

Fachzeitschrift für GV

und Catering

Verpflegungs- Management

Seniorenheime | Krankenhäuser

Reha-Kliniken | soziale Dienste



TK-Produkte

Kaltverpflegung

Speisenverteilung

ist, alle Informationen der Doubleflow-Andockstation abrufen. Vom PC aus lässt sich diese zudem programmieren oder die Regenerierprogramme manuell bedienen. Sind auch die Tablettransporthäfen mit „l'Serv“ ausgestattet, werden die während des gesamten Logistikprozesses aufgezeichneten Temperaturdaten aus den beiden Abteilen des Wagens während des Andockens über die Andockstation in Echtzeit an den PC übermittelt.

Statt Bandportionierung: Anrichesysteme

Ein neues, patentiertes System zur Verteilung der Speisen in Krankenhäusern und ähnlichen Einrichtungen stellt die Top²-Anrichesysteme GmbH vor. Mit durchdachten Anrichesystemen, die auf Gruppenarbeit statt Bandportionierung setzen, lassen sich Fehler vermeiden und mindestens 30 % Kosten einsparen. Darüber hinaus lassen sich Dienstpläne flexibilisieren und die Mitarbeiter sowie Patientenzufriedenheit erhöhen. Die Anrichesysteme können für alle gängigen Verfahren der kalten und heißen Speisenverteilung eingesetzt werden. Das patentierte Anrichesystem mit den Produkten Top² cold und Top² hot ermöglicht die Speisenverteilung für alle gängigen Zubereitungsverfahren wie



Foto: Stielien

Ab sofort ist der Tablett-Transportwagen TTW für den Transport von Speisentabletts auch mit passiver Kühlung erhältlich.

Cook & Chill oder Cook & Serve und andere. In Großkliniken lassen sich die mobilen und Platzsparenden Systeme genauso einsetzen wie in kleinen Altenheimen. Sie erlauben einen wesentlich flexibleren und effizienteren Einsatz des Personals, das bei der Bandportionierung in großer Zahl gebunden ist.

Mit den neuen modularartigen Systemen werden Speisenkomponenten für alle Tagesmahlzeiten und Kostformen von Zweiteams auf dem stehenden Tablett angerichtet. Die Mitarbeiter arbeiten Hand in Hand in kleinen Gruppen und sind bei Cook & Chill oder Cook & Freeze Verfahren nicht mehr einem kalten Klima ausgesetzt. Die Kontrolle des Tabletts erfolgt

direkt beim Anrichten. Die visuelle Anrichetequalität erhöht sich nicht zuletzt, weil die Mitarbeiter verantwortungsvoller arbeiten und sich jede Charge nachverfolgen lässt. Die durchdachten und in vierjähriger Entwicklungsarbeit erfahrener Branchenkenner entstandenen Anrichesysteme ermöglichen neben der höheren Anrichetequalität auch eine bessere Tablettquote. Die in Deutschland hergestellten Edelstahl-Anrichesysteme sind als Warmstation Top² hot mit verschiedenen Ebenen für die Komponenten sowie als Kalt-Variante Top² cold mit integriertem Luftschieber in der Verteilstation erhältlich. Durch zahlreiche Zusatzmodule lässt sich das Top²-Grundelement auf Rollen an jede bauliche und logistische Gegebenheit anpassen. Der Hersteller berät, hilft bei der Optimierung der Organisationsstrukturen und steht in der Einarbeitungsphase hilfreich zur Seite. (me)

Die visuelle Anrichetequalität erhöht sich. Kontrolliert wird direkt beim Anrichten.

Foto: Top²

SECO



Besuchen Sie uns
auf der



alle A4, Stand 510

Speisenverteilssysteme

Wir entwickeln seit über 30 Jahren innovative Lösungen für den Transport, die Kühlung, das Regenerieren und die Ausgabe von Speisen. Mit unseren Systemen beherrschen wir das ganze Spektrum von Cook&Hold über Cook&Chill bis Cook&Freeze. Wir sind stolz auf über 100 Projekte in Deutschland. Unsere „CO₂-Recycling-Kühlung“ ist eine clevere Innovation, sie spart über 80% CO₂ im Vergleich zur herkömmlichen Kühlung per Stromaggregat. Hohe Investitionen und Betriebskosten für die Wagenpark-Kühlhäuser sowie Transporte per Küh-LKW entfallen komplett. Reden wir darüber!



CO GmbH
Der Jeuch 6 • 77656 Offenburg

0781 - 63 90 69-0 • Fax 0781 - 63 90 69-28
Internet: www.iseco-gmbh.de • E-mail: info@iseco-gmbh.de

ISECO