

Verplegend personeel ontlasten – senioren betrouw- baar van maaltijden voorzien



Op bezoek bij de
verzorgingshuizen Kirsch

VEREISTEN VOOR DE VOEDSELVERDELING IN VERZORGINGSHUIZEN

De voedselverdeling in verzorgingshuizen vereist grote flexibiliteit. De bewoners zijn heel verschillend, hun eisen lopen sterk uiteen: Zeer vitale bewoners willen hun maaltijden zelf bereiden. Anderen wensen in de eetzaal kant en klaar bereide maaltijden geserveerd te krijgen. Zeer zorgbehoevende, bedlegerige bewoners moeten alle maaltijden op hun kamer krijgen.

Op deze sterk variërende eisen voor de voedselverdeling in verzorgingshuizen kan een universeel systeem niet flexibel genoeg reageren. Tegelijkertijd mag de individualiteit niet ten koste van de efficiëntie gaan. Het zorgpersoneel zou zo min mogelijk tijd aan de voedselverdeling moeten besteden.

DE UITDAGINGEN

INDIVIDUALITEIT Een flexibel inzetbaar systeem dat aan verschillende eisen voldoet.

PERSONEELSSITUATIE Minder tijd van het zorgpersoneel nodig en gemakkelijke bediening, ook door pas ingewerkt personeel.

PRESENTATIE Aantrekkelijke presentatie van de maaltijden en correcte portionering, ook als er keuze uit meerdere gerechten is.

TOEPASSING Componenten die optimaal op elkaar afgestemd zijn. Het serviesgoed moet geschikt voor senioren zijn.

TEMPERATUUR De vereiste warme en koude temperaturen moeten gewaarborgd zijn.



OPTIMALE OPLOSSINGEN VOOR DE LOGISTIEK VAN DE VOEDSELVERDELING

Bij het portioneren, warm en koud houden, verdelen en uitdelen zijn een klein aantal handelingen en een duidelijke taakverdeling belangrijk. De oplossing van Hupfer voor de verzorgingshuizen Kirsch: Het keukenpersoneel portioneert in de keuken de gerechten op borden en houdt de maaltijden in de transportwagen warm of koud. Het zorgpersoneel transporteert de wagen naar het woongedeelte en serveert daar het gewenste menu op het dienblad aan de bewoners. Dit bespaart veel tijd voor het zorgpersoneel en waarborgt dat alle maaltijden correct samengesteld zijn.

EFFICIËNTIE TELT

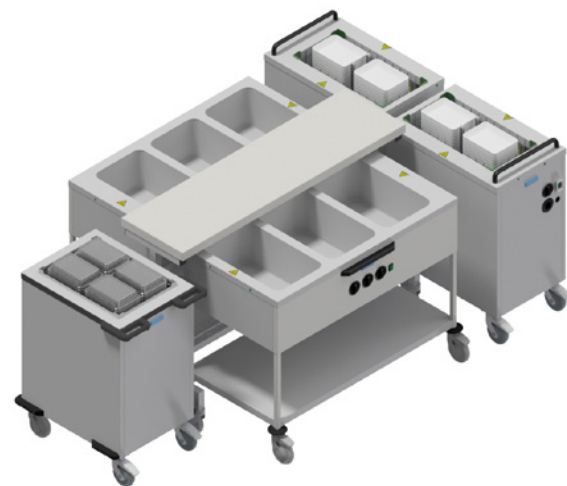
Twee maaltijden naar keuze worden door slechts twee medewerkers op een heel kleine ruimte geportioneerd. Het samenspel met de Hupfer-producten is gericht op een snelle en veilige uitvoering van herhalende stappen. Dit maakt het mogelijk om de voedselverdeling efficiënt en met minder inzet van personeel te realiseren.

VAN PORTIONERING TOT VERDELING: ALLE HANDELINGEN OP ELKAAR AFGESTEMD



OPTIMALE PLAATSING VAN ALLE PRODUCTEN

Het tijdvenster voor de voedselverdeling moet kort gehouden worden. Dat kan alleen met een optimale samenwerking van stapelaars voor porselein-norm-serviesgoed, een portioneertafel en een voedseluitschepwagen. Zo zijn vloeiende werkprocessen mogelijk. Ophopingen en wachttijden bij de verschillende stappen worden succesvol vermeden.



WERKPROCEDURE



PORTIONEREN EN INRUIMEN

Geportioneerd wordt uitsluitend in de keuken – bovendien wordt hier optimaal verdeeld: voor elk menu is één medewerker verantwoordelijk. Een derde medewerker, die ook de bestelling in de woonvertrekken heeft opgenomen, ruimt de borden in de ISOBOX® in. De portioneertafel met voldoende ruimte en de aan de lange zijde bedienbare voedseluitschepwagens zijn perfect op elkaar afgestemd voor deze werkwijze. Dit garandeert ergonomisch werken waarbij onnodige bewegingen worden voorkomen.

KOUD-/WARMHOUDEN

Ook gedurende langere tijd en over grotere afstanden moeten maaltijden op exact de juiste temperatuur blijven. Hiervoor is de ISOBOX® prima geschikt. De basis is het voorverwarmen van de kastvakken door verwarmingsmodules tot max. 90 °C of voorcoelen met behulp van koelpellets of naar keuze koelmodules. De dubbelwandige isolatie van de twee gescheiden vakken geeft de medewerkers de nodige flexibiliteit voor het transport van de maaltijden naar de woonruimte.



VERDELEN EN SERVEREN

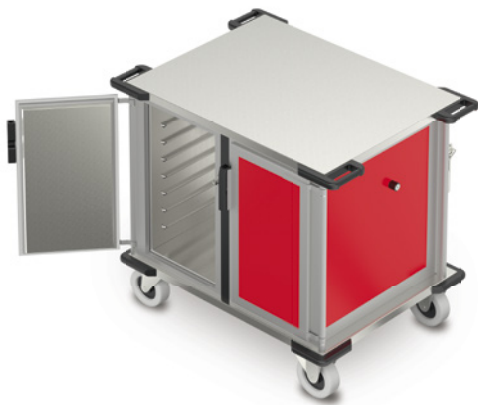
Een snelle verdeling, waarbij alle maaltijden aantrekkelijk geserveerd worden – dat is de taak van het zorgpersoneel. Deze taak kan in de kortst mogelijke tijd uitgevoerd worden dankzij dienbladen, waarop het porselein-norm-serviesgoed glijvast staat en een betrouwbare voedseluitschepwagen die met ergonomische grepen, vastzetters en stoothoeken iedere beweging kan maken.



ONZE
PRODUCTEN IN ACTIE
www.hupfer.com/nl/kirsch



Technische informatie



230V

ISOBOX® Mobil Flex 2/30 37,5 AP

Voor het transport en het verdelen van maaltijdcomponenten op euronorm-dienbladen in plaatsing over de smalle zijde. Verkrijgbaar met werkblad/galerij, eutectische plaat in combinatie met neutrale module of naar keuze koelmodule, warmtemodule.

- Flexibele opname van modules
- 2 vakken naast elkaar



Verrijdbare portioneertafel

in aangepaste uitvoering voor het inrijden van twee voedseluitschepwagens.



Verwarmde voedseluitschepwagen

met bediening aan de lange zijde en aangepaste werkhoogte (850 mm) voor de portioneertafel.

- Met buisverwarmingselement
- 3 bassins
- Temperatuurbereik: 30-95 °C



Verwarmbare universele serviesstapelaar

voor het verwarmen van de serviesdelen.

- Buisverwarmingselement met luchtcirculatie
- Max. temperatuur serviesgoed: 100 °C
- 2 geleidestangen
- Tot 615 serviesdelen



Stapelaar voor porselein-norm-deksels

Gesloten platformstapelaar met aan veren opgehangen platform voor de opname van rechthoekige porselein-norm-deksels van kunststof.



„In een verzorgingshuis moet het verdelen van maaltijden foutloos verlopen. De werkprocessen gaan snel, de belastingen voor de producten zijn hoog. De oplossingen van Hupfer hebben ons echt overtuigd: De gerechten worden aantrekkelijk geserveerd, de temperatuur is altijd goed, alles is hoogwaardig en stabiel.”

Ralf Kirsch (r.), directeur

„Hoe een intelligent ontworpen voedselverdeling ons zorgpersoneel ontlasten kan, heeft echt indruk op mij gemaakt. Dankzij het systeem van Hupfer blijft het merendeel van het werk in de keuken; we besparen aanzienlijk tijd en ontlasten hiermee ons zorgpersoneel.”

Magnus Kirsch (l.), procuratiehouder

HUPFER ADVISEERT



PORSELEIN-NORM-SERVIESGOED – VAN DE BETROUWBARE STANDAARD

Het porselein-norm-serviesgoed werd in 2011 door Hupfer ontwikkeld en is een intelligente oplossing voor alle grootkeukens. Het rechthoekige serviesgoed benut de ruimte op het dienblad optimaal. Het neemt maar weinig oppervlak in beslag bij de opslag en is door de hoge rand ook uitermate geschikt voor maaltijden voor senioren, doordat het gemakkelijk te hanteren is.

Warm aanbevolen: de kennis en ervaring van onze experts

Wij adviseren u graag!

Overhandigd door

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

CY 10/19.PT.10/19 © Hupfer® 2019. Alle gegevens/afmetingen zijn ca. gegevens. Technische wijzigingen voorbehouden. Iedere vorm van vermenigvuldiging, ook gedeeltelijk, uitsluitend met toestemming. Concept en lay-out: Cyrano. Gute Kommunikation, Münster, Duitsland.

HUPFER
we make work flow