



Pflegeheime ohne Großküche?

In Heimen mit Hausgemeinschaften gibt es weder Großküchen noch zentrale Lager. So sieht der Alltag aus – S. 2.



Sprühdeseinfektion jetzt reizfrei

Stechender Geruch und Hustenreiz sind endlich Geschichte! Die neueste Innovation aus dem Witty-Labor auf S. 3.

Kundenservice ausgezeichnet

Schon seit 1997 ist Witty nach der internationalen Norm DIN EN ISO 9001 zertifiziert. Jetzt verlieh das Institut EQ Zert aus Ulm (Baden-Württemberg) der Firma darüber hinaus für ihre herausragende Kundenorientierung das „Qualitätssiegel Managementsystem“ – eine offizielle Bestätigung für den sprichwörtlichen Witty-Service. Mit der Auszeichnung können Unternehmen nachweisen, „dass die Kundenanforderungen im Zentrum ihres Handelns stehen und sie umfassende Programme zur kontinuierlichen Verbesserung ihrer Prozesse und Produkte bzw. Leistungen entwickelt haben“, schreibt dazu EQ Zert. So bindet Witty Kunden über Produkttests, Befragungen und Expertenkreise in die Produktentwicklung ein.

„Fortbildung zum Heimkoch hat sich sehr gelohnt“

Der Stellenwert der Küche in Altenpflegeheimen steigt. „Es läuft eine Qualifizierungsoffensive“, sagt Ester Pauly, Leiterin des Forums Diätetik und Ernährung der IHK Koblenz. Ein Beleg dafür: Die jüngste Fortbildung zum Heimkoch in Koblenz war mit 14 Teilnehmern nahezu ausgebucht.

Einer der Teilnehmer war Michael Staubach, Küchenleiter im Mediana Wohnstift in Fulda (Hessen). „Da wurde mir erneut verdeutlicht: Wir kochen für eine ganz spezielle Zielgruppe, für Menschen im letzten Lebensabschnitt.“ Dessen müssten sich Köche und Küchenleiter in Altenheimen, die ja zumeist aus der Gastronomie stammten, bewusst sein. „Auch die Bewohner mit Kau- und Schluckbeschwerden, die kein festes Essen mehr vertragen, haben Lust auf gute Küche.“ Genau das will Markus Bieder-

mann, Küchenchef und Diplom-Gerontologe, in der von ihm entwickelten Fortbildung zum Heimkoch vermitteln. Nach der Fortbildung hat Michael Staubach im Mediana, das für gehobene Küche steht, einiges optimiert. So wird von den neuen Bewohnern eine aufwändige Essbiografie erstellt. Außerdem legt das Küchenteam die Speisepläne nunmehr zusammen mit den Bewohnern fest und berücksichtigt so deren Wünsche. Die Essenskärtchen für die stark pflegebedürftigen Bewohner, die auf dem Zimmer speisen, zieren nun Fotos. Jetzt hat jeder Bewohner auch ein Gesicht. „Dadurch ist die Wertschätzung des Küchenpersonals für die Bewohner gestiegen. Jeder weiß, für welchen Bewohner er gerade den Teller anrichtet“, berichtet Staubach. Angeboten wird der IHK-Zertifikatslehrgang Heimkoch von der IHK Koblenz im Frühjahr, von der IN VIA Akademie in Paderborn im Herbst und von der IQ – Innovative Qualifikation in der Altenpflege im Frühjahr und im Herbst in Lindau am Bodensee. Rund 3.000 € kostet die 20-tägige Fortbildung.

Editorial



Liebe Leser, bei der jüngsten Bundestagswahl hat die SPD mit einem Slogan geworben, der sich mir eingepägt

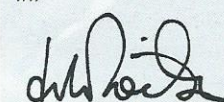
hat: Das WIR entscheidet. Diese Worte bringen unsere Firmenphilosophie auf den Punkt.

Ob Innen- oder Außendienst, ob Labor oder Warenauslieferung: Alle Witty-Mitarbeiter sitzen in einem Boot. Nur wenn wir alle schlagkräftig in die gleiche Richtung rudern, kommen wir ans Ziel.

Als Geschäftsführer eines Familienbetriebs mit vielen langjährigen Mitarbeitern und einer geringen Fluktuation lege ich auf den Teamgedanken besonderen Wert. Und dennoch muss das Wir-Gefühl jeden Tag neu gelebt werden. Die hohe Identifikation der Mitarbeiter mit Witty ist ein Erfolgsmerkmal. Sie ist die Basis für unsere ausgeprägte Serviceorientierung. Auch in den Kundenbeziehungen spiegelt sich unsere Firmenphilosophie wider: faires Miteinander, Qualitätsbewusstsein und Verlässlichkeit.

Das WIR entscheidet. Daher gilt der Slogan nicht nur für unser Verhältnis innerhalb der Firma, sondern auch für den Umgang mit Ihnen, unseren Kunden. Wir wollen, dass Sie es leichter haben.

Ihr



Dr. Hubert Witty



Michael Staubach lobt die Fortbildung zum Heimkoch.