



Das Alters- und Pflegeheim Marienhaus in Basel ist das Zuhause von rund 90 betagten Menschen.

Alters- und Pflegeheim Marienhaus, Basel:

## Farbe macht das Leben bunt – oder die neuen Speiseverteilwagen!

Im Alters- und Pflegeheim Marienhaus in Basel wohnen rund 90 betagte Menschen. Sie leben nicht nur nach dem heiminternen Leitmotiv «A la Carte», sondern verpflegen sich auch so. Dafür sorgt seit 22 Jahren Küchenchef Ralf Lorenz. Er überrascht mit vielfältigen kulinarischen Kreationen, die dank den neuen, farbigen Speiseverteilwagen «ISOBOX mobil» der Hupfer Schweiz AG erst noch in einer optimalen Verzehrttemperatur bei den Gästen ankommen!

Text: Daniela Dambach, Fotos: Rolf Neeser und zVg

1996 öffnete das Alters- und Pflegeheim Marienhaus seine Türen für betagte Menschen, die ihr Leben unbeschwert geniessen wollen. Die architektonische Konzeption des Komplexes fördert das Zusammenleben und somit auch die

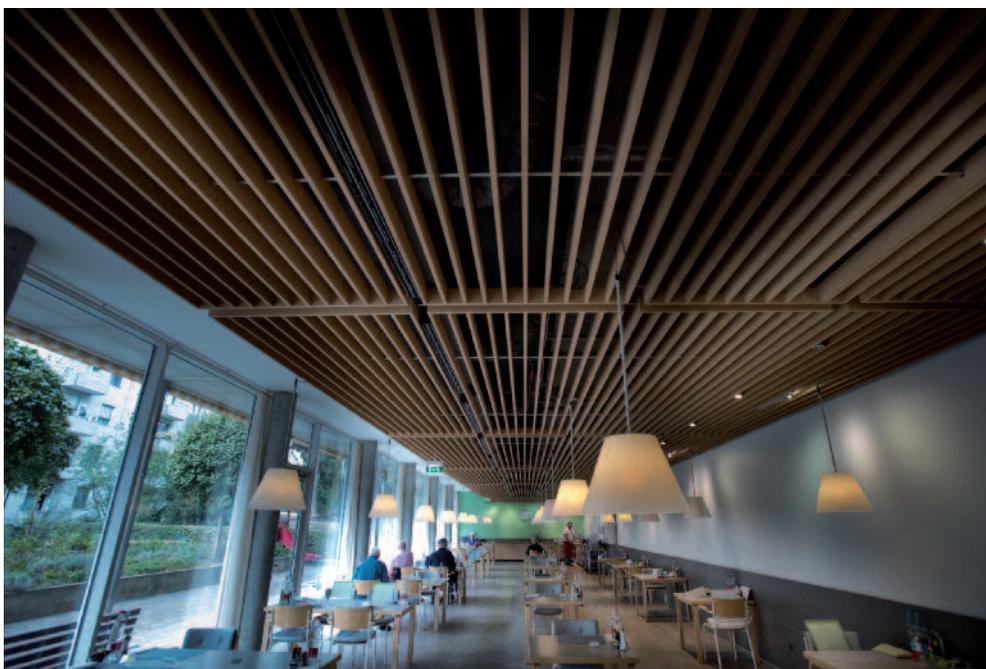
belebende Mischung zwischen den verschiedenen Generationen: Wohnhäuser, Kindergarten, Seniorenwohnungen und öffentliches Cafeteria-Restaurant liegen nahe beieinander – fröhliches Kinderlachen hallt durch das Quartier, während

die Betagten im begrünten Innenhof flanieren. Eine Stiftung, getragen von der römisch-katholischen und der evangelisch-reformierten Kirche Basel-Stadt, betreibt das Pflegeheim, das nur wenige «Tram-Minuten» von der pulsierenden Basler City entfernt liegt. Der Leitgedanke «A la Carte» bezieht sich im Marienhaus, das unter der Leitung von Susanne Furler steht, einerseits auf das Essen, andererseits auf die verschiedenen Wohnformen und die erwünschte Art der Unterstützung im Alltag.

### Miteinander – auch bei der Menüplanung

111 Betten sind im Marienhaus vorhanden, davon 77 im Pflegeheim und 34 in den drei Pflegewohngruppen für Menschen mit Demenz. 14 Zweizimmer-Seniorenwohnungen mit Spitex-Dienstleistungen runden das auf die individuellen Bedürf-

# Heimgastronomie



Im hellen Speisesaal schöpft das Service-Personal die Gerichte für die Bewohnerinnen und Bewohner – Nachservice inklusive! Helle Zimmer und Balkone vermitteln eine familiäre Wohlfühlatmosphäre.

nisse der betagten Menschen ausgerichtete Angebot ab.

Ein zentraler und geschätzter Begegnungsort ist das Cafeteria-Restaurant mit 60 Sitzplätzen im Innenbereich und weiteren Sitzplätzen auf der Terrasse im Innenhof. Das Restaurant ist öffentlich zugänglich, denn Freunde oder Verwandte der rund 90 Bewohnerinnen und Bewohner, Nachbarn aus dem Quartier oder andere externe Gäste sind im Marienhaus ebenfalls jederzeit willkommen.

Dafür, dass für jeden noch so unterschiedlichen Gaumen eine Freude im Angebot ist, sorgt Ralf Lorenz – und das nicht erst seit gestern: Seit 22 Jahren ist er Küchenchef im Alters- und Pflegeheim Marienhaus. «Gerade in einem Pflegeheim ist eine gute Küche etwas vom Wichtigsten. Deshalb lasse ich mir immer wieder etwas Neues einfallen, sammle allorts Inspirationen und setze sie im Marienhaus um», betont Küchenchef Ralf Lorenz gegenüber GOURMET. Es kommt schon mal vor, dass er eine Schale mit frischen Pfifferlingen im Eingangsbereich hinstellt, um die Vorfreude der vorbeigehenden Bewohnerinnen und Bewohner auf das Mittagessen zu steigern. Er will seine Gäste unterhalten und ihre Sinne anregen – sei es mit immer neuen, saisonalen Kreationen oder aber mit einem Show-Kochen, das einmal im Monat im

Pflegeheim Mairnhaus stattfindet. Unter den Augen des Publikums brät der Küchenchef zum Beispiel Zwiebel an – es brutzelt für die Ohren, es duftet für die Nase... – alle Sinne sind gefordert!

Küchenchef Ralf Lorenz lässt die Bewohnerinnen und Bewohner an sogenannten «Menu-Sitzungen» die Speiseauswahl mitgestalten. So erfährt er von deren Wünschen, auf die er und sein zeh-

Heimleiterin Susanne Furler und Küchenchef Ralf Lorenz sorgen für reibungslose Abläufe im Alters- und Pflegeheim Marienhaus.



köpfiges Küchenteam gerne eingehen – Sauerkraut und Zwetschgenwähe führen die Wunschliste häufig an. Das Küchen- und Serviceteam scheut keine Mühen, um das Essen zum Erlebnis zu machen. Spezialwochen, zum Beispiel «Italien» oder «Fussball-WM», mit stiler Dekoration, oder Kochkurse bringen Abwechslung in den Alltag, in den Magen – und in den Geist.

## Farbe – ästhetisch und hilfreich zugleich

Farbe macht das Leben bunt – kein Wunder fühlte sich der bekennende FCB-Fan Ralf Lorenz an der Igeho angezogen von den Speiseverteilwagen «ISOBOX mobil» (der Küchenlogistikerin Hupfer Schweiz AG), die es unter anderem in den Standardfarben rot und blau gibt. Die Farbflächen der Speiseverteilwagen sind individuell gestaltbar, ab sechs Stück steht sogar die gesamte Palette an RAL-Farben zur Auswahl. Die Speiseverteilwagen sind einerseits ein ansprechender Farbtupfer im Ambiente, andererseits dienen sie als optische Unterscheidungshilfe für das Service-Personal. So können die Farben gezielt nach Stationen, Abteilungen oder Räumen eingesetzt werden, was die Zuordnung vereinfacht.

«Ich beobachte einen Trend zu farbigen Geräten, die zur Gestaltung der Räumlichkeiten passen, anstelle von kühlem Chromstahl», sagt Tobias Kofmel, Geschäftsführer der Hupfer Schweiz AG, im Fachgespräch mit GOURMET. «Unsere



Impressionen von den Speiseverteilwagen «ISOBOX mobil».

Innovation bietet natürlich nicht nur Vielfalt bei den Farben, sondern – mit den zahlreichen Distributionsoptionen – auch bei der Nutzung. Und das erst noch mit einem einzigen Gerät!»

## Flexibilität dank Modularität

Die innovativen Speiseverteilwagen der Hupfer Metallwerke GmbH & Co. KG, die vor über 140 Jahren in Deutschland gegründet wurde und hierzulande durch

Einfach Wärme- oder Kalthalte-Module einhängen und so die Funktion des Faches je nach Bedarf bestimmen – das ist Flexibilität!



# Heimgastronomie

die Hupfer Schweiz AG generalvertreten ist, wurde zu Jahresbeginn ausgezeichnet: Der begehrte «Intergastra-Innovationspreis» ging an die mobile, flexible Speisetransportbox «ISOBOX mobil». Mit den sieben mobilen Speiseverteilwagen – für jede Station einen –, die seit rund drei Monaten durch das Marienhaus rollen, sind Küchenchef Ralf Lorenz und sein Team bestens ausgerüstet, um die Bewohnerinnen und Bewohner sicher, zuverlässig und speditiv zu verpflegen. Die Rückwände der einzelnen Module zum Kalt- und Warmhalten, die im Handumdrehen auswechselbar sind, gewähren ein Höchstmass an Flexibilität. Ob viele gemischte Salate kühlzuhalten, ein paar Suppen zuverlässig warmzuhalten oder Sauerkraut-Portionen bei der optimalen Verzehrtemperatur zu servieren sind – dank dem modularen System wird aus einem kühlenden Abteil mühelos ein warmhaltendes und umgekehrt. Die «ISOBOX» ist in verschiedenen, individuell kombinierbaren Varianten erhältlich:

- ▶ niedrige, eintürige Ausführung mit Längseinschub (8 bzw. 15 x 1/1-GN Behälter);
- ▶ niedrige, zweitürige Ausführung mit Längseinschub (2 x 8 bzw. 15 x 8 1/1-GN Behälter);
- ▶ hohe, zweitürige Ausführung mit Längseinschub (16 x 1/1-GN Behälter);
- ▶ hohe, zweitürige Ausführung übereinander mit Längseinschub (2 x 8 bzw. 2 x 15 1/1-GN Behälter).

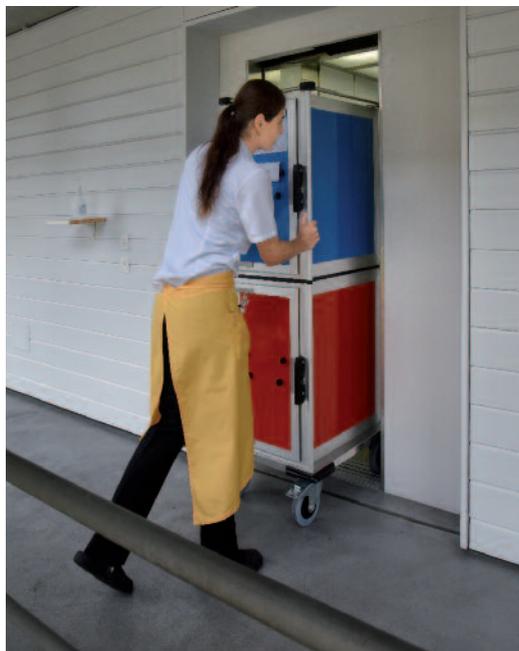


Die sieben Speiseverteilwagen «ISOBOX mobil» der Hupfer Schweiz AG sorgen im Marienhaus für

Für das Marienhaus bildet die zweitürige Version mit zwei Abteilen übereinander die optimale Lösung, wie die Bedürfnisabklärung von Beat Steffen, Geschäftsführer der Steffen Gastro AG, ergab. «Der

Grundriss der Küche erlaubt nur schmale Gerätschaften, weshalb die 'ISOBOX mobil' für das Marienhaus prädestiniert ist. 'ISOBOX mobil' ist die Antwort, wenn höchste Effizienz und Flexibilität auf

**Das Handling ist dank dem geringen Gewicht der «ISOBOX mobil» einfach – und die Mahlzeiten schnell bei den Bewohnerinnen und Bewohnern.**





eine reibungslose Speiselogistik. Im Handumdrehen befüllt, halten in den Speiseverteilwagen sogar Grossgebinde ihre Temperatur – ob kalt oder warm!

kleinem Raum gefragt sind», rühmt Beat Steffen das platzsparende Design des neuen Speiseverteilsystems der Hupfer Schweiz AG, das im deutschen Coesfeld bei Münster produziert wird.

### «Nicht mehr missen»

Küchenchef Ralf Lorenz unterzog die «ISOBOX mobil» während eines Monats dem Alltags-Stresstest und kam zum Schluss: «Die Kalt-Warm-Unterteilung, die fortwährend optimale Temperatur aller Speisen und das einfache Handling haben mich restlos überzeugt!»

Die Anschaffung der neuen Speiseverteilwagen mit den markanten Farbflächen erfolgte im Rahmen eines Küchenumbaus im Alters- und Pflegeheim Marienhaus. «Zuvor mussten wir die Speisen für die Verteilung mittels Wagen und Gastro-Schalen warmhalten – das erforderte ein gewisses Improvisationsgeschick», erinnert sich der Küchenchef, der die «ISOBOX mobil» schon jetzt nicht mehr missen möchte – wie übrigens und insbesondere auch das weibliche Personal, das die Speiseverteilwagen auf die Stationen steuert. Denn die «ISOBOX mobil» ist trotz ihrer Robustheit ein Leichtgewicht: «Die 'ISOBOX mobil' ist rund 25 Prozent leichter als ein vergleichbarer Chromstahlwagen. Zudem erleichtern optimale ergonomische Eigenschaften,

die schlagfesten Stosskanten und verschiedene Rollenausstattungen das Handling», führt Tobias Kofmel aus. Nebst dem effizienten Handling ist es eben auch die Farbigkeit der Hupfer-Speiseverteilwagen

der neusten Generation, die täglich Freude macht. «Ich überlege mir jetzt, für jeden Wagen jeweils die passenden Tablett einzusetzen», sagt Küchenchef Ralf Lorenz schmunzelnd.

Eine Zusammenarbeit, die «rollt» (v.l.n.r.): Küchenchef Ralf Lorenz mit Beat Steffen, Geschäftsführer der Steffen Gastro AG, und Tobias Kofmel, Geschäftsführer der Hupfer Schweiz AG.

