



Individuell, digital, und weniger Food Waste

Alterssiedlung Bodmer, Chur

Hohe Lebensqualität und selbstbestimmtes, eigenständiges Leben sind eine Selbstverständlichkeit in der Alterssiedlung Bodmer in Chur, Graubünden. Es ist das Ziel ein behagliches Zuhause für die Bewohnenden bereitzustellen. Zentrumsnah, familiär, überschaubar und mit entspannter Atmosphäre damit sich aktive und pflegebedürftige Senior*innen wohlfühlen.

2021 hat man sich für die Einführung des OrgaCard Menübestell-Systems entschieden. Durch die tägliche Befragung werden die Selbstbestimmung und die Individualität der Bewohnenden einerseits gestärkt und andererseits wichtige oder produktionsrelevante bzw. küchenrelevante Auswertungen aus einem modernen System ermöglicht. Jann Lampert, Projektleiter der IT gibt Auskunft.

Wie ist das Verpflegungskonzept in der Alterssiedlung Bodmer?

Wir sind für alle da

In der Alterssiedlung Bodmer werden verschiedene Anspruchsgruppen verpflegt, welche unterschiedliche Erwartungen und Anforderungen an die Gastronomie haben: Bewohnende der Pflegeabteilungen, Mieter der

Alterswohnungen, Mitarbeitende, Angehörige, Gäste, Schüler und eine angeschlossene Kindertagesstätte. Dabei wird auf eine reichhaltige, saisonale und gesunde Verpflegung gesetzt.

Bewohnende & Mieter

Die Verpflegung für die Bewohnenden enthält die drei Hauptmalzeiten Frühstück, Mittagessen sowie das Abendessen. Beim reichhaltigen Frühstück werden die Speisen im Buffetservice serviert. Das dazu gehörende Getränk wird nach Wahl direkt an den Tisch serviert.

Am Mittag kann der Gast zwischen einem Vollkostmenü und einem vegetarischen entscheiden. Beide Menüs werden als Viergangmenü mit Suppe, Salat, Hauptgang und Dessert angeboten. Mit dem abwechslungsreichen und saisonal zusammengestellten Wochenhit wird das Speiseangebot ideal ergänzt.

Das Abendessen besteht aus einer Suppe, evtl. Salat, Hauptgang und einem Getränk. Nach Wunsch der Bewohnenden kann auch ein einfaches Café Complet (Abendessen bestehend aus Kaffee, Brot, Käse, Wurstwaren) gewählt werden.

Mitarbeitende

Die Mitarbeitenden geniessen das Angebot der Cafeteria Café zu vergünstigten Konditionen.

Externe Gäste

Auch externe Gäste sind in der Alterssiedlung Bodmer sehr willkommen. Diese geniessen von Mo.-So. während 09.00-17.00 Uhr das vielfältige Angebot in der Cafeteria (Selbstbedienung) oder während 11.00-13.00 Uhr à la Carte im Saal (bedient).

Alle acht Wochen (jeweils donnerstags) findet im Bodmer der Mittags-tisch Generation+ statt, ein in den Churer Heimen alternierendes Angebot für Seniorinnen und Senioren. Dieses Angebot bietet ein gemeinsames Mittagessen zum Vorzugspreis. Weiter nimmt die Alterssiedlung Bodmer auch Reservationen für Familienfeste, Firmenessen, Geburtstagsfeiern, usw. entgegen.

Wie wird das MenüBestell-System in Ihrem Haus eingesetzt?

Das MBS wird vorwiegend im Pflegeheim eingesetzt. **Die Hauptgründe für die Softwareanschaffung waren:**

- die Speiseauswahl für den einzelnen Bewohner möglichst individuell zu gestalten,
- den Bestellprozess zu digitalisieren,
- sowie die Lebensmittelverschwendung zu reduzieren. Seit der Einführung des MenüBestell-Systems ist der Food Waste deutlich zurück gegangen.

Speisenauswahl:

Die Essenswünsche werden jeweils am Vortag beim einzelnen Bewohner durch die Mitarbeitenden des Gastroteams



erfragt. **Es herrscht freie Komponentenwahl, es kann zwischen verschiedenen Komponenten (Beilagen, Fleisch und Gemüse) ausgewählt werden.**

Zugleich sehen wir Vorteile im automatischen Hinweis auf Abneigungen sowie Unverträglichkeiten und die Definierbarkeit der Portionsgrößen. So kann die Bestellung entsprechend dem Gesundheitszustand oder Appetit des Bewohners angepasst werden.

Digital unterstützte Produktion:

Der Küche dient OrgaCard darin, Menüpläne zu erstellen und durch die automatisch generierten Produktionspläne die Mahlzeiten vorzubereiten. Mittels Kommissionierungsliste werden anschliessend die Speiseausgabewagen bestückt.

In der Gastronomie der Alterssiedlung besonders positiv wahrgenommen wird, dass durch den bereits im Jahre 2012 eingeführten individuellen Schöpf-service, spezifisch auf die Bewohnerwünsche eingegangen werden kann. Dies bedeutet, dass die Speiseausgabewagen auf die Pflegeabteilungen gebracht werden und anschliessend die Teller in den Aufenthaltsräumen der Bewohnenden hergerichtet werden.



Als Hilfsmittel dient die Kommissionierungsliste von OrgaCard.

Alle diese Veränderungen haben dazu beigetragen, die sozialen Begegnungen zwischen den Bewohnenden und den Mitarbeitenden zu fördern und die die Mahlzeiten noch mehr zum Genuss werden zu lassen, so wie es die Bewohnenden von ihrem ehemaligen Zuhause her seit vielen Jahren kennen und schätzen.

Welche Prozessänderungen und Reaktionen haben Sie mit dem System erlebt?

- Die Prozesse Menübestellung sowie Stationsbedarf wurden digitalisiert.
- Die Küche produziert nach der Produktionsliste, wodurch eine deutliche Abnahme von Food Waste erkennbar wurde.
- Die vielen positiven Rückmeldungen der Bewohnenden bestätigen das Bedürfnis der individuellen Auswahl und Portionen.
- Die Mitarbeitenden im Gastroteam erfreuen sich einer modernen Infrastruktur (Tablets).

Ausblick auf die Zukunft

Mittlerweile arbeiten wir seit dem Frühjahr 2021 mit dem MenüBestell-System. Im Wissen, dass eine Softwareeinführung ein Unternehmen und dessen Mitarbeitenden immer auch vor Herausforderungen stellt, befindet sich die Alterssiedlung Bodmer aktuell in der Optimierungsphase. Dabei werden Mitarbeitende nachgeschult, Prozessabläufe präzisiert, aber auch spezifische Kundenwünsche, welche sich aus dem Arbeitsalltag ergeben, bei OrgaCard platziert.

Mit OrgaCard hat die Alterssiedlung Bodmer seinen geeigneten Partner gefunden.

UNTER DER LUPE - Alterssiedlung Bodmer in Zahlen/Daten/Fakten



freundliche 1 -bis 3,5-Zimmer- Wohnungen	99
komfortable Pflegerzimmer	84
Mitarbeitende	110
3 Mahlzeiten täglich:	90 Frühstück 150 Mittagessen 90 Abendessen
MBS Blue App	5 Tablett Android basiert