

VCI / Curaviva die Spezifikation aus dem Firmenpool : Anforderungen an die Küche

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Curaviva : Fachzeitschrift**

Band (Jahr): **74 (2003)**

Heft 3

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-804689>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

VCI / CURAVIVA DIE SPEZIFIKATIONEN AUS DEM FIRMENPOOL

Anforderungen an die Küche

Um die stetig steigenden Anforderungen an unsere Küche zu erfüllen, gehören nebst top-ausgebildeten Mitarbeitenden, eine an die Bedürfnisse der Bewohnern angepasste Infrastruktur und die sorgfältige Wahl der geeigneten Nahrungsmittel zu den Hauptaufgaben eines Küchenleiters. Aktionen von Lieferanten kommen da gelegen, doch wie werden diese Verkaufsvorteile der verantwortlichen Leitern der Abteilung zugestellt? Der ehemalige VCI hat im vergangenen Jahr diese Chance gepackt und eine Broschüre mit Spezialaktionen gestaltet und zugleich die Produkteangebote mit den entsprechenden Lieferanten zusammengestellt.

Hohe Anforderung an Mitarbeiter und Vorgesetzte

Christoph Wuttke, Leiter Küche im Betagtenzentrum St. Martin Sursee, profitierte bereits rege von den VCI Produkteaktionen und Dienstleistungen. Das Betagtenzentrum St. Martin ist in den letzten Jahren stets erweitert und modernisiert worden. Damit verbunden stiegen die Erwartungen der Bewohner, Gäste und Mitarbeiter an die Küche. Dies erforderte in den alten Küchenräumlichkeiten viel Professionalität und Improvisationstalent. Noch mehr Organisationstalent erforderte allerdings die Aufrechterhaltung der Verpflegung während der Zeit des Küchenumbaus. Mit Hilfe von Sous-vide-Produkten «MenuVite» der Firma Pistor konnte dies auf denkbar engstem Raum in einer einwandfreien Qualität und ohne Kompromisse im Hygienebereich erreicht werden.

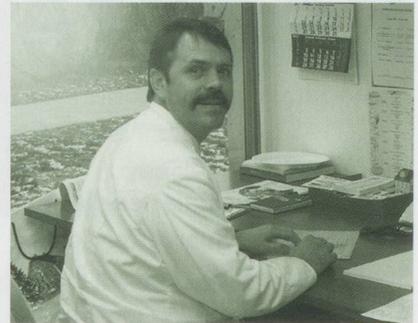
Zusammenarbeit mit Pool Firmen

Dank dem Firmenpool Mitglied Pistor konnte so der reibungslose Ablauf sichergestellt werden, ohne dass die Bewohner auf ihre gewohnte Umgebung verzichten mussten. Dank dem gelungenen Umbau kann Christoph

Wuttke seine Menüplanung mit neuen Ideen in seiner heute modernen Küche umsetzen. Durch die neue Infrastruktur kann der Ernährungswert, die Qualität wie auch die Quantität gesteigert werden. Solch ausserordentliche Strapazen erfordern von Führungskräften wie auch von Mitarbeitern sehr viel. Da kommt es gelegen, wenn Angebote und Aktionsflyer der gewohnten Lieferanten innert kürzester Zeit die Produkte zeigen, die in die Küche gehören und damit schnell und einfach seine Bestellungen tätigen kann. Wuttke hat von seinem Heimleiter ein speziell gekennzeichnetes Küchenaktionsblatt vom VCI (heute CURAVIVA) erhalten. Dank dem VCI / CURAVIVA Aktionsflyer entfällt das aufwändige Suchen, denn die Angebote sind stets nach den verschiedenen Abteilungen getrennt aufgelistet.

Verteilung der Spezialaktionen

Zur gleichen Zeit erhielten die Abteilungen Pflege, Hauswirtschaft und Haustechnik ihre spezifischen Angebotsblätter. Als geübter Einkäufer erkannte Christoph Wuttke sofort, dass Haco ein Top – Angebot an Bouillon anbot, ebenfalls der Kaffee



Christoph Wuttke, Leiter Küche/Diätkoch



Küchencrew vom Betagtenheim St. Martin

Mocca Fina den seine Gäste besonders schätzen war in der Bewerbung dabei.

Einfachheit der Bestellung

Solch interessante Angebote bieten einen echten Gewinn für die Küche. «Da merkt man, dass der VCI / CURAVIVA die Bedürfnisse der Einkäufer kennt», meint Christoph Wuttke. «Die VCI / CURAVIVA-Angebote fliessen heute schon automatisch in meine normalen Bestellungen ein. Eigentlich nur schade das die Aktionen nicht in jeder Ausgabe von CURAVIVA (früher Radius) beigelegt sind.» ■