

Zeitschrift: Fachzeitschrift Heim
Herausgeber: Heimverband Schweiz
Band: 65 (1994)
Heft: 10

Rubrik: Bouquet garni : Haushalt : Seite der Küche

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 06.08.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

WIRTSCHAFTLICHE REINIGUNG MIT PROPULITO

Von Elisabeth Angst, Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin im Kranken- und Altersheim Seuzach

Im Kranken- und Altersheim Seuzach kann die Reinigung seit April dieses Jahres wirtschaftlicher und effizienter durchgeführt werden als bis anhin. Mit dem EDV-Programm «ProPulito» konnte ein Führungsinstrument geschaffen werden, indem für jeden Reinigungsvorgang eine Normzeit hinterlegt wurde. Dies ermöglicht der Hauswirtschaftlichen Betriebsleiterin, die Personalbedarfsberechnung, welche mit einem Qualitätsstandard gekoppelt ist, auf einfache Art zu ermitteln. Dank der Möglichkeit, für jeden Mitarbeiter und jede Mitarbeiterin ein Pflichtenheft auszudrucken, sind diese in der Lage, ihre Aufgaben selbständig und fachlich korrekt auszuführen.

Das Kernstück dieses Reinigungsprogramms, welches vom Heimverwalter und der Hauswirtschaftlichen Betriebsleiterin selber konzipiert und von einem Programmierer in Access geschrieben wurde, ist die Objektliste. Jedes Objekt ist mit der richtigen Reinigungsmethode und mit der für den Arbeitsvorgang notwendigen Normzeit in Minuten gekoppelt (Datenbank).

Die Normzeit wurde teils selber gestoppt und teils nach Angaben der Firma Taski übernommen. Jedem Objekt kann eine Checkliste, eine Art Hilfetext, beigelegt werden. In unserem Betrieb wurden dazu folgende Punkte umschrieben: Arbeitsmaterial, Reinigungsmittel, Vorarbeiten, Hauptarbeiten, Schlussarbeiten.

Reinigungsplan

Bei der Auflistung der Objekte und der Reinigungsmethode, gekoppelt mit der Normzeit (Auswahl aus Datenbank), werden folgende weitere Daten hinzugefügt:

- Anzahl Objekte oder Quadratmeter (Bodenfläche)
- Intervall der Unterhaltsreinigung an Wochentagen (= UR WT)
- Intervall der Unterhaltsreinigung an Wochenend- und Feiertagen (= UR WeT)
- Intervall der Grundreinigung (= GR).

Daraus resultiert der Reinigungsplan für jeden Raum. Die Software berechnet automatisch den Gesamtaufwand in Minuten der:

- Unterhaltsreinigung an Wochentagen
 - Unterhaltsreinigung an Wochenend- und Feiertagen
 - Grundreinigung
- und rechnet diese Resultate auch in Stunden um.

Gleichartige Räume müssen nur einmal erfasst werden, zum Beispiel Einzelwohnstudio im Altersheim, Etagentoilette, Zweierzimmer im Krankenhaus usw.

Raumlisten

Die Raumlisten beinhalten die wichtigsten Angaben der einzelnen Räume:

- Raumnummer (nach Betriebszweig zuteilbar)
- Raumbezeichnung
- für die Reinigung verantwortliche Person
- Aktualisierungs-Datum
- Zeitaufwand Unterhaltsreinigung an Werktagen in Minuten und Stunden pro Tag und in Stunden pro Jahr
- Zeitaufwand Unterhaltsreinigung an Wochenend- und Festtagen in Minuten und Stunden pro Tag und in Stunden pro Jahr
- Zeitaufwand Grundreinigung in Minuten und Stunden pro Jahr.

Der Ausdruck ist nach Raumnummern zu jeder verantwortlichen Person oder nach Raumbezeichnung möglich. Dazu kann jeweils auch eine Aufwandsgrafik ausgedruckt werden.

Pflichtenhefte

Die verschiedenen Ausdrucksmöglichkeiten erlauben uns, für alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Reinigungsteams individuelle Pflichtenhefte auszudrucken. Diese bestehen aus:

- Raumliste inkl. grafische Aufwand-Darstellung
- Baupläne
- Reinigungspläne aller zugeteilten Räume
- Checklisten.

Das Pflichtenheft bewahrt jede Mitarbeiterin und jeder Mitarbeiter selber auf, damit bei Unsicherheiten jederzeit nach-

geschlagen werden kann. Das ausführliche Pflichtenheft ermöglicht es jeder Mitarbeiterin und jedem Mitarbeiter, selbständig, effizient und fachlich korrekt zu arbeiten, das heisst, sie wissen, wo wann was und wie zu reinigen ist. Für Stellvertretungen, Ferienablösungen und neue Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter besteht so eine optimale Dokumentation und somit eine erleichterte Einführung in die Arbeit.

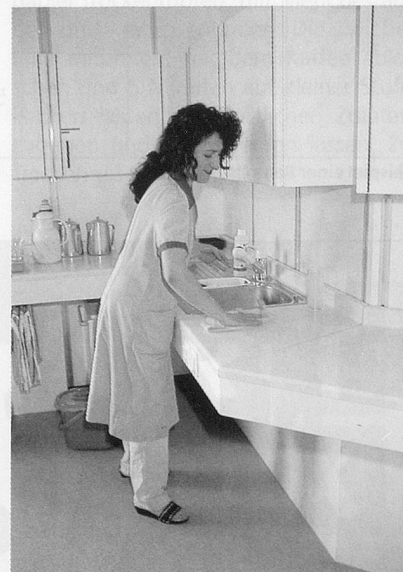
Personalbedarfsberechnung

Anhand des Studentotals für die gesamte Reinigung lässt sich auf einfache Art auch der Personalbedarf für die einzelnen Bereiche, Institutionen respektive den gesamten Betrieb berechnen.

Aufschlussreich ist auch das jährlich resultierende Studentotal der einzelnen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Kann doch so auch eine optimale Arbeitsaufteilung unter Berücksichtigung des prozentualen Beschäftigungsgrades vorgenommen werden.

Qualitätsstandard

Der erwünschte Reinigungs-Qualitätsstandard, welcher individuell bestimmt werden kann, muss aufgrund des grossen Spardruckes mit einem Minimum an personellem und materiellem Aufwand erreicht werden. Dank den auf den Reini-



Die Reinigungsverantwortlichen wissen genau, wo die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter welche Reinigungsarbeiten wie oft und in welcher Qualität ausführen und wieviel Zeit sie dazu benötigen.

gungsplänen von ProPulito festlegbaren Reinigungsintervallen, die jederzeit einem neuen Ist-Zustand angepasst werden können, ist die gewünschte Sauberkeit des Betriebes und somit die entsprechende Werterhaltung des Gebäudes gewährleistet.

Führungsinstrument

All diese Komponenten machen ProPulite zu einem wichtigen Führungsinstrument:

- Die Reinigungsverantwortlichen wissen genau, wo die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter welche Reinigungsarbeiten wie oft und in welcher Qualität ausführen und wieviel Zeit sie dazu benötigen. Änderungen und Optimierungen in der Organisation werden mit einem Minimum an Aufwand möglich – die Dokumentation ist nachgeführt.

- Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter wissen genau, welche Arbeiten wo, wie und wie oft auszuführen sind.
Kurz – ProPulito bildet die Grundlage, um effektiv und effizient zu arbeiten.

Effektiv = die richtigen Dinge tun.
Effizient = die Dinge richtig tun.

Erkenntnisse und erste Erfahrungen im Betrieb

Besonders wichtig erscheint mir, hervorzuheben, dass die für einen Arbeitsvorgang angenommene Normzeit nicht als unantastbares Mass aller Dinge angesehen wird. Es ist mir bewusst, dass diese von verschiedenen Faktoren, wie zum Beispiel von persönlichen und betrieblichen Arbeitsunterbrüchen, Rüstzeiten, Transportwegen und vor allem vom Menschen, der hinter jedem Arbeitsvorgang steht, beeinflusst wird.



Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter wissen genau, welche Arbeiten wo, wie und wie oft auszuführen sind.

Ein Aha-Erlebnis hat die Raumlisten-Übersicht des ganzen Betriebes ausgelöst, müssen in unserem Betrieb doch fast 240 Räume bei einem Bestand von 133 Betten gereinigt werden! Und dies mit einer Reinigungssequipe, die nur 6,7 Stellen umfasst. Bei der Personalbedarfsberechnung anhand des Studentotals stellte sich dann auch heraus, dass wir für die Reinigung des gesamten Betriebes eigentlich sieben Stellen benötigen würden. Darauf konnte das Arbeitspensum einer Mitarbeiterin von 60 Prozent auf 80 Prozent erhöht werden.

Bei den Mitarbeiterinnen hat die Übergabe der individuellen Pflichtenhefte nach den üblichen Anfangsängsten positive Reaktionen ausgelöst. Mit dieser optimalen Dokumentation lässt es sich selbständiger arbeiten als bis anhin, die Motivation und somit die Freude an der Arbeit ist spürbar gestiegen. Genau diese Freude an der Arbeit ist für mich die beste Voraussetzung, dass der erwünschte hohe Reinigungs-Qualitätsstandard in unserem Betrieb auch in Zukunft erreicht wird. ■

Objekt	Reinigungsmethode	Normzeit	Checkliste
Boden 1 Bad	feuchtwischen	0.30	<ol style="list-style-type: none"> Arbeitsmaterial – Feuchtwischer mit Wegwerftüchern Reinigungsmittel: – keines Vorarbeiten: – Fläche so weit wie möglich freistellen – bewegliches Mobiliar wegstellen – Wegwerftuch an Feuchtwischgerät befestigen Hauptarbeiten: – Randpartien und unter Mobiliar feuchtwischen, gegen den Uhrzeigersinn arbeiten – freie Flächen feuchtwischen: - bei Türen beginnen - Pendelbewegungen, rückwärts gehend – Feuchtwischtücher lösen, Schmutz mit Feuchtwischtuch auf Schaufel geben und wegwerfen Schlussarbeiten: – Mobiliar wieder an Ort stellen

Beispiel einer Raumliste

ALTERSARBEIT IM WANDEL

Nur Profis werden mithalten!

Wir bieten: Personalberatung, Personalselektion, Supervision

KAFFEE: WÜRZE MIT CHARAKTER *

Mit rund einem halben Liter oder vier bis fünf Tassen pro Kopf und Tag ist Kaffee des Schweizlers liebstes Getränk. Weniger alltäglich ist seine Eigenheit als Würze in der warmen Küche. Hier ist Kaffee eine Entdeckung wert. Sein Aroma ist äusserst anpassungsfähig und zaubert in die verschiedensten Gerichte einen Hauch von Exotik. Einer Salatsauce, einem Fleischgericht oder einem Fleischkäse beispielsweise verleiht er das gewisse Etwas.

Ernährungswissenschaftlich ist der Kaffee immer noch ein Unikum. Er überrascht vor allem durch unzählige Aromasubstanzen in kleinsten Mengen, die ihren Duft hauptsächlich beim Rösten entfalten. Der Wissenschaftler sind noch nicht restlos alle Bestandteile bekannt. Dazu Roland Jeanmaire, Leiter der Abteilung für Ernährung, Nestlé Schweiz: «Man weiss, dass mehr als die Hälfte der Kaffeebohnen aus wasserunlöslichen Stoffen, wie Cellulose, Hemicellulose, Fetten und Lignin, besteht, die beim Filtrieren sowie bei der Herstellung von löslichem Pulverkaffee als Satz zurückbleiben. Zu den unzähligen wasserlöslichen Substanzen – bisher wurden mehr als 1000 identifiziert – gehören Kohlenhydrate, Proteine, Mineralstoffe und Stickstoffsubstanzen, darunter das bekannte Koffein.»

Koffein als Stimmungsmacher

Die anregende Komponente des Kaffees ist unbestritten. Er wirkt auf das Zentralnervensystem ein, stimuliert die Hirnrinde, steigert das Reaktions- und Konzen-

trationsvermögen und hebt die Stimmung. Der Hauptwirkstoff und eigentliche Muntermacher ist Koffein. Ähnliche Substanzen finden sich auch in der Kolanuss, in Tee und Kakao.

Dichter und Denker, Politiker und Philosophen haben dem belebenden und aromatischen Trunk gut und gerne zugesprochen. Balzac stimulierte sich während seiner Arbeit an der «Comédie humaine» ebenso mit Kaffee wie der grosse Philosoph Emmanuel Kant bei der Vollendung seines Werkes «Kritik der praktischen Vernunft». Johann Sebastian Bach hat auf den Zauberkaffee anno 1732 ein Hohelied komponiert und dessen euphorische Note «lieblicher als tausend Küsse, milder als Muskatwein» besungen.

Tassenweise

Darüber, ob Kaffee schädlich sei, wird seit jeher spekuliert. König Gustav von Schweden (1746–1792) machte die Probe aufs Exempel und liess einem zum Tode Verurteilten unter strenger Kontrolle täglich eine Portion Kaffee servieren. Erst starb der Professor, der den Versuch überwachte, dann wurde der König bei einem Maskenball ermordet. Der Häftling aber trank bis zum letzten Atemzug und bei bester Gesundheit täglich seinen Kaffee...

Die Wissenschaft geht heute exakter vor. In zahlreichen Forschungsarbeiten wurde Kaffee immer wieder auf etwaige Auswirkungen auf den menschlichen Körper hin untersucht. «Keine der Studien hat ein gesundheitliches Risiko nachweisen können, wenn Kaffee mit Mass und in Masse genossen wird», fasst Roland Jeanmaire zusammen.

Als Muntermacher lockert Kaffee den Büroalltag auf, sorgt bei einer Sitzung für einen willkommenen Unterbruch und gehört neben Milch zum traditionellen Frühstück. Dem war übrigens nicht immer so. Noch in der ersten Hälfte des 17. Jahrhunderts bestand in Europa das landläufige Morgenessen aus Mehlsuppe und warmem Bier. Der französische Politiker Mirabeau bemerkte zu dieser Revolution bei Tisch: «Tee und Kaffee haben dem Laster der Trunkenheit stärkere Grenzen gesetzt, als es die Prediger der Moralisten, die Wissenschaftler und die Aufklärung vermochten.»

Café-Salatsauce für Chicorée, Eisberg- und Krachsalat (Vorspeise für 4 Personen).

Zutaten: 2 Prisen Salz, wenig weisser Pfeffer, wenig Maggi-Würze flüssig, ½ KL Thomy Senf, mild, 3 EL Thomy Weissweinessig, 3 EL Sonnenblumenöl, 1 EL Hirz Joghurt nature, 1 EL Kaffeeliqueur.

Geschnetzeltes Pouletfleisch an Kaffee-Kokos-Sauce (Hauptspeise für 4 Personen).

Zutaten: 1 EL Erdnussöl, 400 g Pouletbrust, grob geschnetzelt, wenig Mehl, ½ Zwiebel, gehackt, 2,5 dl Nescafé, ½ KL Salz, ½ dl Rahm, 1 Banane, in Scheiben geschnitten, 2 EL Kokosflocken.

Zubereitung: Das Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Das Fleisch mit Haushaltspapier trockentupfen, mit Mehl bestäuben und kräftig anbraten. Die Zwiebel kurz mitbraten, mit dem Kaffee ablöschen und 5 Minuten auf kleiner Stufe kochen lassen. Die restlichen Zutaten zugeben und heiss werden lassen. Zu Trockenreis servieren. ■

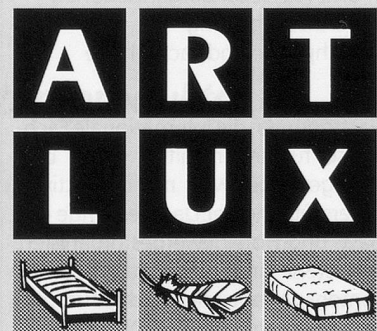
* Pressedienst Nutritio, Flühgasse 17, 8008 Zürich

I wett i hett es happy Bett

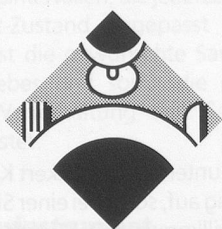


Einrichtungen und Bettwaren,
Schaumstoff-Matratzen und
Überzüge nach Mass für:

Tourismus ■
Personal ■
Gruppenunterkünfte ■



ARTLUX • Wiggermatte • 6260 Reiden • Tel. 062 81 35 66 • Fax 062 81 35 67



Gastronomia '94

INTERNATIONALE FACHMESSE FÜR
LEBENSMITTEL, HOTEL- UND GASTGEWERBE

Daten:

15. bis 19. Oktober 1994

Öffnungszeiten:

10 bis 18.30 Uhr

Eintrittspreise:

Breites Publikum: Fr. 20.–
Fachleute
ohne Einladungskarte: Fr. 8.–

Organisation und Adresse:

Palais de Beaulieu, av. des Bergières 10,
Case postale 89, 1000 Lausanne 22,
Tél. 021 643 21 11, Fax 021 643 37 11

Zufahrt Besucher:

Parkplatz «Vélodrome»,
av. des Plaines-du-Loup,
mit Pendelbus-Service Bus Nr. 3
ab den Bahnhöfen SBB und LEB
Bus Nr. 2 ab Ouchy via Saint-François
Pendelbusse ab Bahnhof SBB

Ausstellerzahl: 500

Ausstellungsfläche: 45 000 m²

Sektoren:

- Nahrungs- und Genussmittel
- Weine, Champagner, Spirituosen
und Getränke
- Ernährung, Diätetik
- Kochkunst
- Grossküchentechnik
- Ausstattungen und Einrichtungen
- Verpackungs- + Lagerungstechnik
- Reinigung und Hygiene
- Tisch- und Tafelkultur
- Innendekoration – Geschenkartikel
- Berufsverbände
und Wirtschaftsorganisationen
- Berufsausbildung
- Fachpresse und Fachverlage

Gastronomia, die Internationale Fachmesse für Lebensmittel, Gast- und Hotelgewerbe, wird mit der aktiven Unterstützung der Dachverbände des Gast- und Hotelgewerbes organisiert und steht unter dem Patronat des Kantons Waadt, der Stadt Lausanne und des Internationalen Olympischen Komitees.

FRESHLINE – die neue Generation für professionelles Kühlen und Tiefkühlen

Therma-Kälte + Klima präsentiert an der Gastronomia 94 neben dem bekannten Kälteprogramm eine neue Modellreihe von Kühl- und Tiefkühlschränken im einheitlichen Thermodul-Maßsystem.

Ein ausbaufähiges Programm mit neuer Komfort-Mikroprozessorsteuerung, Digitalanzeige, Alarmausgang, Feuchtigkeitsregulierung, Schnittstelle (Option) für Zentralüberwachung, zum Beispiel Datenübertragung an bestehende Computersysteme.

Ökologiekonzept: Isolation mit optimalem K-Wert, 75-mm-Wandstärke (+ 25%) gegenüber herkömmlichen Modellen).

Gefertigt in CNS-18/10 nach Qualitätsnorm ISO 9000/EN 29000. Viele wei-



tere herausragende Features zeichnen das Programm FRESHLINE aus.

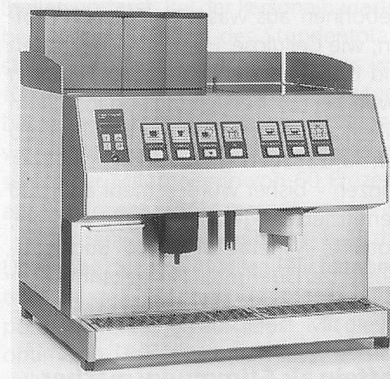
Therma Kälte + Klima

Gastronomia 94, Halle 9, Stand 932

Kaffeemaschinen-Weltneuheit an der Gastronomia 94

Die HGZ Maschinenbau AG, Produzentin der Rex Royal Kaffeemaschinen, präsentiert an der Gastronomia (15. bis 19. Oktober 1994 in Lausanne) die S 600, die in der Gemeinschaftsgastronomie neue Möglichkeiten bietet. Der Gast kann sich nicht nur mit hervorragendem Kaffee selbst bedienen, sondern mit Kaffeespezialitäten und heisser Milch, denn im Automaten ist ein multifunktionaler Milcherhitzer/Milchschaumer integriert. Ein einzigartiges Aufheizsystem verhindert dabei die Gerinnung und die Hautbildung.

Die S 600 ist ein eigentliches Heissgetränk-Center. Der Ausschank von Milchkaffee und Capuccino ist hier endlich selbstbedienungsfähig. Drei Bohnsorten werden auf einem Kolben verarbeitet. Die Mahlmenge wird automatisch geprüft und korrigiert. Durch die



automatische Dosierung von Milch oder Milchschaum ist keine Tassenverschiebung unter andere Auslaufstellen nötig.

HGZ Maschinenbau AG

Industriestrasse 34, 8108 Dällikon
Tel. 01 844 50 50, Fax 01 844 52 70

UncleBen's TriColorRice + UncleBen's BiColorRice

Zwei interessante und wertvolle Abwechslungen für Ihre Gäste

TriColorRice und BiColorRice von Uncle Ben's sind zwei ausgesuchte, neue Kompositionen aus erstklassigem Reis, mit denen Sie Ihre Gäste noch besser verwöhnen können.

Beide Mischungen sind schnell zubereitet und erlauben Ihnen noch mehr Abwechslung in Ihrem Menüplan. Der Camargue- bzw. Wildreis ist auf die Kochzeit des Langkornreises abgestimmt.

Ein weiterer Vorteil ist, dass Uncle Ben's TriColorRice und BiColorRice portionenweise der Packung entnommen werden können, da die erstklassigen Mischungen in Ihrer Zusammensetzung konstant bleiben.

Uncle Ben's TriColorRice und BiColorRice gelingen immer, setzen Ihren kreativen Ideen keine Grenzen und bieten Ihren Gästen eine interessante und wertvolle Abwechslung.