

Atender a los residentes adecuadamente y facilitar el servicio al personal asistencial



De visita en el grupo instituciones de
asistencia a mayores de Kirsch

REQUISITOS PARA LA DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS EN RESIDENCIAS DE ANCIANOS

La distribución de alimentos en residencias de ancianos exige una gran flexibilidad. Hay residentes diferentes con demandas de muy diversa índole: los residentes más vitales quieren prepararse las comidas ellos mismos, mientras que otros desean que les sirvan comidas ya preparadas en el comedor. Los residentes postrados en cama que requieren más cuidados deben tomar todas las comidas en su habitación.

Por tanto, un sistema universal no resulta lo suficientemente flexible para reaccionar ante estas necesidades tan variables a la hora de distribuir los alimentos. Además, las necesidades individuales no pueden satisfacerse a costa de una disminución de la eficiencia; el personal de asistencia debe tardar el menor tiempo posible en distribuir la comida.

LOS RETOS SON

NECESIDADES INDIVIDUALES Un sistema de aplicación flexible que pueda adaptarse a necesidades muy diversas.

SITUACIÓN DE PERSONAL Ahorro de tiempo para el personal de asistencia y operación fácil, factible incluso para el personal incorporado recientemente.

PRESENTACIÓN Presentación apetitosa de los alimentos y porcionado correcto incluso cuando hay varios platos a elegir.

MANIPULACIÓN Componentes óptimamente compaginados. La vajilla debe ser adecuada para personas ancianas.

TEMPERATURA Debe garantizarse que los alimentos se mantengan dentro de los rangos de temperatura mínima y máxima exigidos.



SOLUCIONES ÓPTIMAS PARA LA LOGÍSTICA DE DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS

El porcionado, la conservación del frío o el calor de los alimentos, la distribución y el servicio deben poder conseguirse en pocos pasos y con una clara distribución de tareas. La solución de Hupfer para el grupo de instituciones de asistencia a mayores de Kirsch: el personal de cocina distribuye la comida en los platos y los mantiene allí fríos o calientes en carros de transporte. El personal de asistencia transporta los carros a la sala de estar y allí sirve a los residentes el menú que desean en la bandeja. Esto ahorra mucho tiempo al personal de asistencia y garantiza que todos los menús se compongan correctamente.

LA EFICIENCIA CUENTA

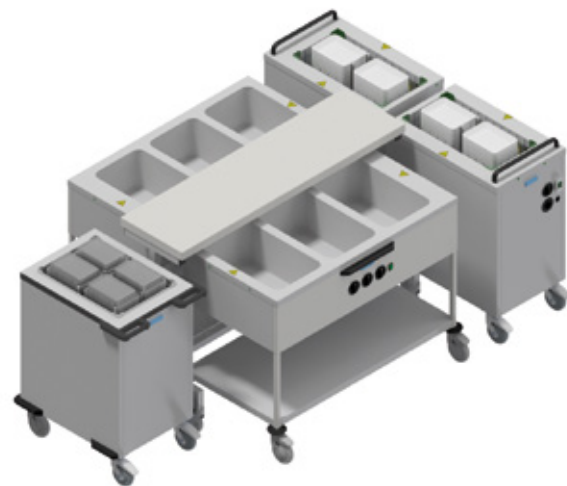
En un espacio muy reducido, dos empleados preparan las porciones de dos platos entre los que se puede elegir. La combinación de los productos Hupfer está orientada a la consecución rápida y segura de pasos de trabajo recurrentes. Ello permite distribuir los alimentos de forma eficiente y empleando poco personal.

DESDE EL PORCIONADO HASTA LA DISTRIBUCIÓN: **CADA MOVIMIENTO ES PRECISO**



DISPOSICIÓN ÓPTIMA DE TODOS LOS PRODUCTOS

El margen de tiempo para la distribución de alimentos debe ser reducido. Esto solo se consigue con una combinación óptima de aparatos apiladores de vajilla, mesa de porcionado y carros de reparto de comida. Así se logran procesos de trabajo fluidos y se evitan eficazmente atascos y tiempos de espera en cada uno de los pasos.



RUTINA DE TRABAJO



PORCIONAR Y COLOCAR

El porcionado se realiza exclusivamente en la cocina y las tareas están óptimamente repartidas: cada empleado se ocupa de uno de los dos menús. Un tercer empleado, que ha tomado nota de los pedidos en la sala de estar, coloca los platos en la ISOBOX®. La mesa de porcionado suficientemente dimensionada y los carros de reparto de comida que pueden operarse longitudinalmente están perfectamente compaginados entre sí para estos procesos. Ello garantiza un trabajo ergonómico y evita secuencias de movimientos innecesarios.

MANTENER LA COMIDA FRÍA O CALIENTE

Los alimentos deben permanecer exactamente a la temperatura adecuada incluso durante periodos de tiempo prolongados y distancias considerables. La ISOBOX® es la solución perfecta para ello. Su principio de funcionamiento se basa en el precalentamiento de los armarios hasta 90°C mediante módulos calefactores o la refrigeración previa de los mismos mediante placas acumuladoras de frío o módulos refrigeradores, como se desee. El aislamiento de doble pared de los dos armarios independientes confiere a los empleados la flexibilidad necesaria para el transporte de las comidas hasta la sala de estar.



DISTRIBUIR Y SERVIR

La tarea del personal de asistencia es distribuir rápidamente todos los alimentos sirviéndolos de forma apetitosa. Esta tarea puede realizarse en un tiempo óptimo con bandejas en las que la vajilla P-Norm reposa sin resbalar y un carro de reparto de comida seguro. Que gracias a sus asas ergonómicas en todos sus lados, al freno de bloqueo total y a las cantoneras puede desplazarse de forma precisa.



NUESTROS PRODUCTOS EN ACCIÓN

www.hupfer.com/es/kirsch



Información técnica



ISOBOX® Mobil Flex 2/30 37,5 AP

230V

Para el transporte y la dispensación de los distintos componentes de las comidas en bandejas Euronorm en inserción longitudinal. Disponible con encimera/galería, refrigeración con placas eutécticas en el modelo neutro o con módulos extraíbles de refrigeración/calefacción.

- Alojamiento flexible de módulos
- 2 compartimentos uno al lado del otro



Mesa con ruedas de porcionado

en modelo adaptado para introducir dos carros de reparto de comida.



Carro de reparto de comida con calentador

con operación longitudinal y altura de trabajo adaptada (850 mm) para la mesa de porcionado.

- Con calentador de tipo tubular
- 3 cubetas
- Rango de temperatura: 30-95 °C



Apilador universal con calentador

para calentar las piezas de vajilla.

- Calentador de tipo tubular con ventilación
- Temperatura máx. de la vajilla: 100 °C
- 2 barras guía
- Hasta 615 piezas de vajilla



Apilador para tapas de vajilla P-Norm

Apilador de plataforma cerrado con plataforma suspendida en resortes para el alojamiento de tapas de plástico PN rectangulares.



“En una residencia de la tercera edad, el servicio de comidas debe llevarse a cabo con fluidez. Los procesos son rápidos y los productos se pueden deteriorar. En este sentido, las soluciones de Hupfer nos han convencido: los platos se sirven de manera atractiva, la temperatura siempre es la adecuada, todo es resistente y de alta calidad”.

Ralf Kirsch (der.), director.

“Un servicio de comidas diseñado con inteligencia puede hacer que nuestro personal de enfermería vaya más tranquilo, y esto me ha sorprendido gratamente. Gracias al sistema de Hupfer, la mayor parte del trabajo se queda en la cocina. Ahorramos mucho tiempo y, por lo tanto, el personal de enfermería está más aliviado”.

Magnus Kirsch (izq.), apoderado.

HUPFER RECOMIENDA



VAJILLA DE PORCELANA - P NORM: EL ESTÁNDAR FIABLE

Desarrollada por Hupfer en 2011, la vajilla estándar de porcelana es una solución inteligente para todas las cocinas de comedor. La vajilla rectangular aprovecha de forma óptima el espacio de la bandeja, ocupa muy poco espacio al almacenarla y, gracias a su borde alto, resulta ideal para personas mayores, ya que su manipulación resulta muy sencilla.

Muy recomendable: know-how y experiencia de nuestros expertos

¡Estaremos encantados de asesorarle!

Presentado por

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

CY 10/19 PT 10/19 © Hupfer® 2019. Todos los datos y las medidas son aproximados. Reservado el derecho a realizar modificaciones técnicas.
Cualquier tipo de reproducción, incluyendo los extractos, deberá autorizarse con anterioridad.
Concepto y diseño: Cyrano. Gute Kommunikation, Münster

HUPFER
we make work flow