

# Per facilitare il lavoro degli operatori sanitari e fornire un'assistenza affidabile agli anziani



In visita al gruppo di anziani della  
**residenza per anziani Kirsch**

# REQUISITI PER LA DISTRIBUZIONE DELLE **VIVANDE NELLE RESIDENZE PER ANZIANI**

La distribuzione delle vivande nelle case di riposo richiede grande flessibilità. I residenti di queste strutture sono molto diversi con esigenze molto diversificate: i residenti molto vitali vogliono prepararsi i pasti da soli. Altri vogliono farsi servire i pasti già pronti nella sala da pranzo. I residenti che necessitano di molta assistenza e che sono allettati devono consumare tutti i pasti in camera.

Un sistema universale non può reagire con sufficiente flessibilità a queste esigenze molto diverse in materia di distribuzione delle vivande nelle residenze per anziani. Allo stesso tempo, l'individualità non deve andare a scapito dell'efficienza. Il personale di assistenza dovrebbe dedicare il minor tempo possibile alla distribuzione del cibo.

## LE SFIDE

**INDIVIDUALITÀ** Un sistema di movimentazione flessibile che risponde a diverse esigenze.

**SITUAZIONE DEL PERSONALE** Dispensio di tempo minimo per il personale di assistenza e facilità d'uso anche per il personale appena formato.

**PRESENTAZIONE** Appetitosa presentazione delle pietanze e corretto.

**UTILIZZO** Componenti che si integrano perfettamente tra loro.  
Le stoviglie inoltre devono essere adatte anche per gli anziani.

**TEMPERATURA** Il mantenimento delle temperature calde e fredde richieste deve essere garantito.



## SOLUZIONI OTTIMALI PER LA LOGISTICA DELLA DISTRIBUZIONE DELLE VIVANDE

Per il porzionamento, il mantenimento dei cibi caldi e freddi, lo smistamento e la distribuzione sono necessari pochi semplici passaggi e una chiara distribuzione dei compiti. La soluzione di Hupfer per il residenza per anziani Kirsch: il personale di cucina porziona in cucina le pietanze nei piatti, mantenendole calde o fredde nei carrelli armadiati. Il personale di assistenza trasporta i carrelli fino alla zona pranzo e lì serve ai residenti il menu richiesto su un vassoio. Questo sistema fa risparmiare molto tempo al personale di assistenza e assicura la corretta composizione di tutte le pietanze.

## L'EFFICIENZA CONTA

Due pietanze a scelta vengono porzionate solo da due collaboratori in uno spazio molto ristretto. L'interazione dei prodotti Hupfer è orientata in questo caso a una realizzazione rapida e sicura delle fasi di lavoro ricorrenti. In questo modo è possibile lavorare in modo efficiente e con meno personale durante la distribuzione delle vivande.

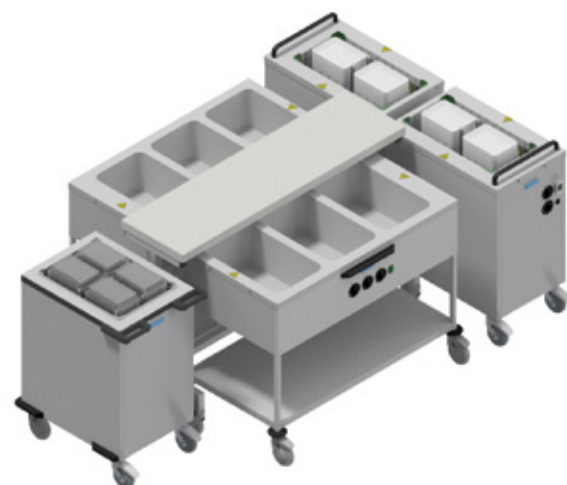


# DAL PORZIONAMENTO ALLA DISTRIBUZIONE: OGNI MOSSA DEVE ESSERE CORRETTA



## DISPOSIZIONE OTTIMALE DI TUTTI I PRODOTTI

Il corridoio temporale per la distribuzione delle vivande deve essere mantenuto breve e questo è possibile solo attraverso un'interazione ottimale di elevatori per stoviglie, tavolo di porzionamento e carrello bagnomaria. In questo modo sono possibili processi di lavoro scorrevoli. File e tempi di attesa per le singole fasi possono essere evitati senza problemi.



## FLUSSO DI LAVORO



## PORZIONAMENTO E SISTEMAZIONE

Il porzionamento ha luogo esclusivamente in cucina dove la suddivisione avviene in modo ottimale: per ciascuno dei due menu si occupa un collaboratore. Un terzo collaboratore che ha preso anche l'ordine delle zone giorno dispone i piatti nell'ISOBOX®. Il tavolo di porzionamento con spazio sufficiente e i carrelli bagnomaria utilizzabili sul lato lungo sono perfettamente combinabili per questi processi. Il lavoro ergonomico è garantito e si evitano movimenti superflui.

## MANTENIMENTO DEI CIBI CALDI E FREDDI

Anche per un periodo di tempo prolungato e per distanze maggiori, le pietanze devono rimanere esattamente alla giusta temperatura. L'ISOBOX® è ideale per questo scopo. Il principio base è il preriscaldamento dei vani mediante moduli di riscaldamento fino a 90°C o il preraffreddamento mediante piastre eutettiche o, a scelta, moduli di raffreddamento. L'isolamento a doppia parete dei due scomparti separati offre alle collaboratrici e ai collaboratori la flessibilità necessaria per il trasporto delle pietanze nella zona giorno.



## SMISTAMENTO E SERVIZIO

Una distribuzione rapida dove tutti i piatti sono serviti in modo gradevole: questo è il compito del personale di assistenza. Questo compito può essere eseguito ottimizzando i tempi grazie a vassoi dove le stoviglie in porcellana di dimensione standard, secondo il sistema di normalizzazione della porcellana, sono posizionate in modo da non scivolare e a un affidabile carrello bagnomaria che, grazie alle maniglie ergonomiche su tutti i lati, fermi integrali e angolari antiurto, rende possibile qualsiasi movimento.



I NOSTRI  
PRODOTTI IN AZIONE

[www.hupfer.com/it/kirsch](http://www.hupfer.com/it/kirsch)





## Informazioni tecniche



### Contenitore con ruote ISOBOX® Mobil Flex 2/30 37,5 AP

230V

Per il trasporto e la distribuzione degli alimenti su vassoi Euronorm con inserimento dal lato lungo. Disponibile con piano di lavoro / spondina, piano di lavoro eutettico in combinazione con modulo neutro o modulo di raffreddamento a scelta, modulo termico.

- Sede flessibile di moduli
- 2 scomparti adiacenti



### Tavolo di porzionamento

in versione adattata per l'inserimento di due carrelli bagnomaria.



### Carrello bagnomaria per banconi a self-service

con comando sul lato lungo e altezza di lavoro adattata (850 mm) per il tavolo di porzionamento.

- Con radiatore
- 3 vasche
- Range delle temperature: 30-95 °C



### Carrello universale riscaldato

per riscaldare le stoviglie.

- Radiatore ventilato
- Temperatura max stoviglie: 100 °C
- 2 aste di guida
- Fino a 615 pezzi di stoviglie



### Carrello elevatore per coperchi per porcellane

Carrello elevatore chiuso dotato di piattaforma con sospensione elastica per l'alloggiamento di coperchi in plastica rettangolari di dimensione standard secondo il sistema di normalizzazione della porcellana.



“In una casa di riposo per anziani, la distribuzione delle pietanze deve svolgersi senza problemi. I processi sono rapidi, i carichi per i prodotti sono elevati. In questo contesto, le soluzioni di Hupfer ci hanno veramente convinti: le pietanze vengono servite in modo gradevole, la temperatura è sempre quella giusta, tutto è durevole e di ottima qualità.”

**Ralf Kirsch (d.), Direttore responsabile**

“Sono rimasto davvero impressionato per come una distribuzione delle pietanze progettata in modo intelligente possa facilitare il lavoro del nostro personale addetto all'assistenza. Grazie al sistema di Hupfer, il lavoro principale da svolgere resta in cucina, abbiamo un notevole risparmio di tempo e quindi un lavoro facilitato per il personale di assistenza”.

**Magnus Kirsch (s.), Procuratore**

## HUPFER CONSIGLIA



### STOVIGLIE DI DIMENSIONE STANDARD SECONDO IL SISTEMA DI NORMALIZZAZIONE DELLA PORCELLANA – LO STANDARD AFFIDABILE

Sviluppato da Hupfer nel 2011, il servizio da tavola standard in porcellana è una soluzione intelligente per tutte le cucine delle mense. Le stoviglie squadrate sfruttano al meglio lo spazio sul vassoio, occupano solo pochissima superficie d'appoggio e, grazie al loro bordo alto e alla praticità di utilizzo, sono molto adatte anche per la ristorazione per anziani.

# Assolutamente consigliabile: il know-how e l'esperienza dei nostri esperti

Siamo qui per consigliarvi!

Presentato da

Hupfer  
Dieselstraße 20 · 48653 Coesfeld  
Tel.: +49 2541 805-0  
info@hupfer.com · www.hupfer.com

CY 10/19 PT 10/19 © Hupfer® 2019. Tutti i dati/le misure sono approssimativi/e. Con riserva di modifiche tecniche. Qualsiasi riproduzione, anche parziale, è consentita solo previa autorizzazione. Progetto e layout: Cyrano. Gute Kommunikation, Münster

**HUPFER**  
we make work flow