Zeitschrift: Zenit
Herausgeber: Pro Senectute Kanton Luzern
Band: - (2006)
Heft: 3

Artikel: Tag für Tag 1200 Mahlzeiten für die Region Luzern
Autor: Fischer, Monika
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-820813

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: 27.11.2025

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

Fotos: Dany Schulthess

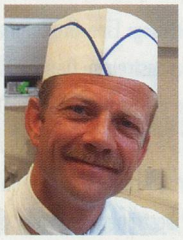
Blick in die Küche im Betagtenzentrum Eichhof: Dank einem motivierten Team und einer ausgeklügelten Organisation kann von hier aus der Mahlzeitendienst von

Tag für Tag 1200 Mahlzeiten

Die Küche im Betagtenzentrum Eichhof beliefert neben den Heimen der Stadt Luzern auch Mittagstische, Tagesschulen, den Mahlzeitendienst der Pro Senectute Kanton Luzern usw. Daneben hat sich die Gastronomie Eichhof einen guten Ruf beim Partyservice erworben. Eine ausgeklügelte Organisation ermöglicht diese vielseitigen Dienstleistungen.

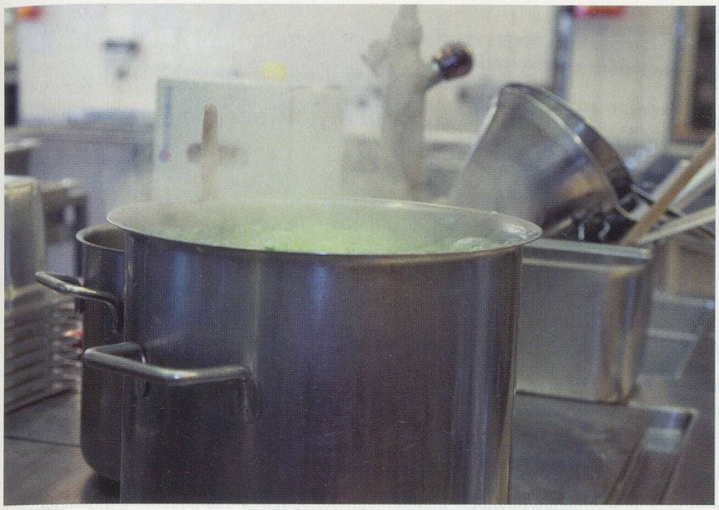
In der Küche im Betagtenzentrum Eichhof sind die Dimensionen gross. Die metallen glänzenden Kochgefässe, die Druckgarbraisière, die aussieht wie ein riesiger Dampfkochtopf, die Tiefkühlschränke – alles weist ungewohnte Masse auf. Die an die Wand geheftete Gesamtübersicht gibt einen Eindruck von den Mengen, die in dieser Grossküche zubereitet werden: 91 Kilo Geschnetzeltes, 280 Stück Trutenschnitzel, 110 Liter Rahmsauce, 142 Kilo Trockenreis, 94 Kilo Mischgemüse. Auf einem zweiten Blatt ist aufgelistet, welche Institutionen von den einzelnen Gerichten wie viel bestellt haben. Im Kühlraum liegen diese für den Transport im gekühlten Fahrzeug bereit: Schalen mit der bestellten Menge Fleisch, Reis und Gemüse, daneben die in Plastikbeuteln verpackte Sauce. Auf einem Wagen warten die verschweissten Menüschalen für den Mahlzeitendienst der Pro Senectute auf die Verträger/-innen.

Gunther Von der Crone, Leiter der Gastronomie Eichhof, zählt auf, wer alles von der Küche Eichhof beliefert wird. Im eigenen Haus gilt es im Speisesaal rund 90, im Pflegeheim rund 140 Bewohnerinnen und Bewohner zu verpflegen. In der Cafeteria essen täglich gegen 130 Personen. Direkt beliefert werden in der Stadt Luzern die Heime Dreilinden, Wesemlin und Rosenberg. Rund 200 Portionen werden Tag für Tag vom Mahlzeitendienst der Pro Senectute bezogen. Neben betagten Menschen und Mitarbeitenden versorgt die Gastronomie Eichhof auch rund 100 Kinder und Jugendliche der städtischen Tagesschule und des Kinderhorts Grenzhof an mehreren Mittagstischen sowie 50 Student/-innen im Studentenheim am Alpenquai.



Zwei Profis sorgen gemeinsam mit ihrem Team für einen reibungslosen Ablauf in der Küche des Betagtenzentrums Eichhof: Gunther von der Crone, Leiter Gastronomie (oben), und Küchenchef Walter Süss.

Auch das Personalrestaurant «Salü» für die Mitarbeitenden der Stadtverwaltung bezieht einzelne Komponenten, z. B. Fleisch, Sauce und Gemüse, aus der städtischen Küche Eichhof. Alles in allem werden im Eichhof täglich rund 1200 Mahlzeiten gekocht. Dafür steht ein motiviertes Team von elf Fachkräften (Köchen, Diätkoch, Konditor/-in), vier Personen in der Administra-



Pro Senectute Kanton Luzern das ganze Jahr über und an sieben Tagen in der Woche mit feinen und gesunden Menüs beliefert werden.

für die Region Luzern

tion und im Lager, zwei Chauffeure und mehrere Mitarbeitende zur Verfügung.

Ermöglicht wird diese breite Versorgung durch ein spezielles Verfahren, «Cook and Chill» (kochen und kühlen) genannt. Die Mahlzeiten werden bis zu rund 97 Prozent fertig gekocht und innert kurzer Zeit auf drei Grad Celsius hinuntergekühlt. «Nährwert, Geschmack, Haltbarkeit und Farben bleiben dadurch erhalten. Dies ist durch mikrobiologische Tests erhärtet», erklärt Küchenchef Walter Süss. Gerichte wie etwa Vogelheu, panierte Schnitzel oder Pommes frites stehen nicht auf der Menükarte, da sie beim Aufwärmen ihre Knusprigkeit verlieren würden. Denn nach der Ankunft am Bestimmungsort müssen die einzelnen Gerichte «regeneriert» und allenfalls mit Gewürzen und Rahm verfeinert werden.

Auf dem Menüplan für die Tagesschulen und Horte steht dazu für die Mitarbeitenden eine genaue Anweisung: Bei einer Temperatur von 120 Grad sind für die Trutenschnitzel 11 Minuten, für den Reis 18 Minuten und das Mischgemüse neun Minuten nötig. Die Sauce muss aufgekocht werden. In den einzelnen Heimen und im Personalrestaurant besorgt der zuständige Küchenchef die Fertigstellung der Mahlzeiten und ergänzt sie mit eigenen Ideen, wie zum Beispiel einem Salatbuffet. Er entscheidet auch, ob er neben dem Mittag- auch das Abendessen aus der Küche Eichhof bestellen will.

Durchdachte Planung

Hinter dieser Grossversorgung liegt eine ausgeklügelte Organisation, die bei der Menüplanung beginnt. Küchenchef Walter Süss erstellt einen Grundvorschlag für sieben Wochen zuhanden der Menükommission. Sie setzt sich aus dem Leiter Hotellerie Eichhof und den Küchenchefs aller städtischen Betagtenzentren zusammen. Diese diskutieren über die Vorschläge, kritisieren, wenn ihnen etwas nicht gefällt, bringen Wünsche und neue Vorschläge aus ihren Häusern ein, bis schliesslich der Menüplan feststeht. Die

Mahlzeitendienst für Pro Senectute

Die Gastronomie Eichhof beliefert den Mahlzeitendienst der Pro Senectute in der Stadt Luzern und den Gemeinden Horw und Kriens das ganze Jahr an sieben Tagen in der Woche. Die Bezügerinnen und Bezüger bekommen grundsätzlich dasselbe Menü wie die Bewohnerinnen und Bewohner der Betagtenzentren. Sie können aus dem Menüplan zwischen einem Vollkost-, Schonkost- und fleischlosen Menü auswählen. Zur Auswahl stehen weiter ein Gemüseteller und ein Eintopfgericht. Die Mitarbeiterinnen der Pro Senectute nehmen die Sammelbestellungen auf und leiten sie an die Gastronomie Eichhof weiter. Die in Menüschalen abgefüllten und verschweissten kalten Mahlzeiten werden durch die Verträgerinnen und Verträger der Pro Senectute jeweils am Montag, Mittwoch und Freitag abgeholt und verteilt. Dank der «Cook-and-Chill-Methode» sind sie bis acht Tage haltbar und können in der Mikrowelle oder in einem speziell zur Verfügung gestellten «Öfeli» erwärmt werden.

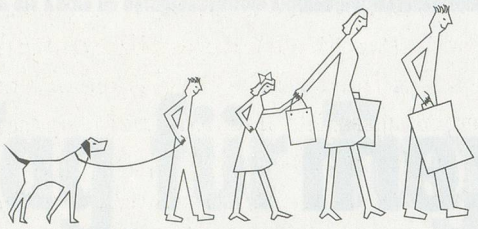
Administrative Unterstützung für Menschen ab 60

Vom Zahlungsverkehr über die Korrespondenz mit Ämtern und Behörden bis zur Steuererklärung entlasten wir Sie kompetent und diskret.

Pro Senectute Kanton Luzern, Treuhanddienst
Ursula Kopp, Bundesplatz 14, Postfach 4009, 6002 Luzern, Tel. 041 226 11 86, treuhand@lu.pro-senectute.ch

PRO SENECTUTE KANTON LUZERN

treuhanddienst



club 66 sixtysix
unterstützt pro senectute kanton luzern

GÜNSTIGER EINKAUFEN

Werden Sie Mitglied für 66 Franken pro Jahr und profitieren Sie von grosszügigen Einkaufsvergünstigungen in rund 220 Geschäften und Firmen in der Stadt und in anderen Ortschaften des Kantons Luzern
041 226 11 88 www.lu.pro-senectute.ch Postkonto 60-660660-4

Rabatte von 5 bis 60 Prozent

An herrlichster Lage, direkt am Sempachersee: Ihr Ferien- und Erholungshaus mit der herzlichen Atmosphäre

SEEMATT Eich
Ferien- und Erholungshaus

Wir freuen uns auf Sie!
J. & G. Wieser-Roos und alle Seemättler

Tel. 041 462 98 00 Fax 041 462 98 01
www.seematt-eich.ch E-Mail: seematt@tic.ch

Diätköchin leitet daraus das Schonkost- und das fleischlose Menü ab. Vom Grundmenü abgeleitet wird auch noch ein Auswahl-Menü zusammengestellt.

Gesunde Ernährung für Alt und Jung

Kriterien für die Menüplanung sind neben Vielseitigkeit und Abwechslung auch eine gesunde Ernährung. «Die Gerichte dürfen nicht zu viele Kohlenhydrate enthalten und müssen genügend Vitamine und Ballaststoffe aufweisen. Wichtig ist ebenfalls ein hoher Anteil an hochwertigem Eiweiss », erklärt Walter Süss. Wegen Kauproblemen der Bewohner achtet er darauf, dass die Speisen weich sind. Deshalb verwendet er gut gelagertes Fleisch und bereitet zum Beispiel einen Braten mit der Niedergarmethode zu.

Allgemein würden von den Betagten eher konventionelle Gerichte bevorzugt. «Fleisch, Gemüse und Beilagen in der herkömmlichen Form entsprechen eher den Vorstellungen der Bewohnerinnen und Bewohnern als Gerichte wie ein asiatischer Nudeleintopf», weiss der Küchenchef.

Kinder, Schüler und Studenten erhalten grundsätzlich die gleichen Menüs wie die Senioren. Gunther Von der Crone hat bei seinen regelmässigen Besuchen überrascht festgestellt, wie pflegeleicht Kinder und Jugendliche diesbezüglich sind: «In der Regel sind es gute Esser, die das geniessen, was auf den Tisch kommt, selbst Fisch.»

Der Leiter der Gastronomie Eichhof legt viel Wert auf den Kundenkontakt. Neben Besuchen in Kinderhorten und bei den Mittagstischen ist er im Eichhof auch regelmässig im Speisesaal anzutreffen, wo er zum Beispiel beim Service mithilft. In den direkten Gesprächen wie auch bei den Kundenbefragungen erfährt er, dass ein Grossteil der Konsumentinnen und Konsumenten der Küche Eichhof mit dem Essen zufrieden ist. «Kritische Bemerkungen und Reklamationen werden hinterfragt und wo immer möglich Verbesserungen realisiert», hält er fest.

Partyservice als Ausgleich

Mit Stolz berichtet er von einem weiteren Standbein der Gastronomie Eichhof, dem Partyservice: «Bei privaten Anlässen für 25 bis 500 Personen liefern wir alles, was es braucht, angefangen vom Tischtuch, Besteck und Geschirr über die Dekoration, das Menü bis hin zu den Mitarbeitenden. Das Private Catering bedeutet für unsere Köche eine spezielle Herausforderung neben der Alltagsarbeit, ihre Kreativität auszuleben und vielseitig zu kochen.»

Gunther Von der Crone beschreibt den Einsatz der Gastronomie Eichhof an einem Wochenende: Am Freitag wurde für 300 Personen der Feuerwehr ein Dreigangmenü zubereitet. Daneben war ein kaltes Buffet für 50 Personen und ein Dreigangmenü für 30 Personen für einen privaten Anlass auszurichten. Am Samstag wurde der Hirschenplatz mit 300 Kilo Spaghetti und 200 Litern Sauce beliefert. Gleichzeitig stand eine Grillparty mit Dessertbuffet für 80 Personen auf dem Programm. Bei diesen Anlässen ist der Chef wann immer möglich persönlich für einen reibungslosen Ablauf besorgt: «Wir sind für unsere gute Qualität bekannt, was sich herumspricht. Wir machen keine Werbung, es läuft alles durch Mundpropaganda. Dies bedeutet für mich und das Team eine grosse Genugtuung und motiviert immer wieder zu Höchstleistungen.» **Monika Fischer**

Inserat

HEGGLI

Musik- und Erlebnisreisen

HEGGLI

Spanische Hofreitschule in Zürich
11. und 12. November 2006

Salzburg mit Mozart-Konzert und Mozart-Ausstellung
17. bis 19. November 2006

Weihnachtszirkus „Salto Natale“
mit Marco Rima in Kloten
25. November und 26. Dezember 2006

Helmut Lotti und **André Rieu** in Zürich
18. Januar und 15. Februar 2007

Andrea Bocelli 14. November 2006 in Zürich
Udo Jürgens 7. Dezember 2006 in Zürich
Carmina Burano 11. und 12. Dezember 2006

Musicals **„Bollywood“**, **„Grease“**, **„Chess“** und **„We will rock you“** in Zürich
diverse Daten bis Januar 2007

Christkindlmärkte in Deutschland und Österreich im Dezember 2006

Silvesterreisen zu **„We will rock you“** in Zürich und Silvesterflugreise nach **Berlin** mit **„La Traviata“** und Neujahrskonzert

Heggli Musik- und Erlebnisreisen
Sternmatt 4, 6010 Kriens 2
Tel. 041 329 80 80 / www.heggli.com