

Zeitschrift: Curaviva : Fachzeitschrift
Herausgeber: Curaviva - Verband Heime und Institutionen Schweiz
Band: 74 (2003)
Heft: 3

Artikel: VCI / Curaviva die Spezifikation aus dem Firmenpool : Anforderungen an die Küche
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-804689>

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: 07.02.2026

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

VCI / CURAVIVA DIE SPEZIFIKATIONEN AUS DEM FIRMENPOOL

Anforderungen an die Küche

Um die stetig steigenden Anforderungen an unsere Küche zu erfüllen, gehören nebst top-ausgebildeten Mitarbeitenden, eine an die Bedürfnisse der Bewohnern angepasste Infrastruktur und die sorgfältige Wahl der geeigneten Nahrungsmittel zu den Hauptaufgaben eines Küchenleiters. Aktionen von Lieferanten kommen da gelegen, doch wie werden diese Verkaufsvorteile der verantwortlichen Leitern der Abteilung zugestellt? Der ehemalige VCI hat im vergangenen Jahr diese Chance gepackt und eine Broschüre mit Spezialaktionen gestaltet und zugleich die Produkteangebote mit den entsprechenden Lieferanten zusammengestellt.

Hohe Anforderung an Mitarbeiter und Vorgesetzte

Christoph Wuttke, Leiter Küche im Betagtenzentrum St. Martin Sursee, profitierte bereits rege von den VCI Produkteaktionen und Dienstleistungen. Das Betagtenzentrum St. Martin ist in den letzten Jahren stets erweitert und modernisiert worden. Damit verbunden stiegen die Erwartungen der Bewohner, Gäste und Mitarbeiter an die Küche. Dies erforderte in den alten Küchenräumlichkeiten viel Professionalität und Improvisationstalent. Noch mehr Organisationstalent erforderte allerdings die Aufrechterhaltung der Verpflegung während der Zeit des Küchenumbaus. Mit Hilfe von Sous-vide-Produkten «MenuVite» der Firma Pistor konnte dies auf denkbar engstem Raum in einer einwandfreien Qualität und ohne Kompromisse im Hygienebereich erreicht werden.

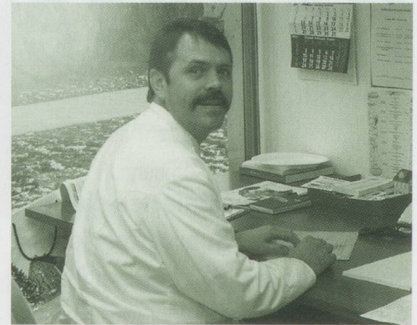
Zusammenarbeit mit Pool Firmen

Dank dem Firmenpool Mitglied Pistor konnte so der reibungslose Ablauf sichergestellt werden, ohne dass die Bewohner auf ihre gewohnte Umgebung verzichten mussten. Dank dem gelungenen Umbau kann Christopf

Wuttke seine Menüplanung mit neuen Ideen in seiner heute modernen Küche umsetzen. Durch die neue Infrastruktur kann der Ernährungswert, die Qualität wie auch die Quantität gesteigert werden. Solch ausserordentliche Strapazen erfordern von Führungskräften wie auch von Mitarbeitern sehr viel. Da kommt es gelegen, wenn Angebote und Aktionsflyer der gewohnten Lieferanten innert kürzester Zeit die Produkte zeigen, die in die Küche gehören und damit schnell und einfach seine Bestellungen tätigen kann. Wuttke hat von seinem Heimleiter ein speziell gekennzeichnetes Küchenaktionsblatt vom VCI (heute CURAVIVA) erhalten. Dank dem VCI / CURAVIVA Aktionsflyer entfällt das aufwändige Suchen, denn die Angebote sind stets nach den verschiedenen Abteilungen getrennt aufgelistet.

Verteilung der Spezialaktionen

Zur gleichen Zeit erhielten die Abteilungen Pflege, Hauswirtschaft und Haustechnik ihre spezifischen Angebotsblätter. Als geübter Einkäufer erkannte Christoph Wuttke sofort, dass Haco ein Top – Angebot an Bouillon anbot, ebenfalls der Kaffee



Christoph Wuttke, Leiter Küche/Diätkoch



Küchencrew vom Betagtenheim St. Martin

Mocca Fina den seine Gäste besonders schätzen war in der Bewerbung dabei.

Einfachheit der Bestellung

Solch interessante Angebote bieten einen echten Gewinn für die Küche. «Da merkt man, dass der VCI / CURAVIVA die Bedürfnisse der Einkäufer kennt», meint Christoph Wuttke. «Die VCI / CURAVIVA-Angebote fliessen heute schon automatisch in meine normalen Bestellungen ein. Eigentlich nur schade dass die Aktionen nicht in jeder Ausgabe von CURAVIVA (früher Radius) beigelegt sind.» ■