

Fachzeitschrift für GV **Verpflegungs-**  
und Catering **Management**  
Krankenhäuser · Seniorenheime Kliniken · soziale Dienste



Bio für Profis

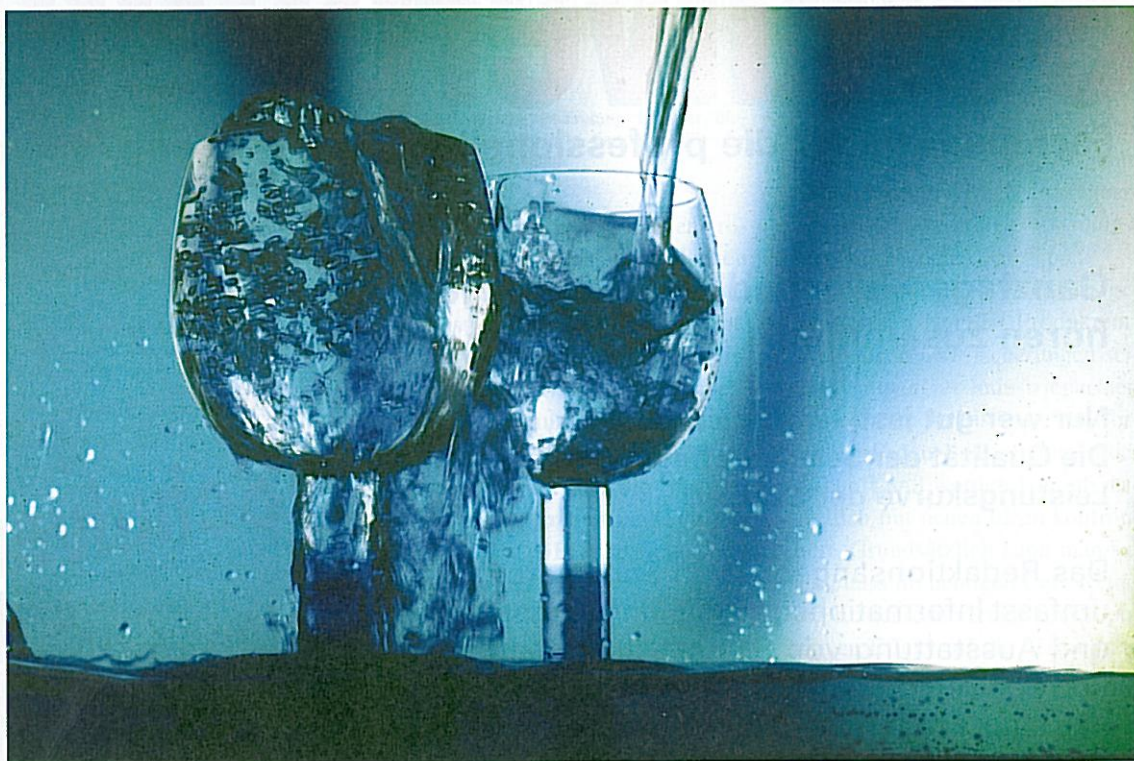
Speisenverteilung

Getränkeversorgung

Belegexemplar

Ihre Anzeige befindet sich auf

Seite: 21



## Trinkgenuss auf Knopfdruck

### Getränkeversorgung im Altenheim

In immer mehr Seniorenheimen kommen Wasser, Saft & Co. nicht mehr aus der Flasche, sondern aus dem Automaten. Welche Vorteile Ausschankanlagen bieten, und worauf man achten sollte.

**D**as Seniorenzentrum Parkschlössle in Karlsruhe wird derzeit gründlich renoviert. Für die Dauer der rund dreijährigen Umbauphase leben die 84 Senioren nun in einem angemieteten Domizil, im Friedrichsstift. Obwohl der Aufenthalt nur vorübergehend ist, ließ Johannes Funk, Leiter der Einrichtung, im ganzen Haus Tafelwasseranlagen installieren. „Es ist mir einfach ein Gräuel, wenn überall auf den Stationen Sprudelkisten herumstehen“, sagt er. Funk ist überzeugter Anhänger dieser Form von Getränkeversorgung. Seit er vor fünf Jahren Getränkeflaschen aus seinem Betrieb verbannte und erstmals in den drei Aufenthaltsbereichen des Parkschlössle sowie im Speisesaal Tafelwasseranlagen von Ionox anschloss, hat sich vieles zum Besseren verändert. „Wir sparen Platz und jede Menge Arbeit. Dieses

Mehr an Raum und Zeit möchten wir lieber unseren Bewohnern widmen.“

Lagerhaltung, hausinterne Verwaltung, logistischer Aufwand mit Anlieferung und Abholung der Flaschenkästen – alles fiel mit einem Schlag weg. „Diesen Aufwand, der mit dem Handling von Wasserflaschen anfällt, darf man nicht unterschätzen, sagt Funk. „Und wenn’s der Hausmeister mal nicht schafft, bleibt es an der Pflege hängen.“ Engpässe, wenn am Wochenende einmal die Flaschen zuneige gehen sollten, gibt es nicht mehr. Leitungswasser für die Tafelwasseranlage fließt immer. Seit der Umstellung auf Tafelwasseranlagen trinken die Senioren auch mehr Wasser. Zu Zeiten, als noch Mineralwasserflaschen angeboten wurden, dachten viele der Bewohner, das Wasser sei kostenpflichtig und

zögerten, zuzugreifen. Nicht wenige der rund 70 Prozent Demenzkranken kamen auch nicht mit dem Öffnen der Verschlüsse zurecht. Die Bedienung der Tafelwasseranlagen dagegen ist kinderleicht. Es gibt nur zwei Knöpfe, die auf Knopfdruck kohlenensäurehaltiges oder stilles Wasser ausgeben. Mit dem Tafelwasser wird auch das Saftangebot gemanagt. Fruchtsaftkonzentrate machen es möglich. Von Erdbeersaftgetränken bis hin zum Multivitamin-Drink – einfach das Wasser in die Krüge füllen und mit dem Konzentrat mixen.

**Frisches Wasser jederzeit – still oder sprudelnd**

Der Siegeszug der Ionox-Tafelwasser-Anlagen begann vor mehr als zehn Jahren. Ausgerechnet im Krankenhausbereich, wo die Hygiene-Ansprüche am höchsten sind,

wurden die ersten Anlagen installiert. Heute gehören über 200 Krankenhäuser und Kliniken zum Kundenstamm. Aber auch immer mehr Seniorenheime setzen auf fest installierte Tafelwasser-Anlagen als Stand-, Auf Tisch- oder individuelles Einbaugerät. Grundsätzlich bieten die Anlagen stilles Wasser und gekühltes Kohlensäurewasser. Jede Tafelwasseranlage ist aber auch mit der Option „Sauerstoff“ erhältlich. Ionox hat ferner ein Sirup-Mix-Balken-Gerät entwickelt, das neben Kohlensäure-Wasser auch Säfte in verschiedenen Geschmacksrichtungen ausgeben kann.

Und der Aufwand des Anschlusses? Ionox Servicetechniker installieren die Anlage direkt an die Wasserleitung an. Die Entfernung zwischen Trinkwasserspender und Wasseranschluss sollte möglichst kurz sein, da sonst zu viel Wasser in der Zuleitung steht, was den Geschmack beeinflusst. Der Aspekt der Wasserhygiene wird von Ionox durch ein speziell entwickeltes 3-Stufen-Hygiensystem gewährleistet. Dieses schließt die Risiken einer Rückverkeimung durch verschmutzte Zapfhähne aus. Der Eingangsfilter löst organische Schadstoffe, Chlor, Geruchsstoffe, Pestizide, Herbizide und sogar Viren aus dem Wasser. Kurz vor dem Auslaufhahn befindet sich ein Sterilfilter mit einer Doppelmembrane, der aus dem abgegebenen Wasser Festbestandteile filtert, die kleiner als das Zehntel eines Bakteriums sind, und somit nochmals vor einer eventuellen Keimbelastung schützt. Eine mögliche Rückverkeimung des Wassers über den Auslaufhahn, beispielsweise durch Berührung oder Umgebungsluft, wird durch die patentierte vollautomatische Thermische Keimsperr verhindert. Die Systeme wurden von Prof. Dr. med. Franz Daschner, Universität Freiburg, für hygienisch einwandfrei erklärt. Langzeitstudien haben die Wirksamkeit des 3-Stufen-Hygiensystems bestätigt. In einem Zeitraum von fünf Jahren wurden alle Gerätetypen der Ionox aqua-rite Serie von den Horst

Schmidt-Kliniken in Wiesbaden getestet.

Ist die Getränkeversorgung mit Ausschanksystemen günstiger? Anbieter von Tafelwasseranlagen sprechen von einer Ersparnis bis zu 90 Prozent für die Wasserversorgung. Anwender sehen dies nicht ganz so optimistisch: „Man spart, aber wie viel man genau spart, lässt sich nicht in eindeutigen Zahlen benennen“, schränkt Johannes Funk ein. Die Investitionskosten, die Kohlensäureflaschen, die regelmäßig benötigt werden, die Wartung der Geräte – all dies muss berücksichtigt werden.

**Farbe animiert zu  
Trinkgenuss und Geselligkeit**

Ortswechsel ins Altenwohl- und Pflegeheim Christkönig in Bad Wildungen. Hier sind seit vier Jahren fünf Saft-Dispenser von Oranka in den Wohnbereichen im Einsatz. „Uns war es wichtig, dass es sich um geschlossene Systeme handelt“, sagt Küchenleiter Herbert Thill. „Das Risiko, dass ein Bewohner der Dementen-Station den Deckel abmacht und irgendetwas hineinschüttet, muss ausgeschlossen sein.“ Die Senioren können sich selbst ihre Säfte zapfen, die Bedienung ist spielend leicht. „Unsere Säfte werden in den Dispensern sehr gut angenommen. Die Trinkinseln haben sich zu einem richtigen Treffpunkt entwickelt“, sagt Thill. „Die Farbe animiert zum Trinken, und das Trinkverhalten vieler Senioren hat sich nachweislich verbessert.“ An den Trinkinseln werden zusätzlich Wasser, Kaffee und Tee angeboten, außerdem lädt eine kleine Kuchentheke zum süßen Genuss ein. Die Fruchtsaftdispenser werden von der Küche befüllt, der magnetische Deckel ist nicht manipulierbar. Das gesamte Oberteil mit dem Behältnis kann in der Spülmaschine gereinigt werden.

Alexander Giebel, nationaler Verkaufsleiter bei Eckes Granini, hat im Markt der Seniorenverpflegung

folgende Erfahrung gemacht: „Manche Altenheime lehnen Dispensersysteme komplett ab, andere wiederum sehen viele Vorteile.“ Ein Nachteil, der häufig ins Feld geführt wird: Stehen die Geräte im öffentlichen Bereich, ist die Entnahme wenig kontrollierbar. Und: „Da der Fruchtsaft ein sehr hochwertiges Getränk ist und mit rund einem Euro pro Liter zu Buche schlägt, nicht wenige Heime aber mit einem Pro-Kopf-Verpflegungssatz von 3,50 Euro pro Tag wirtschaften müssen, scheitern viele auch an der Kostenfrage.“ Dennoch: ein stabiler Anteil der inzwischen rund 10.000 Eckes-Granini-Doppelkammer-Dispenser, die bundesweit ihren Dienst tun, steht in Seniorenheimen. Das Unternehmen



**IMHA-Tafelwasserautomaten**

SWA 2000

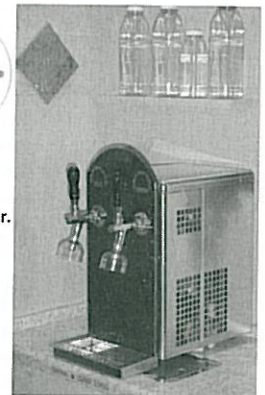
**Die Lösung**

für Ihre

**Getränkeversorgung,  
die Ihnen "bares Geld" spart.  
Mit Anschluss an die  
Trinkwasserleitung.**



Bereits ab 2 Cent/0,7 Ltr. frisch gekühltes, fein gefiltertes "Stilles" u. "Prickelndes" Wasser.



**IMHA®**

In den Weiden 2, 99099 Erfurt  
Tel.: 0361 373 11 11, Fax: 0361 373 11 95  
info@imha.de, www.imha.de



stellt sie kostenlos auf, vorausgesetzt, die Abgabemenge stimmt. „Pro Woche sollten pro Gerät 50 bis 60 Liter Granini-Saft ausgeschrieben werden. Darunter lohnt es sich nicht“, sagt Giebel. Das geschlossene System mit integrierter Kühlung fasst zwei 10-Liter-„Bag in Box“-Behälter. Ist der Ausschank nur zu bestimmten Zeiten erwünscht, so kann die Entnahme per Knopfdruck gesperrt werden. Alternativ zu premix-Verfahren, wo

trinkfertige Getränke vom Lagerbehälter direkt in die Zapfanlage befördert werden, bietet Eckes Granini ein Postmix-System an, bei dem vor Ort aus 10 Litern Konzentrat etwa 58 Liter Fertiggetränk hergestellt werden. Für beide Systeme werden die Granini-Sorten Orange, Apfel, Multivitamin und Pink Grapefruit angeboten.

Auch die Quick-Drink-Dispenser von Nestle Foodservice benötigen

nur eine Steckdose, um ihren Dienst zu tun. Die Systeme funktionieren mit Getränkepulver, das mit Wasser angerührt wird. Nestlé bietet fünf verschiedene Varianten: zuckerreduziert, diabetikergeeignet, zuckerfrei, normal und die plus-Variation mit Sanddorn oder ähnlichen Zusätzen angereichert. „Damit Getränke aus Dispensern von den Bewohnern eines Seniorenheimes erfolgreich angenommen werden, muss die Farbe des Inhalts leuchten“, sagt Eva-Maria Hirnigl, Ernährungsberatung Nestlé FoodServices. „Über die Farbe des Getränkes werden die Sinne stimuliert. Lust aufs Trinken entsteht.“ Darüber hinaus muss die Ausschankanlage in der Seniorenverpflegung einen (kippsicheren Standplatz haben und ohne Erschwernisse zugänglich und bedienbar sein. Gemütliche Verweilzonen und ein begleitendes Angebot mit Heißgetränken, Kuchen oder kleinen Snacks erhöhen die Attraktivität der Trinkinsel als Treffpunkt erheblich. Und in Gesellschaft trinkt man gerne mal ein Gläschen mehr, daran ändert sich auch im Alter nichts. (CL)

### AFG-Schankanlagen – Pro & Contra

**Pro:**

- Weniger Kosten bei der Getränkeversorgung. Markengetränke in Flaschen sind wesentlich teurer.
- Getränke in größeren Flaschen können schal werden, wenn zu wenig umgeschlagen wird und Reste entstehen. 0,2-l-Gebinde wären eine Lösung, sind jedoch erheblich teurer.
- Lagerhaltung, Verwaltungsaufwand und Logistik beim Handling mit Getränkeflaschen entfällt. Weniger Personal- und Zeitaufwand.
- Schankanlagen können mit Zählvorrichtungen und Kassensystemen verknüpft werden.
- Ständig verfügbares Angebot schafft Trinkanreize.
- Unkomplizierte Bedienung, bequeme, individuelle Entnahme. Das Öffnen von Flaschen fällt Senioren dagegen häufig schwer.
- Bei Tafelwasseranlagen mit festem Wasseranschluss ständige Verfügbarkeit. Keine Engpässe wie bei der AFG-Versorgung mit Flaschen.

**Contra:**

- Investitionskosten. Sie werden zwar häufig von Lieferanten übernommen, binden jedoch an deren Premium-Produkte bzw. bestimmte Abnahmemengen.
- Günstige Angebote von Getränken in Flaschen (Angebotsware) können nicht oder nur ergänzend genutzt werden.
- Kosten für Treibgas bzw. Kohlensäureflaschen entstehen.
- Regelmäßige Wartung der Anlagen erforderlich; eventuell Reparaturaufwand und Ausfall des Gerätes.
- Reinigungskosten und Reinigungsaufwand, um Systeme hygienisch zu halten. Bei nachlässiger Reinigung Gefahr der Verkeimung.
- Nur ungenauen Überblick, was die Trinkmenge des einzelnen Senioren betrifft.
- Auf robuste Beschaffenheit und Unmanipulierbarkeit muss geachtet werden.

## Zur Trinkproblematik in Seniorenheimen

## „Wie würde es Ihnen gehen mit Hagebuttente in der Schnabeltasse?“

Jürgen Brüggemann, Fachgebietsleiter Qualitätsmanagement Pflege beim Medizinischen Dienst der Spitzenverbände der Krankenkassen e.V. (MDS), Essen.

**M** Viele Senioren trinken zu wenig und sind dehydriert. Welche Erfahrungen macht der MDS in deutschen Pflegeheimen?

Jürgen Brüggemann: Der MDK betrachtet bei seinen Qualitätsprüfungen in Pflegeheimen den Bereich Essen und Trinken ganz besonders, weil viele Einrichtungen hier erheblichen Optimierungsbedarf haben. Es zeichnet sich allerdings allmählich ein positiver Trend ab. Dabei spielen Trinkkonzepte und Trinkpläne eine wichtige Rolle. Viele Seniorenheime arbeiten mit Trinkoasen oder dem Trinkwecker als Erinnerung für ein Trinkangebot.

**M** Wann sind Trinkprotokolle und Trinkpläne sinnvoll?

Jürgen Brüggemann: Trinkprotokolle sollten zeitweise in bestimmten Situationen eingesetzt werden. Beispielsweise zu Beginn der Versorgung von Bewohnern, die nicht selbstständig auf eine ausreichende Flüssigkeitszufuhr achten können. Da zeigt sich, ob sie ausreichend trinken. Es macht keinen Sinn, kontinuierlich über lange Zeiträume solche Protokolle zu führen. Besser ist, sie für einige Tage zu führen, dies in Abständen zu wiederholen und die Ergebnisse systematisch auszuwerten. Bei Bewohnern mit Dehydrationsgefahr sollten Trinkpläne geführt und die Zufuhrziele überprüft werden.

**M** Wie viel Flüssigkeit braucht ein alter Mensch?

Jürgen Brüggemann: Als Orientierungswert sollten ältere Menschen

nach DGE-Empfehlungen 2.250 ml Flüssigkeit täglich zu sich nehmen. Davon sollen 1.500 ml über Getränke abgedeckt werden. Bei einer ausgewogenen Ernährung ist der Rest in der Nahrung enthalten. Genauere Orientierungswerte erhält man mit einfachen Berechnungsformeln, die unserer Grundsatzstellungnahme „Ernährung und Flüssigkeitsversorgung älterer Menschen“ entnommen werden können, im Internet zu finden unter [www.mds-ev.de](http://www.mds-ev.de). Der individuelle Bedarf kann jedoch von allen Faustformeln und Berechnungsvarianten abweichen.

**M** Warum verliert der alte Mensch sein Durstgefühl?

Jürgen Brüggemann: Die biologische Regulation des Durstempfindens über die Osmorezeptoren im Hypothalamus wird mit zunehmendem Alter abgeschwächt. Damit können ältere Menschen ein bestehendes Flüssigkeitsdefizit nicht mehr adäquat wahrnehmen. Wegen der geringeren Konzentrationsfähigkeit der Nieren, größerer Störanfälligkeit bei Schwankungen im Wasserhaushalt des Körpers und des geringeren Wassergehaltes sind alte Menschen für Störungen im Wasserhaushalt besonders anfällig. Darüber hinaus beeinträchtigen Erkrankungen wie z. B. die Demenz das Durstempfinden nachteilig.

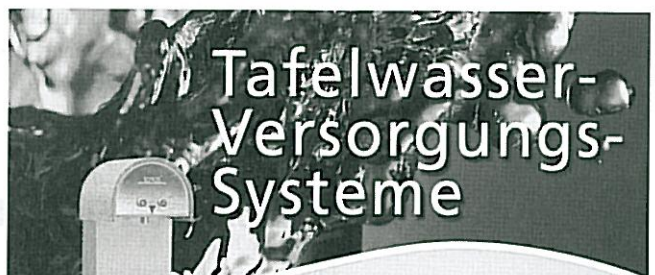
**M** Welche Folgen hat mangelnde Flüssigkeitszufuhr auf Körper und Geist?

Jürgen Brüggemann: Die Folgen einer mangelnden Flüssigkeitszufuhr sind schnell auch mit erheblichen Gefahren für die Gesundheit

verbunden. Sie reichen von der Verstopfung, über Blaseninfekte, Letargie, Schwäche und Schwindel bis hin zu reduzierter Wahrnehmungsfähigkeit/Verwirrheitszuständen, Thrombose, Lungenembolie und Elektrolytentgleisungen mit Krampfanfällen.

**M** Wie kann man das Trinken fördern?

Jürgen Brüggemann: Man muss zunächst wissen, was der alte Mensch gerne trinkt, zu welchen Gelegenheiten er bestimmte Getränke bevorzugt, und welche Trinkgefäße er



Immer mehr sensible Einrichtungen setzen zur Getränkeversorgung ihrer Patienten, Bewohner und Mitarbeiter Tafelwasseranlagen ein. Die Anlagen produzieren aus herkömmlichem Leitungswasser sprudelhaltiges kühles Tafelwasser, zu einem enorm günstigen Literpreis. Dabei sorgt ein hochwirksames Hygienesystem für eine gleichbleibend hohe Wasserqualität, entsprechend der Trinkwasserverordnung. Speziell die Problematik der Rückverkeimung wurde durch die automatische Hahndesinfektion dauerhaft gelöst. Klinische Langzeittests bestätigen die Wirksamkeit des IONOX Hygienesystems.



**IONOX®**  
WASSER TECHNOLOGIE

Edekastr. 1 • 93083 Obertraubling  
Tel.: 09401-607 200 • Fax: 09401-607 222  
[www.ionox.de](http://www.ionox.de)

## Tafelwasser aus dem Automaten: frisch und prickelnd

Auf Anregung einer Klinik hat das Unternehmen Imha den innovativen Tafelwasserautomaten SWA 2000 entwickelt, der inzwischen in vielen Häusern zum Standard geworden ist. Die Tafelwasserautomaten sind klinisch erprobt und mit dem Hygiene-Sicherheitspaket ausgestattet. Sie entsprechen der Trinkwasser- und Tafelwasserverordnung. Die SWA werden direkt an die Trinkwasserleitung angeschlossen und liefern dann fein gefiltertes, gekühltes stilles und prickelndes Wasser. Ein hocheffizientes Mehrfachfiltersystem bestehend aus verschiedenen Vorfiltern, speziellem Aktivkohlefiltermodul und

einem Membranfiltermodul sorgen für eine hohe Hygienesicherheit und Wasserqualität. Die im Trinkwasser gelösten Mineralien bleiben erhalten. Die Kühltemperatur und die Kohlensäuremenge sind regulierbar. Durch die ausgereifte Technologie ist der Reparaturaufwand äußerst gering. Die Tafelwasserautomaten sind in verschiedenen Varianten, so z.B.: als Stand-, Hinterwand-, Einbau- oder Aufsatzgerät erhältlich. Auf Service legt Imha großen Wert, so werden beispielsweise auch kostenlose Kundenworkshops im Hause angeboten.

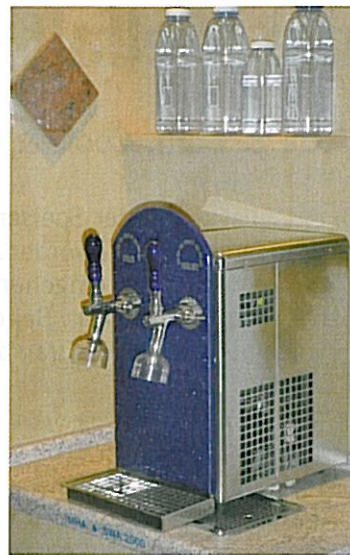


Foto: Imha

## Watercooler – Keimschleudern oder klare Sache?

Sie stehen in Arztpraxen, Krankenhäusern, Altenheimen, Büros, Geschäften und Kindertagesstätten. Die Rede ist von so genannten Watercoolern, freistehenden Wasserspendern, die Wasser aus einer zu platzierenden Plastikflasche erhalten. In Deutschland wurden seit 1996 über 140.000 Watercooler aufgestellt. In den letzten Jahren wurde immer wieder über hygienische Mängel berichtet, von Fäkalkeimen, Algen, Pseudomonaden, die zum Gesundheitsrisiko für die Durstigen werden können. Fakt oder Panikmache? Die German Bottled Watercooler Association verweist darauf, dass es irreführend sei, die mikrobiellen Anforderungen für die Abgabe der Wasser aus Watercoolern an den Parametern und Grenzwerten der Mineral- und Tafelwasserverordnung und Trinkwasserverordnung festzumachen. „Die Trinkwasserverordnung – 100 Keime/ml zu jedem Zeitpunkt - gilt für alle leitungsgebundenen Wasserarten“, so die GBWA. „Dass ihre Anwendung für Watercooler sowie für alle Flaschenwasser blanker Unsinn ist, liegt an der natürlichen Keimvermehrung im Wasser, wie bei jedem anderen Lebensmittel auch.“ Der Verband nennt ein

Beispiel, um die Ungefährlichkeit der natürlichen Keime zu unterstreichen: So seien bei anderen Lebensmitteln, wie z. B. Speiseeis und Milch Keimzahlen von 500.000 Pro Gramm gesetzlich erlaubt. Beim Konsum von 200 Gramm Eis darf man folglich nach dem Gesetz bis zu 100 Millionen Keime zu sich nehmen, ohne eine Gesundheitsgefährdung zu erwarten. „Diesem Umstand tragen übrigens andere Länder dadurch Rechnung, dass z. B. Dänemark und die Schweiz bei Watercoolern bis zu 50.000 natürliche Keime pro Milliliter zulassen.“

Die rund 40 Mitgliedsunternehmen der GBWA unterliegen hohen Qualitäts- und Hygienestandards. Die von allen deutschen Bundesländern anerkannte „Leitlinie für Gute Hygienepraxis für Watercooler-Unternehmen soll Qualität und Sicherheit garantieren. Die Einhaltung des Hygienekodexes ist Voraussetzung für eine Mitgliedschaft in der GBWA. Unabhängige Prüfinstitute kontrollieren dies regelmäßig. Für die Einhaltung der Hygienestandards ist es allerdings erforderlich, dass sich die Betreiber von Watercoolern genau an die

Vorschriften der Hersteller halten. So sollten Watercooler nicht direkt am Fenster in der prallen Sonne stehen, da dies ein idealer Platz für Bakterien ist, die sich durch Wärme entwickeln. Natürlich muss der Watercooler regelmäßig gründlich gereinigt und desinfiziert, die Gallone spätestens alle zwei Wochen ausgewechselt werden. Zapfvorrichtung und Tropfgitter sollten besondere Aufmerksamkeit in puncto Hygiene geschenkt werden. Wer diese Reinigung nicht selbst übernehmen möchte, kann den Wartungsdienst der GBWA-Unternehmen nutzen. Fazit: Ein System ist immer nur so hygienisch, wie es gepflegt wird. Das gilt auch für Wasserspender. (CL)

Dampfgaren  
in der Mikrowelle

EcoSTEAM®

- Ausgleich unterschiedlicher Garzeiten
- appetitliche Frischeoptik, voller Geschmack
- vom Schalenmenü bis zum GV Pack

- einfach - effizient - schnell und sicher auf den Punkt

D - 88416 Ochsenhausen  
Tel.: + 49(0)7352/9 25-01

eMail: info@suedpack.com  
http://www.suedpack.com

Folien von Suedpack