

M *Verpflegungs-* Management

Fachzeitschrift für professionelle Verpflegung

15. JAHRGANG

51383

3 2014

Seniorenheime
Krankenhäuser
Reha-Kliniken
Betreutes Leben



Miele
PROFESSIONAL

Hilfreiche Convenience | Leichte Desserts | Innovative Technik

ANZEIGE

Altenpflege 2014/Smoothfood-Partner

„Mangelernährung vorbeugen“

Während der Fachmesse Altenpflege 2014 präsentieren sich die Smoothfood-Partner Bestcon, Biozoon, Isi und Pürform. VerpflegungsManagement sprach mit Michaela Thalhammer von Biozoon und Günter Wissemborski von Bestcon über das Smoothfood-Konzept im Hinblick auf die Care-Verpflegung für Senioren.

M Das Smoothfood-Konzept funktioniert durch das starke Engagement der beteiligten Partner seit einigen Jahren sehr erfolgreich. Was genau ist darunter zu verstehen?

Thalhammer: Smoothfood ist ein Konzept für mehr Esskultur und Lebensqualität, speziell ausgerichtet für Menschen mit Kau- und Schluckstörungen. „Smooth“ bedeutet übersetzt: glatt, geschmeidig oder auch sanft. Diese Beschreibungen passen sehr gut zu den Anforderungen für die Versorgung von Menschen mit Kau- und Schluckstörungen. Durch eine angepasste Konsistenz und eine ansprechende appetitliche Optik der passierten Kost ermöglicht das Konzept den betroffenen Tischgästen eine sichere Nahrungsaufnahme und mehr Lebensqualität.

M Welcher Gedanke steht hinter dem Smoothfood-Konzept?

Wissemborski: Ins Leben gerufen haben es mit seinen konsistenzangepassten Kostformen die beiden renommierten Heimköche Markus Biedermann und Herbert Thill. Der Grundgedanke bestand darin, wieder mit mehr Esskultur das Essen vor allem in Senioreneinrichtungen zuzubereiten. Da die passierte Kost oft sehr stiefmütterlich behandelt und „einfach mitgemacht“ wurde, bestand hier ein besonders hohes Verbesserungspotenzial. Dadurch entstand das Smoothfood-Konzept. Durch diese Art der Zubereitung können sich Menschen, die nicht mehr kauen oder schlucken können, schmackhaft und nährstoffreich ernähren. Ziel ist es, die Mahlzeiten in einer geschmeidigen Konsistenz sowie in einer ansprechenden Optik anzubieten und dem Tischgast somit mehr Freude und Genuss am Essen zu bieten.

M Richtet sich Smoothfood ausschließlich an Personen, die Kau- oder Schluckbeschwerden haben?

Wissemborski: Störungen beim Kauen oder Schlucken – auch Dysphagien genannt – bedürfen einer besonders überwachten Nahrungsaufnahme. Davon betroffen sind nicht



„Beim Smoothfood-Konzept können sich die Küchenleiter von den Speisen für die normalen Esser lösen und individuelle Lösungen suchen“, sagt Michaela Thalhammer von Biozoon.

nur ältere Menschen oder beispielsweise Patienten nach einem Schlaganfall oder wegen einer Demenzerkrankung; auch viele jüngere Erwachsene sind oft nach Unfällen oder aufgrund einer Krebserkrankung auf besondere Ernährungsformen angewiesen. Einige Smoothfood-Gerichte schmecken auch Tischgästen ohne Kau- und Schluckstörungen, wie ein leckerer Müslischaum oder eine fruchtige Himbeermixmilch mit Sahne.

M Wie werden die Speisen im Wesentlichen hergestellt?

Thalhammer: Speisen für die passierte Kost lassen sich ganz einfach mit den Produkten des Smoothfood-Konzeptes herstellen. Basierend auf den vielfältigen feinstpassierten Pürees aus dem Sortiment Findus Special Foods können mit Unterstützung der Texturgeber von Biozoon individuell Speisen von flüssigen bis hin zu schnittfesten Komponenten hergestellt werden. Und das auch entkoppelt vom eigentlichen täglichen Ablauf in der Küche. Eine Vorproduktion ist nicht nur einfach, sondern lässt sich problemlos in Phasen weniger Aktivität in der Küche einplanen.

M Welche Technik und welche Zutaten werden hauptsächlich benötigt?



„Eine Neuausrichtung im Sinne des Smoothfood-Konzeptes ist eine ganzheitliche Entscheidung, die von allen Beteiligten mitgetragen werden muss“, betont Günter Wissemborski von Bestcon.

Thalhammer: Für die Herstellung individueller Lösungen benötigen Anwender die üblichen Küchenutensilien. Hinzu kommen die Isi-Whiper, mit denen leichte Schäume hergestellt werden können. Ob süße oder herzhaft Variationen sowie kalte oder warme Komponenten – das obliegt ihrer Kreativität. Mit entsprechenden Rezeptvorschlägen erhält jeder Küchenmitarbeiter in kurzer Zeit ein Gefühl für die Zutaten und das Handling. Mit den Silikonformen von Pürform lassen sich pürierte Komponenten wieder in eine optisch ansprechende Form bringen.

M Kann man also auch Currywurst mit Pommes frites trotz Schluckbeschwerden genießen? Und kann jedes Gericht als Smoothfood angeboten werden – oder gibt es Einschränkungen?

Wissemborski: Grundsätzlich lässt sich fast jedes Gericht durch Pürieren oder mit der entsprechenden Würzung der Findus Pürees für die passierte Kost zubereiten. Wichtig ist dabei immer, die individuellen Bedürfnisse des Essers in den Vordergrund zu stellen. Individuelle Lösungen orientieren sich sowohl am Grad der Schluckbeschwerden als auch an den Vorlieben und Abneigungen des Tischgastes. Ein wichtiger Schritt zum Er-

folg ist die Fokussierung auf den Tischgast als Kunden und nicht auf die möglichst effektive Lösung im Küchenablauf. Zur Herstellung einer feinstpassierten Currywurst eignet sich die Silikonform „Bratwurst“ der Firma Pürform. Passierte Pommes herzustellen ist schon etwas schwieriger, weil bekanntermaßen die Pommes frisch aus der Fritteuse am besten schmecken. Hier stößt die passierte Kost an ihre Grenzen.

W Wie schafft es der Küchenchef, dass die Pürees ohne viel Mehraufwand schön auf dem Teller aussehen?

Thalhammer: Mit Kreativität bei der Auswahl der Speisen und dem Willen, eine Lösung für den Tischgast zu suchen und zu finden. Die Smoothfood-Partner bieten Ihnen hier unterschiedliche Rezepte, Tipps und Produkte zur Unterstützung. Mit den Iis-Dekorationstüllen – dazu gehören Rohr-, Würfel- oder Rosentülle – lassen sich Schäume in Form und Muster unterschiedlich in schönen Schälchen oder auf einem Teller anrichten. Mit dem Stabilisator „Spuma“ von Biozoon bleibt ein Schaum einige Stunden standstabil, was vor allem in der Gemeinschaftsverpflegung von großem Vorteil ist. Die Gemüse und Frucht-pürees von Findus sind durch ein schonendes Vorgaren sehr farbtintensiv und bringen Abwechslung auf den Teller.

W Brauchen Küchenchefs eine spezielle Schulung?

Wissemborski: Eine Änderung der oftmals seit vielen Jahren praktizierten Verfahren bedarf in der Regel eines äußeren Impulses. In der täglichen Routine fällt es oft schwer, die nötige Zeit zu finden, um etwas Neues zu testen. Darum bieten wir im Smoothfood-Netzwerk auch Workshops an, die exakt auf die täglichen Bedürfnisse eingehen und somit neue Impulse für die Entscheidung liefern. Gleichzeitig gibt der Austausch mit Kollegen im Seminar neue Anregungen.

W Sind spezielle Küchengeräte für die Zubereitung von Smoothfood notwendig?

Thalhammer: Grundsätzlich sind für die Umsetzung des Smoothfood-Konzeptes keine gravierenden Investitionen notwendig. Neben den Pürees von Findus benötigen die Küchen die Pürform-Formen zur Formgebung sowie die Isi-Whipper für die Herstellung von Schäumen. Last, but not least geben die Bindemittel von Biozoon die nötigen Konsistenzen für die individuelle Anpassung der Speisen.



Selbst klassische Gerichte wie Kassler mit Sauerkraut können durch das Smoothfood-Konzept für Menschen mit Schluckbeschwerden ansehnlich zubereitet werden.

W Entstehen Mehrkosten, wenn eine Küche Smoothfood anbietet?

Thalhammer: Auch hier entstehen andere Kosten, was bedeutet, dass sich die Kosten verlagern. Gehen Sie von einer konventionellen Lösung mit Hilfe eines Pürierstabes aus. Hier werden die täglichen Komponenten auch für die Personen mit Kau- und Schluckbeschwerden eingesetzt. Beim Smoothfood-Konzept können sich die Küchenleiter von den Speisen für die normalen Esser lösen und individuelle Lösungen suchen. Ein Pürieren ist eigentlich nicht mehr nötig, da Sie bereits auf feinst passierte Pürees zurückgreifen können. Sie müssen nur Ihrer Kreativität freien Raum lassen. Durch die individuelle Ausformung und exakte Portionierung vermeiden Sie zudem Überhänge, die im Nachhinein entsorgt werden müssen. Und jedes Lebensmittel, das nicht verzehrt wird – aus welchem Grund auch immer – ist unnötig ausgegebenes Geld.

W Welche Erfahrungen haben Sie in Alten- und Pflegeheimen gemacht, in denen das Smoothfood-Konzept bereits zum Einsatz kommt?

Wissemborski: Wie immer gibt es Befürworter, aber natürlich auch Skeptiker dieses Konzeptes. Küche, Pflege und Hausleitung müssen hier an einem gemeinsamen Strang ziehen. Eine Neuausrichtung im Sinne des Smoothfood-Konzeptes ist eine ganzheitliche Entscheidung, die von allen Beteiligten

mitgetragen werden muss. Gerade bei Menschen mit Kau- und Schluckstörungen führen eine angepasste Konsistenz und ein ansprechend angerichtetes Essen zu mehr Sicherheit beim Essen und größerem Appetit. Die Erfahrung hat gezeigt, dass die Portionen zum größten Teil vollständig gegessen werden und damit der Gefahr einer Mangelernährung vorgebeugt werden kann. Die Umsetzung des Smoothfood-Konzeptes führt nicht nur zu einer Verbesserung der Verpflegung der Tischgäste, auch die Zufriedenheit des Personals nimmt zu.

W Wie wird das Smoothfood-Konzept auf der Fachmesse Altenpflege präsentiert?

Wissemborski: Die Unternehmen des Smoothfood-Netzwerkes haben sich zu einem gemeinsamen Auftritt auf der Altenpflege entschieden. In unmittelbarer Nähe können Interessierte die Kompetenzen aller Unternehmen hautnah erleben und auch genießen. Besucher sollten in die Halle 27 an die Stände C53, C55 und C57 kommen und sich inspirieren lassen. Einen weiteren Beitrag leisten die Smoothfood-Partner, unterstützt durch den Heimkoch Herbert Thill, im Rahmen des Kompetenzzentrums Hauswirtschaft in dem täglichen Beitrag „Best Practice“, moderiert von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. Zudem besteht die Möglichkeit, eines von drei exklusiven Smoothfood-Starterpaketen im Wert von jeweils 500 Euro zu gewinnen. **Ralf Lang**

smoothfood

Das Netzwerk für seniorengerechte Ernährung

Die smoothfood-Partner sorgen durch ihre modernen Ernährungskonzepte im Alter und bei Krankheit für mehr Lebensqualität. Hier stellen sich die Netzwerk-Unternehmen vor.

BestCon Food

Die BestCon Food ist ein Vertriebspartner für Premium- und Feinconvenience-Marken im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung. Das hochwertige Sortiment an tiefgekühlten Spezialitäten für die moderne Profiküche besteht aus Produkten der Marken FINDUS, FRIONOR, DALOON und MYCONFINO. Als besonderes Highlight für die Gemeinschaftsverpflegung beliefert die BestCon Food als langjähriger Kompetenzpartner im Bereich Dysphagie (Kau- und Schluckstörung) den deutschen und österreichischen Markt mit den tiefgekühlten Special Foods Pürees und fertig geformten Special Foods Timbalinos von FINDUS.

Die FINDUS Pürees lassen sich flexibel in leckere Gerichte mit unterschiedlichen Konsistenzen verarbeiten. Auch smoothfood-Rezepte lassen sich mit den FINDUS Pürees schnell und einfach umsetzen. Die FINDUS Timbalinos sind gewürzt, fertig in Form gebracht und müssen nur noch regeneriert werden. Die FINDUS Produkte bieten Diätassistenten und Köchen eine ideale Unterstützung, die passierte Kost im Handumdrehen zuzubereiten. Das gesamte Sortiment der BestCon Food mit Rezeptideen und Videos zur Verarbeitung der Produkte finden Sie jederzeit im Internet unter www.bestcon-food.de.



Biozoon

Die biozoon food innovations, gegründet 2001 mit Hauptsitz in Bremerhaven, ist ein erfolgreiches, zukunftsorientiertes Unternehmen, das durch eine große Vielfalt an Texturgebern einen wichtigen Beitrag zur Innovation in der Küche sowie zur Ernährung spezieller Bevölkerungsgruppen leistet. Mit der erforderlichen Markt- und Technologiekompetenz ent-

wickeln, produzieren und vermarkten wir weltweit hochwertige Qualitätsprodukte sowohl für den privaten Hobbykoch oder Sportler als auch für gewerbliche Kunden wie Gastronomie, Senioreneinrichtungen oder Krankenhäuser. Qualitativ hochwertige Produkte setzen dabei hervorragende Kenntnisse der unserem Geschäft zugrunde liegenden Technologien und Prozesse voraus. Als Spezialanbieter von innovativen Lebensmittelprodukten in Europa ist es unser wichtigstes Anliegen, dass unsere Kunden jederzeit mit unseren Produkten zufrieden sind. Ein ständig wachsendes Produktangebot spiegelt die Freude und Leidenschaft unserer Mitarbeiter wieder, durch innovative Ideen den Wünschen der Kunden jederzeit entgegenzukommen. Durch praxisorientierte Workshops in verschiedenen Bereichen geben wir Tipps und Tricks in der Anwendung unserer Produkte. Seit 2012 verfügen wir über eine Zweigstelle in Freising nahe München. Mehr dazu im Internet unter www.biozoon.de.



iSi-Gruppe

Innovationskraft und Forschung – Erfolgsfaktoren, die die Weltmarktführerschaft von iSi im Bereich Druckgasbehälter begründen. Die iSi Gruppe ist mit Produktions- und Vertriebsstandorten weltweit vertreten und verkauft ihre Produkte in mehr als 80 Ländern. Mit maßgeschneiderten Lösungen für alle Anwendungen, in denen komprimierte Energie in Form von Druckgasbehältern benötigt wird. Das ursprüngliche Tätigkeitsfeld der iSi Gruppe wurde im Laufe der Jahre stark erweitert: Zu den bekannten Consumer Products der iSi im Bereich der Schlagsahne- und Sodawasserzubereitung kamen neue Kochkonzepte wie die Espuma-Technik hinzu.

Die iSi Deutschland ist mit ihren Produkten im deutschen Fachhandel, den Warenhäusern, Verbrauchermärkten und im Gastronomiehandel flächendeckend vertreten. Der Firmensitz ist in Solingen (Nordrhein-Westfalen). Das iSi Kulinarik System garantiert puren Geschmack in endlos kreativen Varianten – von einfacher Sahne bis hin zu komplexen, süßen und pikanten Schäumen – und ist damit ein unverzichtbares Tool für jeden Profikoch geworden. Für den Anwender ist die iSi Technik eine kulinarische System-Technologie voller praktischer Anwendungsmöglichkeiten im täglichen Workflow und der Möglichkeit, den Profit zu steigern. www.isi.com/culinary/de



pürform

Als seine Kernkompetenz definiert das Unternehmen pürform die Entwicklung und den Vertrieb von hochwertigen Silikonformen für den Care-Bereich, um pürierte Kost wieder ästhetisch in Form zu bringen. Außerdem steht ein Bindemittel zur Verfügung, um die pürierte Kost zu formen. Für die Zukunft sind weitere Zusätze zur Einbringung in die pürierte Kost geplant, um die Nährstoffdichte zu erhöhen und somit den Nährstoffdefiziten gerade im Seniorenbereich vorzubeugen. Neben den eigentlichen Formen zur Herstellung von pürierter Kost in Altenheimen und Krankenhäusern werden dem Kunden Grundrezepte an die Hand gegeben. Workshops bei Kunden oder auch mit ganzen Gruppen, auch in Zusammenarbeit mit Vertriebspartnern, runden den Dienstleistungssektor ab.

Das mittelständische Unternehmen pürform mit dem Hauptsitz in Korschenbroich wurde 2010 gegründet. Die bundesweiten Dienstleistungen werden von dort aus gesteuert. Der Vertrieb im gesamten Bundesgebiet wird ausschließlich über den Fachhandel organisiert. Somit ist die Nahversorgung der Kunden gesichert. Vertriebspartner in Österreich und der Schweiz bedienen die dortigen Märkte.

