere Mischung oder als Rub-Variante – die **HELA Premium-**
dosen gibt es in 2 verschiedenen Größen. Das spezielle Frische-Versiegelungsverfahren
sorgt für den Erhalt von Frische, Aroma und Würzkraft.

Überzeugen Sie sich selbst und erleben Sie eine wahre Geschmacksexplosion.

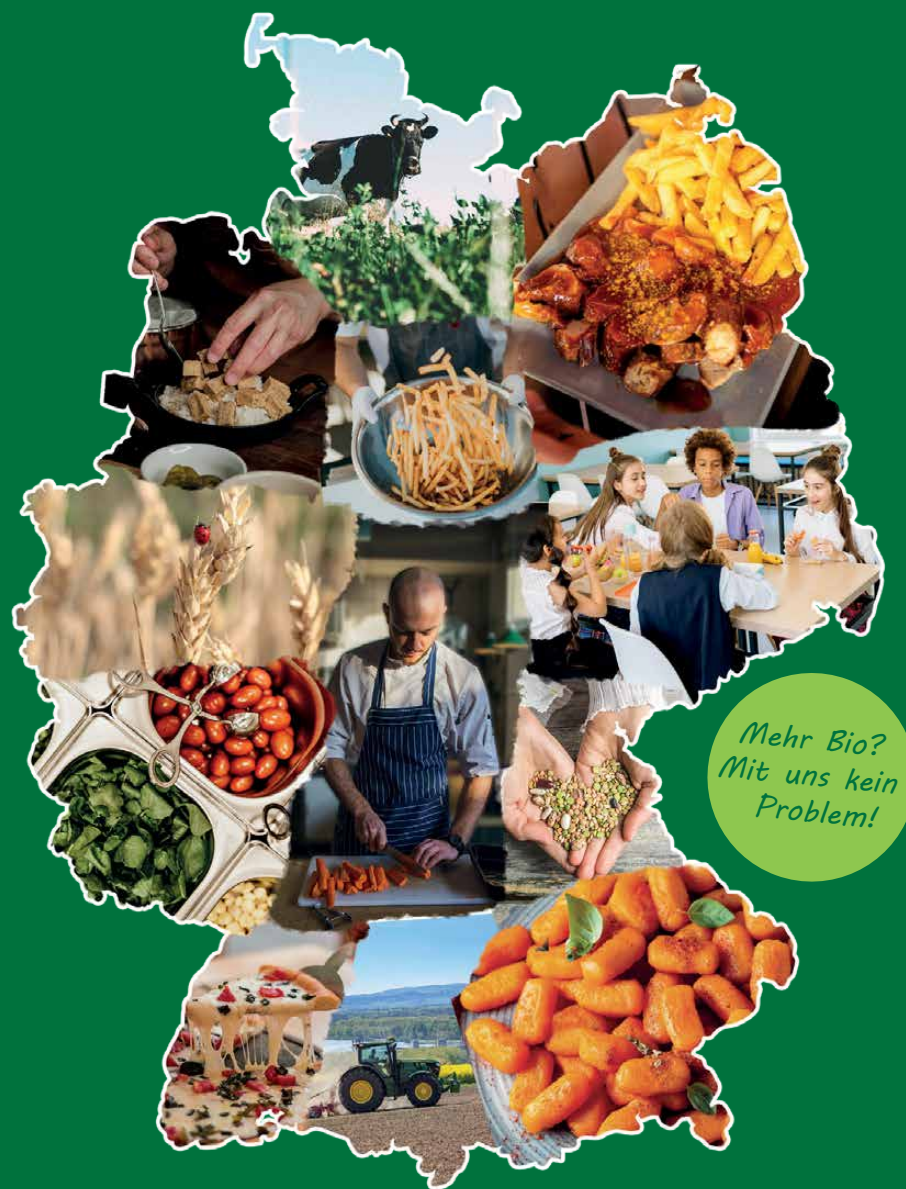
Lernen Sie unser vielseitiges Sortiment kennen!

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



BIO PARTNER
DEUTSCHLAND
FOODSERVICE

*Bio-Vollsortiment für die Großküche.
Deutschlandweit mit dem Besten aus der Region.*



Mehr Bio?
Mit uns kein
Problem!

Bio Partner Deutschland Foodservice ist ein Zusammenschluss regionaler Bio-Großhändler, der Großküchen, KiTas, Schulen und Cateringunternehmen in ganz Deutschland mit einem Vollsortiment an Bio-Lebensmitteln beliefert. Wir bieten unseren Kunden damit die Vorteile einer zentralen Steuerung und Abrechnung, verbunden mit den kurzen Transportwegen und der Frische der Produkte, die durch die regionalen Lieferpartner gewährleistet werden.



T: +49 (89) 90 90 1945-0

www.biopartner-deutschland.de

info@biopartner-deutschland.de

Rama
PROFESSIONAL



NEU

MAXIMALE PERFORMANCE. OHNE KÜHLUNG.

Mehr Platz in der Kühlung und größere Flexibilität in der Lagerhaltung:
Rama 24 % Koch- und Schlagcreme ist ungekühlt lagerfähig und aufschlagbar – für sofortige Einsatzbereitschaft sowie effiziente Küchenabläufe in bester Rama-Qualität.



Mehr Informationen gibt es auf floraprofessional.com

EINE MARKE DER
FLORA
Food Group™

“ZWISCHEN TELLER UND DATEN: NEUE PERSPEKTIVEN FÜR DIE VERSORGUNG

Wie digitale Unterstützung hilft, Ernährung individueller zu steuern und den Alltag in Senioreneinrichtungen spürbar zu entlasten.

Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung ist selten Routine. Was und wie gegessen wird, beeinflusst Gesundheit, Wohlbefinden und den gesamten Versorgungsalltag. Gleichzeitig wird es immer anspruchsvoller, den Überblick zu behalten: Unterschiedliche Bedürfnisse, medizinische Anforderungen und enge Abläufe treffen unmittelbar aufeinander. Was dabei oft fehlt, ist weniger das Engagement als vielmehr eine verlässliche Orientierung, die Zusammenhänge sichtbar macht und Entscheidungen erleichtert. Genau hier setzen digitale Lösungen an, indem sie Übersicht, Transparenz und gezielte Unterstützung im Alltag bieten. Mit der Weiterentwicklung von à la QUARTO wird dieser Ansatz aufgegriffen: mit Fokus auf eine übersichtliche Aufbereitung relevanter Informationen für die Praxis.

DATEN SICHTBAR MACHEN

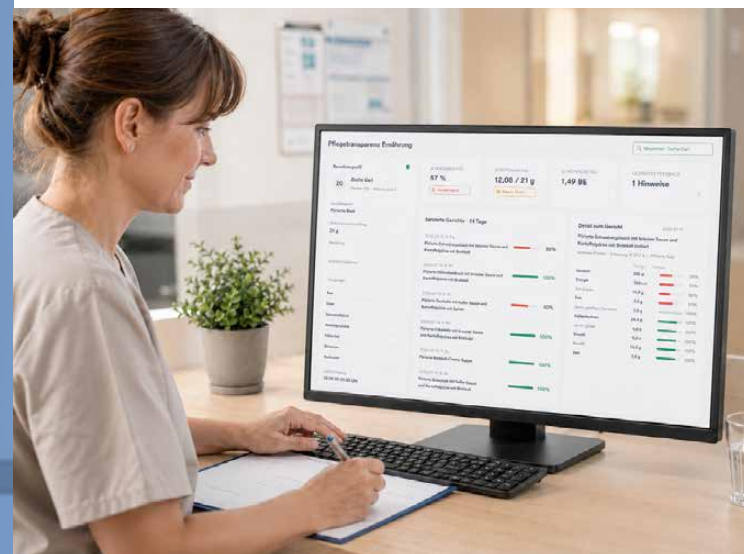
Ein Pflegedashboard als Teil des Systems bündelt relevante Ernährungs- und Verzehrdaten und macht sie übersichtlich zugänglich. Statt verstreuter Informationen erhalten Pflege- und Küchenverantwortliche eine kompakte, visuell aufbereitete Übersicht zur Ernährungssituation einzelner Bewohnerinnen und Bewohner. Zentrale Kennzahlen wie Energiezufuhr, Proteinversorgung und Verzehrentwicklung lassen sich auf einen Blick erfassen und im Zusammenhang bewerten. Das erleichtert die tägliche Arbeit und schafft zugleich eine nachvollziehbare Grundlage für Entscheidungen im Versorgungsalltag. Ein besonderer Mehrwert liegt in der Verbindung von Daten und Praxis. Veränderungen werden frühzeitig sichtbar, die interdisziplinäre Abstimmung zwischen Pflege, Küche und Ernährungsverantwortlichen wird unterstützt und Abweichungen lassen sich besser einordnen. Gerade in Einrichtungen mit heterogenen Bewohnerstrukturen entsteht so ein Vorteil: Versorgung lässt sich individueller steuern, Risiken können früher erkannt und Maßnahmen gezielter abgeleitet werden.

PRÄZISION STATT STANDARDLÖSUNG

Die Bedeutung individualisierter Ernährung zeigt sich besonders deutlich bei Diabetes mellitus. Diese Stoffwechselerkrankung erfordert eine differenzierte Betrachtung von Kohlenhydraten, Portionsgrößen und Mahlzeitenrhythmen. Pauschale Speisepläne reichen hier oft nicht aus. Gefragt sind flexible Konzepte, die medizinische Anforderungen und persönliche Vorlieben zusammenführen. Auch bei à la QUARTO wird dieser Ansatz durch die strukturierte Abbildung verschiedener Sonderkostformen unterstützt, darunter auch diabetesgerechte Ernährung. Die Kombination aus hinterlegten Nährwerten, Portionslogiken und individueller Zuordnung erleichtert die strukturierte Planung und Umsetzung. Für Küchen und Pflege entsteht so eine verlässliche Grundlage, die Orientierung bietet und gleichzeitig Spielräume für abwechslungsreiche Mahlzeiten lässt. Besonders relevant ist die Möglichkeit, Mahlzeiten hinsichtlich ihrer Zusammensetzung differenziert zu bewerten. So lassen sich Kohlenhydratmengen gezielt steuern oder passende Alternativen anbieten, ohne den Genuss aus dem Blick zu verlieren. Ergänzend unterstützt das Pflegedashboard die Praxis, indem auch Proteineinheiten (BE) abgebildet werden – ein spürbarer Mehrwert für die Pflege und für Menschen mit Diabetes, da sich die Kohlenhydratmenge so noch gezielter einschätzen und die Insulindosis besser planen lässt. Für Betroffene entsteht damit ein Angebot, das medizinischen Anforderungen gerecht wird und zugleich die Alltagsakzeptanz unterstützt.

PROTEIN IM ALTER

Neben Diabetes rückt ein weiteres Thema bei der allgemeinen Verpflegungsdebatte zunehmend in den Fokus: die ausreichende Proteinzufuhr im Alter. Viele ältere Menschen erreichen ihren Bedarf nicht, was Folgen für Muskelmasse, Mobilität und Regeneration haben kann. Für stationäre Einrichtungen und Großverbraucher gewinnt eine proteinbewusste Ernährung



damit an strategischer Relevanz. Im System unterstützen visuelle Kennzeichnungen dabei, den Beitrag einzelner Maßnahmen zur Proteinversorgung einzuordnen. Das erleichtert die Planung ebenso wie die Kommunikation zwischen den beteiligten Fachbereichen und stärkt das Bewusstsein für die Bedeutung einzelner Komponenten im Speiseplan. In Kombination mit dem Pflegedashboard entsteht ein zusammenhängender Blick auf die Ernährungssituation: von der einzelnen Mahlzeit bis zur Entwicklung über mehrere Tage. Einrichtungen erhalten damit die Möglichkeit, gezielt gegenzusteuern, Potenziale zu erkennen und die Qualität ihrer Versorgung kontinuierlich zu überprüfen und weiterzuentwickeln. Gleichzeitig werden erstmals verlässliche Verzehrdaten systematisch erfasst und nutzbar gemacht – eine zentrale Grundlage, um sowohl Diabetesmanagement als auch die Proteinversorgung fundiert zu steuern und weiterzuentwickeln. Dies macht deutlich, welchen konkreten Mehrwert digitale Lösungen für eine präzisere und bedarfsgerechte Ernährungssteuerung im Versorgungsalltag bieten.

WEBINAR AM 21.09.2026

Wer mehr über à la QUARTO und diese Weiterentwicklungen erfahren möchte, ist herzlich eingeladen am Webinar am 21.09.2026 um 13.00 Uhr teilzunehmen.

Registrieren können Sie sich hier:

<https://live.zoho.eu/pvqi-njk-njf>



Weitere Informationen unter <https://quarto.de/>

Autor: ARND ZIMMERMANN

verfügt über mehr als zwei Jahrzehnte Erfahrung in der Führung und Transformation von Unternehmen. Als Gründer von à la QUARTO beschäftigt er sich mit zukunftsfähigen Versorgungskonzepten im Bereich Pflege. Darüber hinaus ist er Geschäftsführer der L. STROETMANN Großverbraucher GmbH & Co. KG und begleitet die Weiterentwicklung moderner Verpflegungsstrukturen an der Schnittstelle von Versorgung, Digitalisierung und Pflegequalität.

Bilder KI-generiert



à la QUARTO

Seit der Gründung im Jahr 2020 hat sich à la QUARTO als innovativer Spezialist für autonome Küchen- und Versorgungssysteme in der Seniorenverpflegung erfolgreich als zukunftsweisender Partner für Pflegeeinrichtungen positioniert. Das Unternehmen bietet ein digital gestütztes Verpflegungssystem, das speziell auf die Bedürfnisse von Seniorenheimen zugeschnitten ist und Mahlzeiten individuell an die persönlichen Vorlieben, Ernährungsanforderungen und gesundheitlichen Bedürfnisse der Bewohnerinnen und Bewohner anpasst. Mithilfe von KI analysiert das System Essgewohnheiten, Bedarfe und Rückmeldungen und optimiert darauf basierend Speiseplanung und Prozesse kontinuierlich. Durch modulare Speisekonzepte und smarte Software-Tools standardisiert es die gesamte Lieferkette – von der Bestellung über die Produktion bis hin zu Ausgabe – was nicht nur die Abläufe in der Küche erheblich effizienter macht, sondern Kosten senkt, Abfall minimiert und die Nachhaltigkeit steigert. Mit Auszeichnungen wie dem NEXT of Market Award unterstreicht à la QUARTO seine Marktposition und setzt neue Standards in der Branche, indem es Gastronomie und Pflege nahtlos verknüpft.

einkaufen.leicht.gemacht



PROSUM GmbH
Velburger Straße 32
90478 Nürnberg

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