

PRESSE INFORMATION

Best Case Rebional: Seniorenheim mit Hotelcharakter stellt auf Biokost um

Herdecke/Frankenthal, 16. Februar 2021. Das Altera Seniorenheim Frankenthal geht bei der Pflege und Betreuung für ältere Menschen zeitgemäße Wege, die ein altersgerechtes und selbstbestimmtes Leben ermöglichen. Und das in einem Umfeld, das sehr ansprechend und inspirierend ist. Dazu gehört seit Anfang 2020 auch ein neuer Caterer: Rebional, Gastronom für Gemeinschaftsverpflegung in Bio-Qualität und mit einem starken Fokus auf Kochkunst. Die Umstellung des Heims auf Bio-Lebensmittel verlief reibungsloser als zunächst vermutet.

„Mit zunehmendem Alter verändern sich viele Aspekte im Leben eines Menschen, auch die Bedürfnisse des Körpers hinsichtlich Ernährung. Ganz nach dem Motto ‘Essen und Trinken halten Leib und Seele zusammen’ wollten wir deshalb ein bedarfsgerechtes und schmackhaftes Angebot von Speisen und Getränken, die gesund, lecker und frisch zubereitet sind, bieten“, beschreibt Altera Geschäftsführer Hans-Georg Pompe den Anspruch an einen neuen Küchen-Partner.

Der neue Gastronomie-Partner sollte regionale Lebensmittel mit einem hohen Bio-Anteil einsetzen. Aber auch Nachhaltigkeit, Verantwortung sowie guter Geschmack spielten bei der Entscheidung für den Caterer aus Herdecke eine große Rolle. Nach den ersten Gesprächen war schnell klar, dass es am wenigsten um den Preis pro Gericht gehen dürfe, sondern dass die Bewohner*innen und ihre individuellen Bedürfnisse im Fokus stehen sollten. *„Wir bieten ein hotelähnliches Wohlfühl-Ambiente – dazu gehört unbedingt hochwertiges, schmackhaftes, frisch gekochtes und ansprechend angerichtetes Essen. Rebional hat uns da sehr schnell beim Probeessen überzeugt“,* so Pompe weiter. Gegenüber den vorherigen Kosten gab es aufgrund der optimalen Wirtschaftlichkeit der von Rebional vor Ort geführten Küche keine Mehrkosten.

Neue Wege für das Küchenteam

In der modernen Küche werden täglich rund 125 Personen mit Frühstück, Mittag- und Abendessen verwöhnt. Gäste sind jederzeit willkommen, Außer-Haus-Gerichte sind in der Planung. Für den Wechsel gab es keine Umbauten, lediglich das Lager wurde neu strukturiert und gefüllt. Auch das Küchenteam ist gleich geblieben: Unter der Leitung von Torsten Rumprecht von Rebional wurden alle Beteiligten ausführlich informiert, eingearbeitet und geschult: *„Unsere Köche haben Spaß am Kochen und arbeiten mit viel Hingabe. Wir von Rebional bestimmen die Qualität des Gerichtes auf dem Teller selbst und schreiben für jeden Kunden eigene, regionale Rezepte und Speisepläne.“* Zur Schulung gehören beispielsweise, Respekt vor dem Rohstoff Lebensmittel zu haben, mit frischen Gewürzen zu arbeiten, jedes Gericht vor der Ausgabe zu probieren, zielgruppengerecht und nach aktuellen ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen zu kochen und eine gesundheitsfördernde Wirkung für die Gäste zu erzielen.

*„Mich hat das neue Konzept sofort überzeugt: Die Gewürze, die selbstgemachten Soßen – das hat alles gleich ganz anders geschmeckt und geduftet. Das bestätigen uns auch unsere Bewohner*innen“,* erzählt Hausleitung Jutta Loreth begeistert. *„Essen hat bei uns natürlich einen hohen Stellenwert und umso schöner ist es, wenn wir die zufriedenen Gesichter im Speisesaal sehen“,* so Loreth weiter.

Außerdem seien es die Flexibilität auf körperliche Einschränkungen ebenso wie auf individuelle Wünsche der Bewohner*innen eingehen zu können, was den neuen Caterer so beliebt machten. René Metz ist seit Anfang 2020 neuer Gastronomie-Betriebsleiter. Er stand vorher in Restaurants am Herd: *„Meine Arbeitszeiten sind hier familienfreundlicher und ich koche mit Bio-Produkten anders. Ein Beispiel ist die Bio-Möhre, die man mit Schale verwerten kann, aber dadurch andere Garzeiten hat. Und die am Ende auch viel süßer und intensiver schmeckt. Diese andere Herangehensweise macht mir persönlich sehr viel Spaß. Und natürlich auch, die zufriedenen Senior*innen zu sehen“.* Schluckstörungen, Demenz, Mangelernährung sowie ärztlich verordnete Diäten sind weitere Herausforderungen, denen René Metz mit speziellen Konzepten begegnet. Aber auch die Zubereitung von regionalen Traditions- oder Lieblingsgerichten sowie spezielle Aktionstage sind wichtig. Beispielsweise werden Backnachmittage, Spargel- oder Grünkohlwochen ausgerichtet oder leckere Torten zum Tanz-Café angeboten.

Genuss im Blick

Das Frühstück wird wöchentlich ganz individuell gewählt: Die Bewohner*innen stellen sich ihre Lieblings-Lebensmittel aus der breiten Frühstückspalette an Brotsorten, Aufstrichen, Obst, Eiern, Quark und Pudding zusammen. Es wird auf einem Tablett am Tisch serviert. Hierspielt auch die schöne Optik eine große Rolle. Das Mittagessen startet mit einer Suppe aus saisonalem Gemüse. Es gibt immer ein vegetarisches und ein Fleisch-Gericht zur Auswahl, meistens mit Salat und einem Nachtisch. Der klassische Sonntagsbraten (oder Veggie-Bratling), Eintöpfe und Fisch stehen abwechselnd auf dem Speiseplan.

Am Abend werden kalte Gerichte wie Nudel- oder Kartoffelsalat mit Würstchen, Hering in Tomate, Camembert und das ganz traditionelle Abendbrot mit Aufstrich gereicht. Natürlich gibt es einen Kostformkatalog, bei dem ganz genau auf die vom Arzt verschriebenen Bedürfnisse der Residenzbewohner*innen eingegangen wird. Spezielle Diäten und Unverträglichkeiten – aber auch persönliche Wünsche – werden von der Küche berücksichtigt.

„Unsere Bewohner lieben das Essen von Rebional. Beispielsweise sind die Desserts viel abwechslungsreicher geworden: Quark mit Honig, Obstsalat, Pudding mit oder ohne Obst, Zitronencreme oder Panna Cotta. Es ist wirklich ein Genuss – auch für unser Team“, berichtet Jutta Loreth. In der Einrichtung auch passiertes Essen auf den Tisch und das ist ebenfalls besonders schön angerichtet, ansehnlich arrangiert und sehr geschmackvoll.

Nachhaltigkeit leben

Neben der Bio-Quote, den regionalen Lieferanten und dem guten Geschmack ist auch Nachhaltigkeit in der Küche ein gelebtes Thema der Einrichtung: Es geht um Müllvermeidung, Emissionsreduzierung und ganzheitliches Denken. Vorher sei einfach viel zu viel weggeworfen worden – heute freut man sich über nur noch die Hälfte an Speiseabfällen, freut sich Loreth Das sei dem ganzheitlichen Konzept von Rebional zuzuschreiben, weil nicht nur punktgenau kalkuliert, sondern auch so lecker gekocht werde, dass kaum etwas übrigbleibe.

Was ist Bio?

Bio bedeutet, zu produzieren, ohne Ressourcen, Ökosysteme und die Umwelt unnötig zu belasten. So wurden neue Lieferanten aus der Region gesucht, geprüft und eingebunden. Bäckereien und eine Fleischerei aus dem Umland liefern frisch und auf kurzen Wegen. Auch Gemüse und Obst kommen aus der Pfalz. Rebional ist biozertifiziert und verarbeitet in Frankenthal folgende Lebensmittel aus biologischem Anbau:

- Gewürze
- Kartoffeln, Reis, Nudel, Trockenlinsen, Trockenerbsen, Trockenbohnen,
- Milchreis, Grieß, Mehl
- Zucker und Speisestärke.

Positives Fazit

„Es war spannend zu sehen, wie schnell sich die Vorbehalte innerhalb des Teams spätestens bei der Verkostung der leckeren Gerichte aufgelöst haben. Auch wenn Bio-Gerichte teilweise anders schmecken als gewohnt, kommen sie gut an. Rebional ist uns ein verlässlicher Partner: Gute Kommunikation, Bereitschaft zur Veränderung, kreative Ideen für Anpassungen – diese offene Zusammenarbeit war und ist sehr zielführend“, fasst Hans-Georg Pompe zusammen.

(Zeichen: 7.246)

Über Rebional

Die **Rebional GmbH** ist Gastronom für Gemeinschaftsverpflegung mit Bio-Qualität und wurde 2010 mit Hauptsitz in Herdecke, NRW, gegründet. Das Unternehmen mit rund 200 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sieht sich als Spezialist für komplexe Anforderungen von Ernährungskonzepten für Krankenhäuser, Senioren- oder Pflegeheime, Schulen, Kindergärten und Betriebe. Das Unternehmen bereitet täglich rund 17.000 Essen zu, unter anderem in Herdecke, einer der modernsten Großküchen mit Bio-Produkten Deutschlands. Weitere Dienstleistungen sind Küchenkonzepte, Trainings sowie die Übernahme und Bewirtschaftung kompletter Gastronomien. 2013 wurde Rebional zum Caterer des Jahres gewählt. Weitere Informationen unter www.rebional.de, den Rebional- Newsletter abonnieren unter: <http://newsletter.rebional.de/subscribe.aspx?nlcid=37>