

LÖSUNGEN FÜR DIE
SPEISENVERTEILUNG

Pflegekräfte entlasten – Senioren zuverlässig verpflegen



Zu Besuch bei den
Pflegeeinrichtungen Kirsch

HUPFER
we make work flow

ANFORDERUNGEN AN DIE SPEISENVERTEILUNG IN SENIORENHEIMEN

Die Speisenverteilung in Seniorenheimen verlangt große Flexibilität. Die Bewohner sind sehr unterschiedlich, ihre Ansprüche breit gefächert: Sehr vitale Bewohner wollen sich ihre Mahlzeiten selbst zubereiten. Andere möchten im Speisesaal fertig zubereitete Mahlzeiten serviert bekommen. Stark pflegebedürftige, bettlägerige Bewohner müssen alle Mahlzeiten auf das Zimmer bekommen.

Auf diese stark variierenden Ansprüche an die Speisenverteilung in Seniorenheimen kann ein universelles System nicht flexibel genug reagieren. Gleichzeitig darf die Individualität nicht zu Lasten der Effizienz gehen. Das Pflegepersonal sollte so wenig Zeit wie möglich für die Speisenverteilung aufwenden müssen.

DIE HERAUSFORDERUNGEN

INDIVIDUALITÄT Ein System mit flexibler Handhabung, das unterschiedlichen Anforderungen gerecht wird.

PERSONALSITUATION Geringer Zeitaufwand für Pflegepersonal und leichte Bedienung auch durch neu eingearbeitetes Personal.

PRÄSENTATION Appetitliche Präsentation der Speisen und korrekte Portionierung auch bei mehreren Gerichten, die zur Wahl stehen.

HANDHABUNG Komponenten, die optimal ineinandergreifen. Das Geschirr muss zudem seniorengerecht sein.

TEMPERATUR Die geforderten Warm- und Kalttemperaturen müssen garantiert eingehalten werden.



OPTIMALE LÖSUNGEN FÜR DIE SPEISENVERTEIL-LOGISTIK

Beim Portionieren, Warm- und Kalthalten, Verteilen und bei der Ausgabe sind wenige Handgriffe und eine klare Aufgabenverteilung gefragt. Die Lösung von Hupfer für die Pflegeeinrichtungen Kirsch: Das Küchenpersonal portioniert in der Küche die Gerichte auf Tellern und hält dort die Speisen im Transportwagen warm bzw. kalt. Das Pflegepersonal transportiert die Wagen zum Wohnbereich und serviert dort den Bewohnern das gewünschte Menü auf dem Tablett. Das spart viel Zeit für das Pflegepersonal und stellt sicher, dass alle Gerichte korrekt zusammengestellt sind.

EFFIZIENZ ZÄHLT

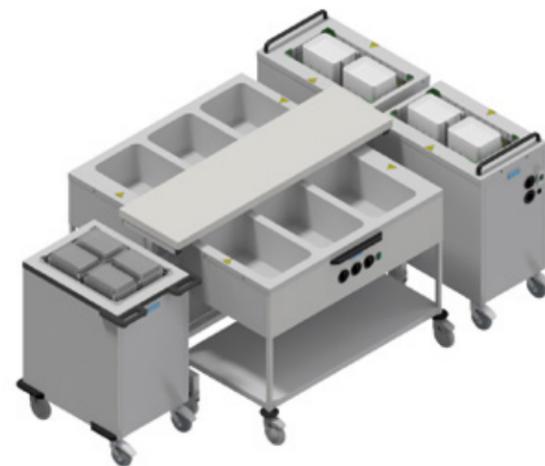
Zwei zur Auswahl stehende Gerichte werden von nur zwei Mitarbeitern auf engstem Raum portioniert. Das Zusammenspiel der Hupfer Produkte ist hierbei auf eine schnelle, sichere Umsetzung wiederkehrender Arbeitsschritte ausgerichtet. Das ermöglicht ein effizientes, personalsparendes Arbeiten bei der Speisenverteilung.

VON PORTIONIERUNG BIS VERTEILUNG: JEDER HANDGRIFF SITZT



OPTIMALE ANORDNUNG ALLER PRODUKTE

Der Zeitkorridor für die Speisenverteilung soll klein gehalten werden. Das geht nur durch ein optimales Zusammenspiel von Stapelgeräten für Porzellan-Norm-Geschirr, Portioniertisch und Speisenausgabewagen. So sind fließende Arbeitsabläufe möglich. Staus und Wartezeiten bei einzelnen Schritten werden erfolgreich vermieden.



ARBEITSABLAUF



PORTIONIEREN & VERRÄUMEN

Das Portionieren findet ausschließlich in der Küche statt – und hier optimal aufgeteilt: Je ein Mitarbeiter kümmert sich um eines der beiden Menüs. Ein dritter Mitarbeiter, der auch die Bestellung der Wohnbereiche aufgenommen hat, verräumt die Teller in die ISOBOX®. Der Portioniertisch mit ausreichend Platz und die längsseitig bedienbaren Speisenausgabewagen sind für diese Abläufe perfekt aufeinander abgestimmt. Ein ergonomisches Arbeiten ist garantiert, unnötige Bewegungsabläufe werden vermieden.

KALT-/WARMHALTEN

Auch über einen längeren Zeitraum und größere Distanzen müssen Speisen genau auf der richtigen Temperatur bleiben. Hierfür ist die ISOBOX® bestens geeignet. Basis ist das Vorheizen der Schrankfächer durch Heizmodule auf bis zu 90 °C bzw. Vorkühlen mittels Kältespeicherplatten oder wahlweise Kühlmodule. Die doppelwandige Isolierung der zwei getrennten Fächer gibt den Mitarbeiter*innen die nötige Flexibilität für den Transport der Speisen zum Wohnbereich.



VERTEILEN & SERVIEREN

Eine zügige Verteilung, bei der alle Gerichte ansprechend serviert werden – das ist die Aufgabe des Pflegepersonals. Mit Tablett, auf denen das Porzellan-Norm-Geschirr rutschsicher sitzt und einem zuverlässigen Speisentransportwagen, bei dem dank ergonomischer Griffe an allen Seiten, Totalfeststeller und Stoßbecken jede Bewegung passt, kann diese Aufgabe zeitoptimiert erledigt werden.



UNSERE
PRODUKTE IN AKTION
www.hupfer.com/de/kirsch



Technische Informationen



230V

ISOBOX® Mobil Flex 2/30 37,5 AP

Für Transport und Ausgabe von Speisenkomponenten auf Euronorm Tablett im Längseinschub. Erhältlich mit Arbeitsplatte / Galerie, Eutektischer Platte in Kombination mit Neutralmodul oder wahlweise Kühlmodul, Wärmemodul.

- Flexible Aufnahme von Modulen
- 2 Fächer nebeneinander



Fahrbarer Portioniertisch

in angepasster Ausführung zum Einfahren von zwei Speisenausgabewagen.



Beheizter Speisenausgabewagen

mit längsseitiger Bedienung und angepasster Arbeitshöhe (850 mm) für den Portioniertisch.

- Mit Rohrheizkörper
- 3 Becken
- Temperaturbereich: 30–95 °C



Beheizter Universalstapler

für das Aufheizen der Geschirrtteile.

- Rohrheizkörper mit Umluft
- Max. Geschirrttemperatur: 100 °C
- 2 Führungsstangen
- Bis zu 615 Geschirrtteile



Stapler für Porzellan-Norm-Deckel

Geschlossener Bühnenstapler mit an Federn aufgehängter Plattform zur Aufnahme von rechteckigen Porzellan-Norm-Kunststoffdeckeln.



„In einem Seniorenheim muss die Speisenausgabe reibungslos gehen. Die Abläufe sind schnell, die Belastungen für die Produkte hoch. Die Lösungen von Hupfer haben uns da wirklich überzeugt: Die Gerichte werden ansprechend serviert, die Temperatur ist immer richtig, alles ist hochwertig und stabil.“

Ralf Kirsch (r.), Geschäftsführung

„Wie eine intelligent konzipierte Speisenausgabe unsere Pflegekräfte entlasten kann, hat mich wirklich beeindruckt. Durch das System von Hupfer bleibt die Hauptarbeit in der Küche, wir haben deutliche Zeitersparnis und damit Entlastung bei den Pflegekräften.“

Magnus Kirsch (l.), Prokurist

HUPFER EMPFIEHLT



PORZELLAN-NORM-GESCHIRR – DER ZUVERLÄSSIGE STANDARD

2011 von Hupfer entwickelt ist das Porzellan-Norm-Geschirr eine intelligente Lösung für alle Großküchen. Das rechteckige Geschirr nutzt den Raum auf dem Tablett optimal aus, nimmt nur wenig Stellfläche bei der Lagerung ein und eignet sich durch seinen hohen Rand auch sehr gut für die Verpflegung von Senioren, um ihnen die Handhabung zu erleichtern.

Nur zu empfehlen: Know-how und Erfahrung unserer Experten

Wir beraten Sie gern!

Überreicht durch

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

CY 10/19 PT 10/19 © Hupfer® 2019. Alle Angaben/Maße sind ca. -Angaben. Technische Änderungen vorbehalten.
Jede Art der Vervielfältigung, auch auszugsweise, nur mit Genehmigung. Konzept und Layout: Cyrano. Gute Kommunikation, Münster.

HUPFER
we make work flow