Reportage : ein fortschrittliches Alters- und Pflegeheim hat sein Problem der Gemeinschaftsverpflegung gelöst - mit Régéthermic

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Fachblatt für schweizerisches Heim- und Anstaltswesen = Revue suisse des établissements hospitaliers**

Band (Jahr): **42 (1971)**

Heft 9

PDF erstellt am: **02.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-806955

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

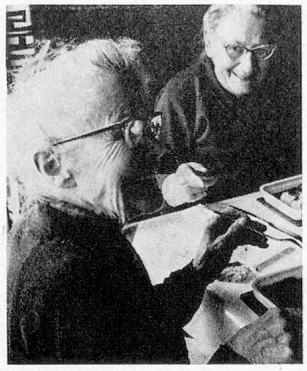
Reportage

In unserem Land werden die Menschen immer älter. Bereits heute beträgt die Lebenserwartung 69 Jahre für Männer und 73 für Frauen. Das Durchschnittsalter in den Altersheimen ist um die 80 Jahre.

Die Altersversorgung der betagten Menschen bringt ungezählte Probleme. Welche Möglichkeiten bieten sich an? Grossfamilien? Alterssiedlung? Altersheim? Pflegeheim?

Viele alte Menschen haben Angst vor dem Alters- und Pflegeheim.

Ein fortschrittliches Alters- und Pflegeheim hat sein Problem der Gemeinschaftsverpflegung gelöst – mit Régéthermic



Ein Besuch im Alters- und Pflegeheim Amriswil zeigt uns, wie mit aufgeschlossener, fortschrittlicher Haltung, aber auch mit beinahe selbstloser Hingabe der Heimleitung und ihrer Mitarbeiter, versucht wird, den Betagten einen schönen Lebensabend zu bescheren.

Die Aufgabe ist nicht leicht. Doch die auftauchenden Probleme werden vom Heimleiter-Ehepaar Schmid souverän gelöst; so z. B. das uns interessierende Problem der Gemeinschaftsverpflegung.

Verschiedene Gründe, wie Personalmangel oder die vorübergehende Notlage, die durch den Ausfall der Köchin und die Unmöglichkeit für die Zwischenzeit einen Ersatz zu finden, entstand, veranlasste Herr Schmid, auf ein neues Verpflegungssystem umzustellen. Darüber scheint Herr Schmid heute nicht unglücklich zu sein. Régéthermic ist die Lösung der Gemeinschaftsverpflegungs-Probleme. Das Régéthermic-System ist unter anderem auch in verschiedenen modernen europäischen Krankenhäusern im Einsatz.

Régéthermic-System

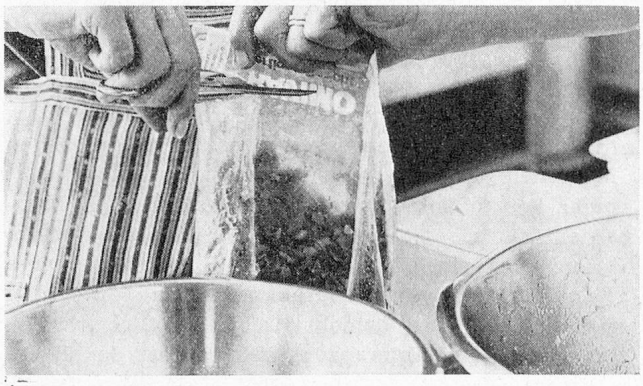
Grundlage der Régéthermic-Idee ist das Konzept der zeitlichen und örtlichen Trennung von Speisezubereitung und Speiseverteilung. Sie wurde aus der Praxis entwickelt, um einerseits Spitzenlasten (und Flauten!) in der Küche zu vermeiden und anderseits auch Transport- und Verteilungsprobleme von Anfang an auszuschalten.

Die Lösung: Speisen werden zu einem erheblich früheren Zeitpunkt zubereitet, als sie konsumiert werden sollen — so werden Stosszeiten in der Küche eliminiert. Die nachfolgende Aufbereitung geschieht erst kurz vor der Konsumation und hat mit der bisher bekannten Technik (im Ofen, im Wärmeschrank, auf kleinem Feuer, im Wasserbad oder im Pellet-System) nicht das Geringste gemeinsam.

Denn Régéthermic arbeitet mit dunklen Infrarotstrahlen. Dieses «Prinzip der thermischen Regenerierung» erlaubt, die Speisen schonend auf die Verbrauchstemperatur von 75 bis 80° C zu bringen. Und zwar ohne, dass dabei ein neuerliches Kochen stattfindet, ohne dass wichtige Substanzen durch Verdampfung zerstört oder verändert werden.

Doch wenden wir uns unserem Beispiel aus der Praxis zu. Wie funktioniert Régéthermic im Alters- und Pflegeheim Amriswil? Sehr einfach, um es gleich vorwegzunehmen.

Durch den Ausfall der Köchin sah sich Herr Schmid gezwungen, die Speisen durch einen externen Lieferanten zu beziehen. Er entschied sich für Ravimo-Speisen nach dem ewa-System. Es würde den Rahmen dieses Berichts sprengen, wenn wir im Detail auf dieses System eingehen wollten. Zusammenfassend kann folgendes über die Ravimo-Speisen (Bild 1 und 2) ausgesagt werden: Abfüllen der frisch gekochten Speisen in Beutel aus einer hochwertigen Folie. Luftentzug auf fast 100 % Vakuum. Verschweissen der Packungen. Einwandfreies Pasteurisieren. Schnelles Kühlen auf 2 bis 3° C. Etikettieren mit Kochdatum.



1

Die wöchentlich angelieferten Speisen können garantiert bis 4 Wochen im Kühlraum gelagert werden.

2

Vormittags um zirka 10.00 Uhr wird im Alters- und Pflegeheim Amriswil mit der Zubereitung der über 60 Menüs begonnen. Auf dem Speisezettel stehen heute Salzkartoffeln, Fleischvögel, Spinat, Bohnen mit Speckwürfelchen, Rhabarberkompott.

Die kalten Portionenbeutel werden einfach und mühelos aufgeschnitten. (Wären die Speisebeutel heiss, liesse sich diese Arbeit nicht so leicht bewerkstelligen). Der Inhalt wird in verschiedene Portionierungsbehälter gefüllt.

3

Das Bild 3 spricht wohl für sich mit der schönen und appetitlichen Präsentation der Mahlzeiten. Die Speisen werden als Einzelportionen auf spezielle, genormte Porzellanteller angerichtet.

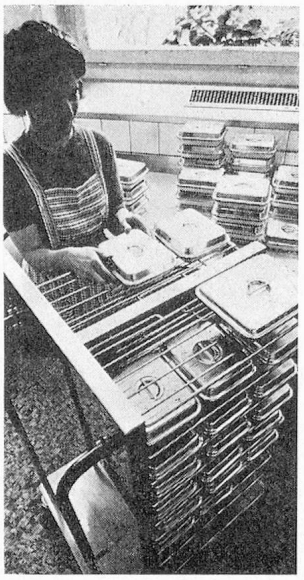
Die Portionierung erfolgt vom Kochen zeitlich völlig unabhängig. Darum kann das Küchenpersonal in Ruhe mehr Aufmerksamkeit für die Präsentation der Mahlzeiten verwenden.

Selbstverständlich werden beim Portionieren Menüwünsche und Diätvorschriften berücksichtigt. Diese speziellen Menüs werden mit dem betreffenden Namen gekennzeichnet.

Anschliessend an die Portionierung wird jeder Teller mit einem Deckel aus rostfreiem Chromnickelstahl versehen. Dieser verhindert bei der späteren Aufbereitung ein Austrocknen der Speisen.

Herr Schmid kann natürlich freitags die Einzelportionen anrichten lassen, sie aber erst am Samstag, Sonntag oder Montag ausgeben. In der Zwischenzeit werden die Speisen im Kühlraum gelagert (bei zirka + 4 °C). Das bringt grosse Vorteile, insbesondere auch an Feiertagen.

Das Tiefgefrieren und anschliessende Auftauen von Speisen ist nicht mehr nötig.

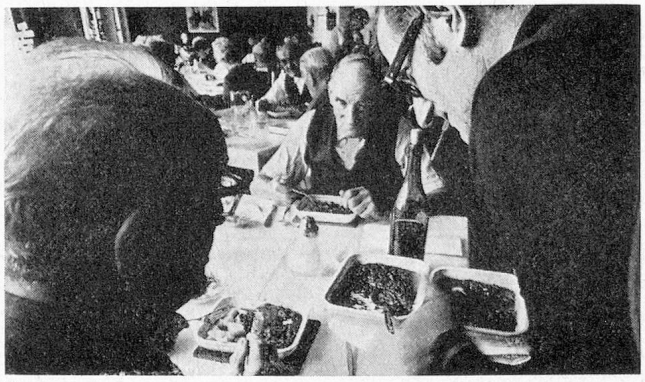


4

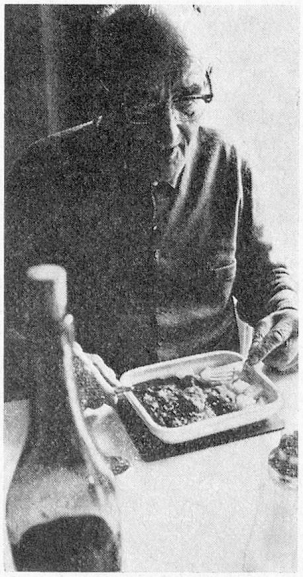
Das Bild 4 veranschaulicht das weitere Vorgehen. Zuerst wird der Servierwagen mit den Menüs beladen.

Dieses Modell fasst 48 kleine Teller (wie sie in Altersheimen verwendet werden) oder 32 normalgrosse Teller.

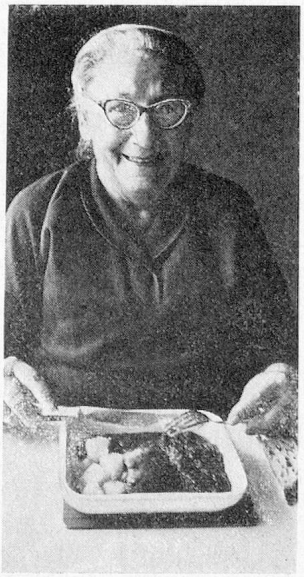
In der Zwischenzeit ist es 11.15 Uhr geworden. Die Menüs werden in den Apparat eingeschoben. Bis zur Essenszeit um 11.30 Uhr werden die Speisen schonend auf die Esstemperatur gebracht. Da der Porzellanteller einen thermischen Boden hat, garantiert er gute Wärmeregulierung und -verteilung. Der Deckel schliesst dicht und verhindert so jede Verflüchtigung von Aromastoffen, den Zerfall der Speisen oder die Bildung von Kondenswasser. Es findet kein Kochen statt! Saft und Nährwerte bleiben voll erhalten.



5

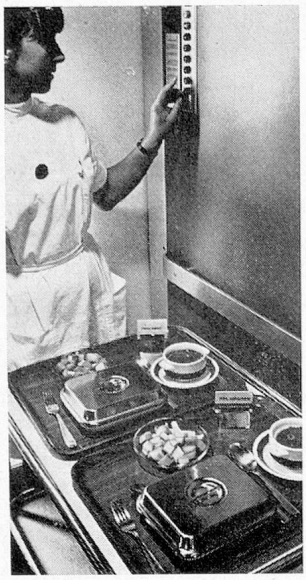


6

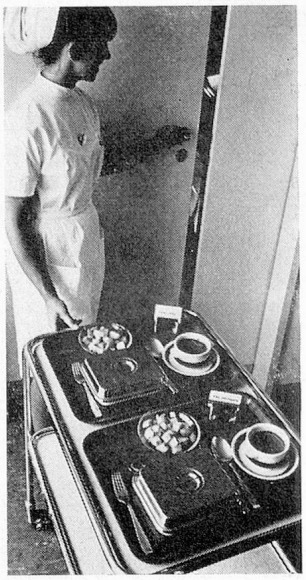


7

5—7: Sind das nicht Bilder einer grossen, fröhlichen Familie am Mittagstisch? Die Fürsorge von Herrn und Frau Schmid für ihre Schützlinge ist ausserordentlich.



8



9

Um die Essenszeit bringt die Schwester den bettlägerigen Betagten das Menü aufs Zimmer (Bilder 8 und 9). Transport- oder Verteilungsprobleme existieren keine, wie wir uns überzeugen konnten.

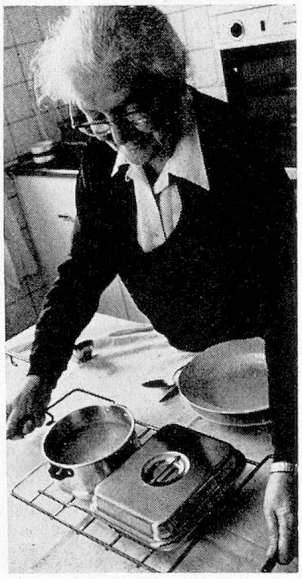
Während unseres Besuches im Alters- und Pflegeheim Amriswil konnten wir noch eine zusätzliche, sicher zukunftsweisende Verwendungsmöglichkeit des Régéthermic-Systems kennenlernen:

Der Mahlzeitendienst für Betagte im Régéthermic-System

«Mahlzeitendienst» ist die Einrichtung, fertig gekochte Mahlzeiten an die Wohnungstür zu liefern. Seit einiger Zeit wird dieses System durch das Alters- und Pflegeheim Amriswil bei einem betagten Ehepaar mit Erfolg angewendet.

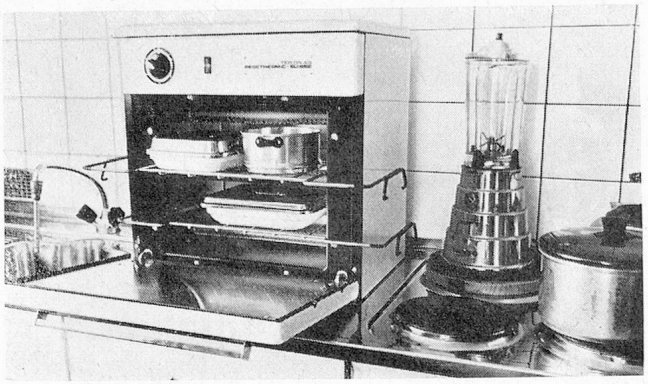
Wie Sie aus den folgenden Bildern ersehen können, geschieht diese Verpflegungsart völlig problemlos und macht den Beteiligten sichtbar Spass.

10



11

Die beiden portionierten Menüs werden in einen Korb gelegt, ein Bote (in diesem Fall Frau Schmid) bringt die Menüs dem betagten Ehepaar (Bild 10).



12

In der Küche steht der kleinste Régéthermic-Apparat «2T». Die beiden Teller und die Suppe werden in den Apparat eingeschoben und thermisch regeneriert (Bilder 11 und 12).

Nach 15 Minuten steht ein schmackhaftes, dampfendes Essen auf dem Tisch; direkt aus dem Régéthermic-Apparat. Das ganze geschieht mühelos, ohne sich irgendwie die Finger zu verbrennen.

13

Der Régéthermic-Apparat 2 T braucht kaum gereinigt zu werden, benötigt wenig Platz und ist kinderleicht und völlig gefahrlos zu bedienen. Wirklich überzeugend.

Es ist in Amriswil geplant, in 12 Alterswohnungen Régéthermic-Apparate zu plazieren und vom Alters- und Pflegeheim mit Speisen zu beliefern.

Régéthermic ist ein System der Gemeinschaftsverpflegung, das in Zukunft sicher in vielen Gemeinden eingesetzt werden wird.

Wie wir soeben bei Redaktionsschluss erfahren, sind die 12 Régéthermic-Apparate für die Alterswohnungen bereits bestellt, und der Mahlzeitendienst in Amriswil wird in nächster Zeit eingesetzt werden können.