



**Regionales Alterszentrum Tannzapfenland, Münchwilen:**

# Mehr Zeit für die Kernkompetenz – dank digitaler HACCP-Dokumentation

Die äusserst erfolgreiche Entwicklung der letzten Jahre hat das Regionale Alterszentrum Tannzapfenland in Münchwilen zu einem grundsätzlichen Umdenken in Bezug auf die Verpflegung bewegt: Heute werden den Bewohnenden die Mahlzeiten wieder frisch geschöpft – direkt in kleinen, gemütlichen Ess-Bereichen. Dabei legt Gastronomieleiter Andreas Steingruber grossen Wert auf die Qualität und die Hygiene-Sicherheit. Er setzt deshalb seit kurzem auf das Digitalisierungs- und Organisations-system CHECK der Grossküchen- und Speisenverteilungspezialistin Rieber ag.

**Text: Thomas Bürgisser | Fotos: Nicole Stadelmann und zVg.**

## LEBENSMITTELSICHERHEIT



In den letzten Jahren wurde laufend renoviert und ausgebaut. Ende 2018 etwa eröffnete die neue Cafeteria, in der auch externe Gäste willkommen sind.



Über das gesamte Alterszentrum verteilt finden sich kleine, gemütliche Räume zum Verweilen.



**D**reimal täglich treffen sich die Bewohnenden im Regionalen Alterszentrum Tannzapfenland in Münchwilen zum gemeinsamen Essen. Nicht etwa in einem grossen Speisesaal. Zwar steht für besondere Anlässe – beispielsweise an Weihnachten – ein Mehrzweckraum mit rund 140 Sitzplätzen zur Verfügung, der auch von Firmen, Privaten oder Vereinen gemietet werden kann. Im Alltag aber geniessen die Bewohnenden seit einigen Monaten ihre Mahlzeiten gemütlich in übersichtlichen Ess-Bereichen nahe bei ihren Wohnungen und Zimmern. Olma-Bratwurst mit Kartoffelsalat steht heute auf dem Speiseplan. «Und auf Wunsch servieren wir, ganz atypisch für die Ostschweiz, auch Senf dazu», meint Gastronomieleiter Andreas Steingruber mit einem Lachen. Er wirkt seit bald sieben Jahren im Alterszentrum Tannzapfenland und versucht – zusammen mit seinem 30köpfigen Team – möglichst auch Spezialwünsche der Bewohnenden zu erfüllen. «Für sie hat das Essen einen grossen Stellenwert. Die Einnahme der Mahlzeiten gibt den Bewohnenden im Alltag eine Struktur. Deshalb wollen wir mit der Gastronomie nahe bei ihnen sein» – keine einfache Sache, schliesslich hat das Regionale Alterszentrum Tannzapfenland in den letzten Jahren kräftig ausgebaut.

### **Rund 400 Mahlzeiten täglich**

Inzwischen leben rund 140 ältere und pflegebedürftige Menschen mit den unterschiedlichsten Bedürfnissen im Alterszentrum im Hinterthurgau. Die Genossenschaft bietet 32 Einzelzimmer im Alterswohnheim, im Pflegeheim gibt es 18 Doppel- und 19 Einzelzimmer sowie 8 Einzelzimmer für Kurz- und Tagesaufenthalte, in der geschützten Wohngruppe stehen 24 Einzelzimmer sowie ein Ferienzimmer zur Verfügung. Dazu kommen aktuell 18 Alterswohnungen, ab 2020 kommen noch 17 zusätzliche Alterswohnungen hinzu.

So kommen täglich 130 Morgen- und Abendessen zusammen. Am Mittag sind es sogar rund 200 Mahlzeiten. Dann werden auch der Spitex-Mahlzeitendienst sowie zwei Schulen versorgt. Und die Cafeteria mit rund 50 Plätzen. «Diese wurde ebenfalls auf 2019 hin erneuert und ist nun ein schöner Begegnungsraum, wo sich die Bewohnenden untereinander und mit Besuchern aus dem Dorf und der Region treffen. Denn das generationenübergreifende Leben soll nicht vor den Türen des Alterszentrums Halt machen», betont Renate Merk, Leiterin des Alterszentrums Tannzapfenland, gegenüber GOURMET. Tatsächlich lädt die gemütliche Atmosphäre hier zum Verweilen ein, bei guter Witterung durchaus



*«Die Pflege soll sich um die Pflege kümmern,  
das Gastro-Team um alles Gastronomische.»*

**Renate Merk, Leiterin des Regionalen Alterszentrums Tannzapfenland**

auch auf der Gartenterrasse. Zum Znüni und Zvieri stehen Sandwiches, feines Blätterteiggebäck oder Schoggigipfel bereit, am Mittag können Angehörige, Senioren und auch externe Gäste aus drei verschiedenen Tagesmenüs sowie aus einem abwechslungsreichen A la Carte-Angebot wählen.

Produziert und zubereitet wird täglich frisch, sowohl für die Cafeteria als auch für die Bewohnenden. «Bis im Frühjahr 2019 mussten wir jeweils am gleichen Tag auch gleich noch gemäss Bestellung auf Tablets anrichten, welche dann vom Pflegepersonal verteilt wurden. Im Zuge einer Reorganisation rund um die Neu- und Ausbauten haben wir nun aber auf Schöpfstationen umgestellt, wo das Gastronomie-Team die Bewohnenden in den jeweiligen Ess-Bereichen bedient. Dieser Systemwechsel hat auch damit zu tun, dass wir uns in den einzelnen Bereichen wieder auf unsere Kernkompetenzen fokussieren wollen. Die Pflege soll sich um die Pflege kümmern, die Gastro-Team um alles Gastronomische», erklärt die Leiterin des Alterszentrums Tannzapfenland Renate Merk.

Das neue System stösst denn auch auf Anklang. Rita Bosshard, Abteilungsleiterin Cafeteria/Service: «Wir sind nicht nur näher dran, die Bewohnenden haben erst noch neue, zusätzliche

Begegnungen für einen Austausch.» Gastronomieleiter Andreas Steingruber unterstreicht zudem die optimale Qualitäts- und Hygiene-Überwachung bei einer durchgehenden Prozesskette. «Nicht, dass es früher schlecht gemacht wurde. Aber jetzt ist quasi ein Team zuständig für alles – von der Produktion über den Transport bis hin zur Speisenausgabe.»

#### **Das Digitalisierungs- und Organisationssystem CHECK**

Diese Gelegenheit nutzte Gastronomieleiter Andreas Steingruber auch gleich, um eine neue Qualitäts- und Hygiene-Sicherung zu implementieren. «Einerseits möchte ich schlicht, dass die Bewohnenden ihre Mahlzeiten heiss serviert bekommen. Andererseits sind Hygiene und Lebensmittelsicherheit bei uns besonders wichtige Faktoren.»

Vor zwei Jahren wurde er an der Igeho erstmals auf das herstellerunabhängige Digitalisierungs- und Organisationssystem CHECK der Rieber ag aufmerksam, das nun seit kurzem im Alterszentrum Tannzapfenland im Einsatz steht. Das Versprechen des Spezialisten für Speisenverteilung und Grossküchentechnik: Der «Zetteli-Wirtschaft» rund um die HACCP-Dokumentation wird ein Ende gesetzt, der gesamte



Statt alle zusammen in einem grossen Speisesaal essen die Bewohnenden in kleineren Gruppen. Serviert wird ihnen das Essen hier nicht mehr von den Pflegenden, sondern vom Gastronomie-Team.

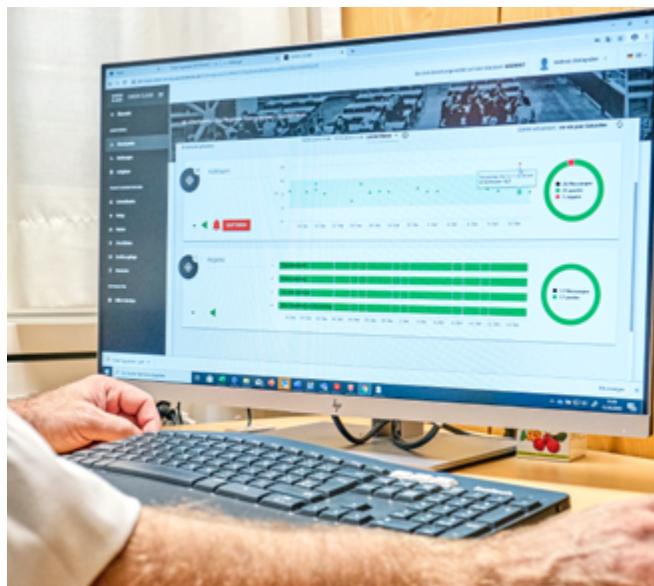
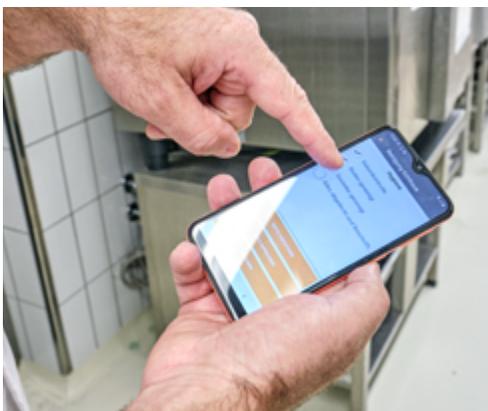
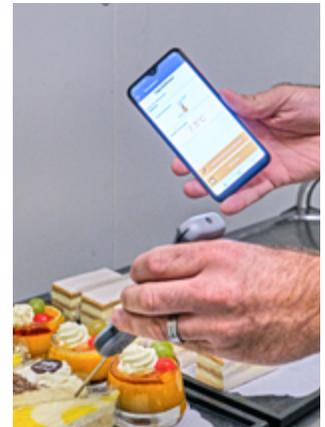
«Ist das System einmal eingerichtet, ist es selbsterklärend.»

**Francesco Colombo, Systemberater der Rieber ag, Eschlikon**

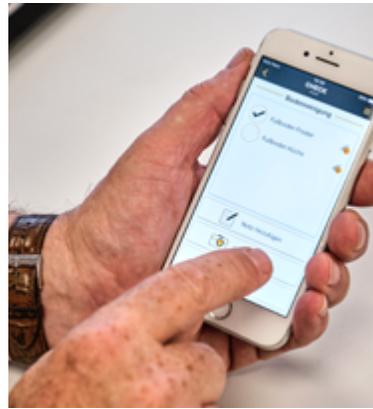
Foodflow-Prozess wird lückenlos digital abgebildet. Dabei geht es zum Beispiel um das Einhalten der Temperaturen, sei es im Kühlraum, sei es bei den Schöpfstationen.

Peter Kocher, Geschäftsleiter der Schweizer Niederlassung der Rieber ag in Eschlikon:

- «Zusammen mit Gastronomieleiter Andreas Steingruber haben wir in einem ersten Schritt jene Punkte im Lebensmittelprozess identifiziert, die er erfassen und auswerten möchte: Die zwei Kühlzellen, die Speisentransportwagen sowie die Thermoport 1000 KB von Rieber, mit denen er unter anderem die Schulen beliefert.
- Zur CHECK Point Identifikation wurde an diesen Stellen ein QR-Code mittels Aufkleber angebracht. Dieser wird jeweils vor einer Messung mit unserer Smartphone CHECK App gescannt, um die Daten zuzuordnen.
- Anschliessend wird mit einem bluetooth-fähigen Kerntemperaturfühler eine Temperaturmessung vorgenommen. Die Daten werden an die App weitergeleitet, wo sie bestätigt werden. Anstelle dieser Mobile CHECK Lösung könnte man mit Auto CHECK auch eine automatisierte Raumtemperaturerfassung implementieren, zum Beispiel in den Kühlzellen.
- Sämtliche Daten, ob manuell oder automatisiert erfasst, werden zum Schluss an die CHECK Cloud gesendet und HACCP-konform dokumentiert.
- Am browserbasierten CHECK Cockpit kann Andreas Steingruber die Daten verwalten, visualisieren und auswerten.
- Nebst der Temperaturmessung bietet CHECK auch ein einfaches Hygienemanagement, bei dem der Reinigungs-Status der CHECK Points (über standardisierte Auswahl- und individuelle Text-Funktionen) dokumentiert oder sogar mit einem Foto hinterlegt werden kann.»



So funktioniert's: Mit der CHECK App auf dem Smartphone wird der QR-Code der entsprechenden Station eingescannt. Mit dem Bluetooth-Kerntemperaturfühler wird anschliessend gemessen, und die Daten kommen direkt aufs Handy. Sobald sie bestätigt sind, gehen sie weiter in die CHECK Cloud - und können an verschiedenen Endgeräten eingesehen und ausgewertet werden.



Der QR-Code kann je nach Wunsch an den verschiedensten Messstationen angebracht werden, zum Beispiel an den Thermoport 1000 KB von Rieber, mit denen das Küchenteam zwei Mittagstische beliefert, oder an den Rieber-Speisetransportwagen mit Ceranfeld. Auch ein einfaches Hygienemanagement bietet CHECK: Direkt am Smartphone können die einzelnen Reinigungspunkte geprüft und bestätigt werden.

### Mehr Sicherheit, mehr Zeit

Francesco Colombo, Systemberater der Rieber ag, hat für Gastronomieleiter Andreas Steingruber sämtliche Einstellungen vorgenommen. «Auch bin ich bei Fragen jederzeit für ihn erreichbar und bei Bedarf schnell zur Stelle. Grundsätzlich aber ist das System, einmal eingerichtet, selbsterklärend.»

Das bestätigt auch Andreas Steingruber. Er ist begeistert, kann dank der cloudbasierten Lösung von jedem Endgerät aus prüfen, ob seine Mitarbeitenden den Küchenboden oder die Kühlzellen gereinigt haben. Täglich werden zudem die Temperaturen in den Kühlzellen, bei der Speisenausgabe oder auch vor der Auslieferung gemessen – alles entscheidende Faktoren zur Einhaltung der HACCP-Standards. «Wenn einmal etwas mit der Lebensmittelsicherheit nicht in Ordnung sein sollte, kann ich alle Abläufe lückenlos nachvollziehen und belegen. Ich sehe bei der Auswertung aber auch, wie sich die Temperaturen entwickeln.

Wenn es über Wochen im Kühlraum sukzessive wärmer wird oder wenn die Mahlzeiten von Tag zu Tag weniger heiss bei den Bewohnenden ankommen, kann ich frühzeitig reagieren.»

Zwar haben Gastronomieleiter Andreas Steingruber und sein Team auch bisher schon Hygiene- und Temperaturkontrollen vorgenommen. «Aber mit ausgedruckten, von Hand ausgefüllten Listen, die dann ohne weitere Beachtung in die Ordner kamen. Ausserdem war das Fehlerpotenzial viel grösser. Und der ganze Prozess weniger effizient.»

Heute benötigt das Gastronomieteam weniger Zeit für das Dokumentieren – bei gleichzeitig erhöhter Sicherheit. Was bleibt ist ein gutes Gefühl, mehr Sicherheit und mehr Zeit für die Kernkompetenz. Die Gastronomie. Und die Bewohnenden. Ganz so also, wie es das neue Konzept des Regionalen Alterszentrum Tannzapfenland in Münchwilen anstrebt.

*«Wenn einmal etwas mit der Lebensmittelsicherheit nicht in Ordnung sein sollte, kann ich alle Abläufe lückenlos nachvollziehen und belegen.»*

**Gastronomieleiter Andreas Steingruber vom Alterszentrum Tannzapfenland**

Freuen sich über mehr Zeit, Qualität und Sicherheit (v.l.n.r.): Geschäftsleiter Peter Kocher und Systemberater Francesco Colombo von der Rieber ag, Rita Bosshard, Abteilungsleiterin Cafeteria/Service, und Gastronomieleiter Andreas Steingruber vom Regionalen Alterszentrum Tannzapfenland in Münchwilen.



### Mehr zum Thema

#### Regionales Alterszentrum Tannzapfenland

Rebenacker 4  
9542 Münchwilen  
Tel. 071 969 12 12  
info@tannzapfenland.ch  
www.tannzapfenland.ch

#### Rieber ag

Hörnlistrasse 18  
8360 Eschlikon  
Tel. 071 868 93 93  
mail@rieber.ch  
www.rieber.ch

**ige**ho  
16-20/11/19  
Messe Basel  
Halle 1.0 / Stand C104