

PROconcept

Das Magazin für Seniorenheime und Pflegeeinrichtungen

KOSTENEINSPARUNG

MIT INTELLIGENTER EDV
STROMRECHNUNG MINIMIEREN

PANDEMIE

WIE GEFÄHRLICH IST
DIE SCHWEINEGRIPPE?

GESCHIRRSPÜLER

FRISCHWASSER- ODER
TANKSPÜL-SYSTEM?

„Normalität ist für den Alltag
unglaublich wichtig!“

Uwe Scharf, Direktor des
Senioren- und Pflegezentrums
Maternus-Stift in Altenahr

DAS EINLADENDE SENIORENHEIM

Lebensqualität schaffen





Liebe Leserinnen und Leser,



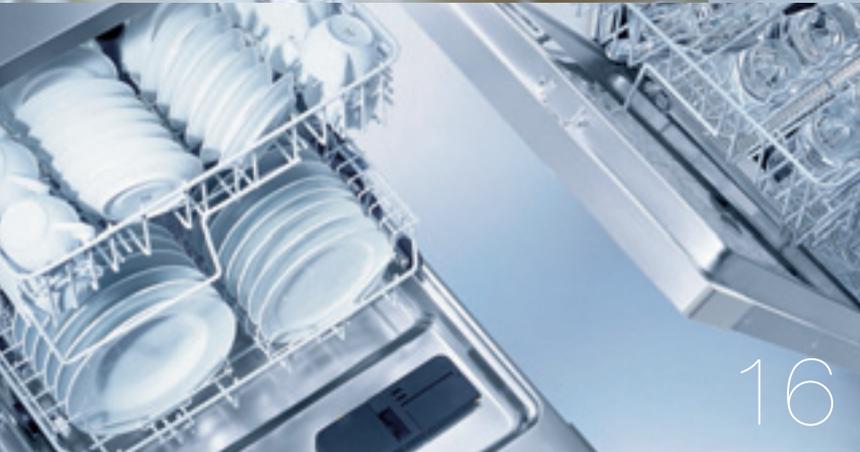
mit unserem neuen Kundenmagazin „PROconcept“ haben wir bei Ihnen offenbar ins Schwarze getroffen – die vielen positiven Reaktionen auf unsere erste Ausgabe haben uns gefreut und bestätigen uns, Ihnen auf diesem Weg aktuelle Informationen für die tägliche Arbeit in der Seniorenpflege zu geben.

Die Menschen in unserem Land werden – statistisch gesehen – immer älter. Eine qualitativ hochwertige Seniorenpflege wird deshalb künftig immer wichtiger, für Bewohner wie auch Angehörige. Viele Einrichtungen sind bereits auf einem sehr hohen Pflegeniveau – das wurde auch auf der Altenpflege+ProPflege-Messe in Nürnberg deutlich, auf der unsere Vertriebsbeauftragten viele neue Kontakte knüpfen konnten.

Eines ist ganz klar: Neben den vielfältigen Möglichkeiten einer Spezialisierung setzen die Pflegeeinrichtungen auf eine solide Ausbildung ihres Personals und auf bewährte Technik im Hygienebereich. Bei diesen Themen wollen wir Sie auch künftig mit unserem Know-how unterstützen.

Herzlichst

Leiter Geschäftsbereich Professional Deutschland



Inhalt

AKTUELL

- 04 Altenpflege+ProPflege 2009**
Miele zieht zufrieden Bilanz
- 04 Innovationspreis**
Waschmaschine PW 6323 ausgezeichnet
- 05 Pandemie 1**
Erst kam die Vogelgrippe, jetzt die Schweinegrippe:
Sind wir auf dem Weg in den medizinischen Notstand?

PRAXIS

- 06 Seniorenzentrum Maternus-Stift**
Das Haus in Altenahr will seinen Bewohnern so viel
Offenheit und Normalität wie möglich bieten
- 09 Gastautorin Silvia Brübach**
Demenzkranken: Eine besondere Pflegeanforderung

ÖKOLOGIE & WIRTSCHAFTLICHKEIT

- 10 Langlebige Textilien**
Was entscheidet über die Wirtschaftlichkeit
von Textilien – nachgefragt bei der Firma Zollner

- 11 Spitzen-Sparbeitrag**
Wie Seniorenheime mit dem Kappen von
Spitzenlasten deutlich Kosten sparen können
- 12 Geschirraufbereitung**
Hinweise und Tipps für den Arbeitsalltag
mit Geschirrspülern
- 14 Altbewährtes oder Hightech**
Wirtschaftlichkeitsaspekte in Heimwäschereien

PRODUKTE & TECHNOLOGIEN

- 15 Pandemie 2**
Was tun bei Grippewellen und Co.?/Grundlagen
- 16 Frischwasser- oder Tankspül-Systeme**
Für wen ist welches Geschirrspüler-System
besser geeignet?

NEWS & TERMINE

- 18 Fortbildungen/Schulungen**
- 19 Messen/Termine**
- 19 Impressum**

MESSEBILANZ

Weniger Besucher, aber effizientere Gespräche.
Top-Produkte zogen Fachpublikum an.



Mit 34.000 Besuchern waren rund 6.000 Besucher weniger als im Vorjahr zur Altenpflege+ProPflege 2009 gekommen. Trotzdem blickt Miele Professional zufrieden auf die Messe im März zurück. Roland Baumann, Verkaufsleiter Süd von Miele Professional, hebt hervor, dass die Qualität der Gespräche gegenüber 2008 gestiegen sei. Im Mittelpunkt des Miele Messeauftritts stand die neueste Baureihe von Hygiene-Waschmaschinen in Trennwand-

ausführung, die erstmals mit der patentierten Schontrommel angeboten wurde. Auf besonderes Interesse stießen hier unter anderem die Spezialprogramme der Maschinen, die individuell an die Bedürfnisse der Seniorenheime und Pflegeeinrichtungen angepasst werden können. Ein weiteres Miele-Highlight stellten die Gewerbegeschirrspüler mit Frischwassersystem dar, von denen das Gerät G 7857 TD zudem über zwei thermische Desinfektionsprogramme verfügt (vgl. Seite 16–17). Damit ist er derzeit der einzige Geschirrspüler, der die Richtlinien des Robert-Koch-Instituts für den Seuchenfall erfüllt. 120 Quadratmeter groß war der Miele-Stand, durchschnittlich sieben Mitarbeiter betreuten die Kunden und Interessenten. Eine zentrale Botschaft: Miele produziert sehr langlebige, werthaltige und innovative Produkte. ■

Innovationspreis für PW 6323

Architekturfachzeitschriften zeichnen neue Waschmaschine in Trennwandausführung aus. Wichtige Kriterien waren unter anderem die funktionale und gestalterische Qualität.

Kaum auf dem Markt, erhielt die neue Miele-Waschmaschine in Trennwandausführung mit 32-kg-Füllgewicht auch schon die erste Auszeichnung. Die renommierten Architekturfachzeitschriften AIT, ABIT und XIA Intelligente Architektur zeichneten die Neuentwicklung mit dem Innovationspreis Architektur und Healthcare aus. Die Wahl und Auszeichnung erfolgte während der Messe Altenpflege+ProPflege 2009 im März in Nürnberg (siehe auch oben). Der Preis würdigt innovative Produkte, die die Bedeutung architektonischer Qualität im Bereich „Gesundheit, Soziales und Wohnen“ unterstreichen. Für den Wettbewerb infrage kamen Produkte, die in Wohnhäusern, Behindertenheimen, Praxen,



Spitälern oder Kur- und Rehazentren zum Einsatz kommen können. Bewertet wurden unter anderem die funktionale und gestalterische Qualität, Materialechtheit und die Vielfalt der Einsatzmöglichkeiten. Letztere wird bei der neuen Waschmaschine – ebenso wie bei den 16- und 24-kg-Maschinen aus der Baureihe – vor allem durch eine große Programmauswahl erreicht. So ist jede Maschine bereits bei der Lieferung mit dem neuen Programmpaket „Hygiene“ ausgestattet, das 53 Programmvarianten enthält. Damit können unter anderem auch Krankenhaustextilien, Betten sowie Wischbezüge behandelt werden. Für die individuellen Anforderungen der Seniorenheime und Pflegeeinrichtungen stehen zudem noch 146 freie Speicherplätze zur Verfügung. ■

Wenn Grippeerreger massenweise in einer bestimmten Region der Erde auftreten, sprechen Fachleute von einer Epidemie. Rollt die Grippewelle aber um den ganzen Erdball – so wie zuletzt mit den H5N1-Erreger oder jetzt mit dem Virus der Schweinegrippe geschehen – spricht man von einer Pandemie: Das ist eine ernste Bedrohung für jedes Land und auch für jede Volkswirtschaft! Rollt die Infektionswelle erst einmal, ist sie nur sehr schwer aufzuhalten. Kernproblem der Viruserkrankungen ist und bleibt die enorme Wandlungsfähigkeit der Krankheitserreger: Viren sind in einem ständigen Mutationsprozess – das heißt, dass selbst die effizienteste Impfung nach einiger Zeit wirkungslos bleibt, weil der Erreger sich so sehr verändert hat, dass er von der Körperabwehr nicht mehr „erkannt“ wird.

Ein Wettlauf mit der Zeit

Deshalb ist jede neue Grippevariante für die Mediziner ein Wettlauf mit der Zeit: Die Entwicklung eines neuen Impfstoffes braucht mehrere Monate – Zeit, in der sich das Virus bereits wieder entscheidend verändert haben kann, sodass Impfungen sinnlos sind. Die Dramatik der Grippeviren entsteht allerdings an anderer Stelle: Brauchten neue Erreger früher Monate oder manchmal sogar Jahre, um neue Länder oder Kontinente zu erreichen, so sind es heute nur noch Tage oder Stunden, bis der interna-

tionale Flugverkehr neue Virenvarianten über den ganzen Erdball verbreitet hat. Verschärfend kommt hinzu, dass infizierte Menschen das Virus bereits 24 Stunden lang weitergeben können, bevor bei ihnen selbst erste Symptome der Erkrankung auftreten. Berühren infizierte Personen Oberflächen, so bleiben dort hinterlassene Grippeviren oft 48 Stunden oder länger hochinfektios. Leidtragende sind zuallererst Kinder und ältere Menschen. Auch Menschen mit infektiösen Vorerkrankungen sind wegen ihres bereits geschwächten Immunsystems besonders gefährdet. Inzwischen reagieren die Gesundheitsbehörden weltweit mit Notfallplänen, doch die tatsächliche Gefahr kann kaum jemand

Risikofaktor Pandemie

Erst kam die Vogelgrippe, jetzt die Schweinegrippe: Sind wir auf dem Weg in den medizinischen Notstand?

sicher vorhersagen. Schon 1976 warnte die US-Regierung vor einer Schweinegrippe-Pandemie – und nichts passierte. Beim aktuellen Virus gab es zwar über 100 Todesfälle in Mexiko und einige in den USA, aber keine weiteren Toten in anderen Staaten – ein Indiz, dass sich das Virus bereits abschwächen könnte.

Derzeit keine Entwarnung

Letzte Sicherheit wird es allerdings nicht geben – von einer Entwarnung kann weder bei der Vogelgrippe noch bei der Schweinegrippe die Rede sein. Deshalb raten die Experten, die bestehenden Hygienevorschriften besonders bei Risikogruppen strikt einzuhalten. Weitere Detailinformationen zum Umgang mit dem Grippeerisiko finden Sie in unserem Ecolab-Fachbeitrag auf Seite 15. ■

Offen für das

Leben ...

Im Senioren- und Pflegezentrum Maternus-Stift wird großer Wert auf Offenheit und Normalität gelegt – und Lebensqualität gewonnen.

Spätestens wenn in der benachbarten Grundschule die Glocke zur Mittagspause schellt, hält das pralle Leben lautstark Einzug in das Maternus-Stift in Altenahr: Dann nämlich strömen die Kinder aus der Ganztagschule zum Mittagessen in das Café des Senioren- und Pflegezentrums Maternus-Stift. „Eine willkommene Abwechslung für unsere Bewohner und die Besucher, die uns viel Leben ins Haus bringt“, schmunzelt Uwe Scharf, Geschäftsführer des Maternus-Stifts. Und dass hinter dieser „Belebung“ absolute Absicht steckt, daran lässt Uwe Scharf keinen Zweifel: „Wir führen unser Haus ganz bewusst sehr offen und in engstem Kontakt zur direkten Umgebung und den Menschen, die hier leben!“ Das Grundziel in Altenahr ist klar umrissen – so viel Normalität wie möglich!

Bewohner sollen sich zu Hause fühlen

Im Idealfall bedeutet das für Uwe Scharf, dass sich die Bewohner im Maternus-Stift ganz wie zu Hause fühlen. „Wir begrüßen es, wenn in unserem Haus öffentliche Veranstaltungen wie Vereinsfeste oder Konzerte stattfinden, denn das schafft menschliche Nähe und den direkten Austausch mit der Gemeinde, in der wir alle leben und arbeiten“, sagt Scharf. Und so trifft es sich aus Sicht des Geschäftsführers geradezu ideal, dass sich sein neues Senioren- und Pflegezentrum nicht nur architektonisch wunderbar



„Wir ermöglichen unseren Bewohnern, das zu tun, was sie früher immer getan haben. Diese Normalität im Alltag hilft uns allen!“

Uwe Scharf, Direktor Senioren- und Pflegezentrum Maternus-Stift, Altenahr

in die grüne Landschaft des Ahrtals einfügt, sondern ganz bewusst auf die Begegnung mit den rund 5.000 Einwohnern des malerischen Städtchens Altenahr setzt. „Für uns ist es selbstverständlich, unsere Einrichtung als ein Teil von Altenahr zu sehen“, sagt Scharf. „Deshalb wollen wir gar nicht erst zulassen, dass sich Hemmschwellen beim Betreten unseres Hauses aufbauen – und bislang gelingt uns das auch ganz gut!“

Dazu gehören für den Einrichtungsleiter neben dem Ambiente des Hauses

natürlich auch ganz einfache Dinge wie Sauberkeit oder Freundlichkeit. „Wir legen zum Beispiel allergrößten Wert darauf, dass es in unseren Räumen nicht nach Altenheim oder Krankenhaus riecht. Besucher und Gäste sollen einfach spüren, dass wir uns um Sauberkeit und Hygiene professionell kümmern“, so Uwe Scharf.

Neubau in Rekordzeit

Das Maternus-Stift ist für insgesamt 122 Bewohner konzipiert – cirka 50 wohnen bereits in der Einrichtung, die seit

September 2008 in Betrieb ist und in einer Rekordzeit von nur neun Monaten gebaut wurde. Im Senioren- und Pflegezentrum Maternus-Stift werden die Interessen vieler Bewohner berücksichtigt: Geplant ist zum Beispiel die Anschaffung eines Traktors: „Wir haben einige männliche



01



02



03

01 Auf persönliche Betreuung – wie hier in der Abteilung für demente Bewohner – wird im Maternus-Stift sehr viel Wert gelegt.

02 Geschäftsführer Uwe Scharf will in den nächsten Jahren das Seniorenzentrum ausbauen.

03 Ein Alterssitz in großzügiger und grüner Atmosphäre: Landschaftlich und architektonisch hat das Maternus-Stift viel zu bieten.



01



02



03

01 Sabine Halfmann ist im Maternus-Stift für die Wäscherei im Dachgeschoss zuständig, wo auf Miele Professional Equipment gesetzt wird.

02 Auch demente Bewohner sollen sich im Maternus-Stift daheim fühlen – Originalexponate aus Bewohnerbesitz sollen dabei helfen.

03 Birgit Maeurer ist Pflegedienstleiterin in Altenahr.

Bewohner mit sehr großem handwerklichen Geschick – diesen Aspekt wollen wir fördern“, sagt Pflegedienstleiterin Birgit Maeurer. Aber auch Frauen sollen sich wohlfühlen. Die Voraussetzungen dafür sind gut, denn im Gelände rund um die Einrichtung entsteht gerade ein Hochgarten und auch die Anschaffung von mehreren Schafen ist geplant.

Neue Schwerpunkte geplant

Ein Schwerpunkt im Maternus-Stift ist die Betreuung von dementen Bewohnern – künftig sollen weitere Schwerpunkte wie Palliativ-Betreuung oder auch die Versorgung von Parkinson-Patienten gesetzt werden. Noch im Juni 2009 wird sich eine Schlaganfall-Gruppe in der Einrichtung bilden. „Wir kooperieren bei diesen Angeboten mit externen Partnern wie einem Hospiz oder auch einer großen neurologischen Praxis ganz in der Nähe“, sagt Uwe Scharf. Auch der Bereich Kurzzeitpflege soll ausgedehnt werden. Ganz neu ist zudem das Angebot einer Urlaubs-Kurzzeitpflege: „Das Ahrtal ist Urlaubsregion, deshalb bieten wir Gästen an, während ihres Urlaubes hier in der Region die Pflege von Angehörigen zu übernehmen“, so Uwe Scharf.

Für die Verantwortlichen im Maternus-Stift steht dabei die Qualität der Versorgung genauso im Mittelpunkt wie die Qualifizierung der eigenen Mitarbeiter. Uwe Scharf: „Wir verstehen uns als moderner Dienstleister am Patienten – sieben Tage in der Woche, 24 Stunden am Tag – und als solcher stellen wir uns den Anforderungen des Marktes!“ ■

SENIOREN- UND PFLEGEZENTRUM MATERNUS-STIFT IM ÜBERBLICK

Größe: Drei Wohnbereiche auf drei Stockwerken, 64 Einzel- und 29 Doppelzimmer

Bewohner: 122 Bewohner werden in Zukunft von rund 85 festangestellten Mitarbeitern betreut

Wäscherei: Pro Jahr fallen 60.000 kg Wäsche an

Schwerpunkte: Demenz- und Palliativ-Betreuung, vollstationäre Pflege und Betreuung, Kurzzeitpflege, Verhinderungspflege, Urlaubspflege

Weitere Informationen

Maternus-Stift Altenahr
Uwe Scharf
Telefon: 02643 9046100
E-Mail: uwe.scharf@maternus.de
www.maternus.de

Alltagsnormalität und Lebensqualität

Silvia Brübach schreibt über Menschen mit demenziellen Erkrankungen als Experten der Hauswirtschaft.

Alltagsnormalität sieht bei jedem Menschen anders aus, denn normal ist das, was ein Mensch im Laufe seiner Lebensgeschichte als normal aufgrund seiner persönlichen und zeitgeschichtlichen Biografie kennengelernt hat. Menschsein endet nicht mit einer Demenzerkrankung! Hier findet Normalität aufgrund der krankheitsbedingten Beeinträchtigungen allerdings in der eigenen Erinnerungswelt statt. Die Aufgabe der begleitenden Mitarbeiter ist es, dem Menschen dort zu begegnen, ihn zu begleiten und zu unterstützen.

Die Themen und Tätigkeiten des Haushalts bieten täglich vielfältige Anregungen, die sich sehr gut als Türöffner zur persönlichen Welt eignen können. Tief verankerte und mit Emotionen verknüpfte Erinnerungen und Fähigkeiten zur familiären Haushaltsführung machen jeden Bewohner entsprechend seiner Biografie zu einem „Hauswirtschaftsexperten“ – auch wenn die Erfahrungen und Fertigkeiten unterschiedlich ausfallen, so hat doch jeder Mensch mindestens ein Leben lang gegessen und getrunken. Die Mitarbeiter können dies nutzen, indem sie die zu betreuenden Menschen in die ganz alltäglich anfallenden hauswirtschaftlichen Tätigkeiten einbeziehen – ganz nach dem Motto: Mit Rat und Tat dabei sein! Natürlich nur in dem Umfang einer sinnhaften Aktivität mit dem Ziel zu fördern im Sinne der Schaffung und Erhaltung von Lebensqualität. Der Bewohner soll nicht überfordert werden. Auch eine selbstbestimmte Ablehnung der Teilnahme gehört zur Alltagsnormalität.

Der Weg über die Sinne führt ebenfalls in die Erinnerungswelt und erzielt gerade „im Haushalt“ mit einfachen Mitteln eine große Wirkung. Nahrungsaufnahme oder Essen als Genuss mit allen Sinnen, um Lust auf das Essen zu entwickeln, umfasst die Einstimmung auf die Mahlzeit durch den Umgang mit Lebensmitteln. Dazu kommen Rituale und Tischkultur sowie das Hantieren mit vertrauten Haushaltsgegenständen. Das stärkt die Orientierung und fördert das Selbstwertgefühl. Auch bei der „gemeinsamen Hausarbeit“ ist auf die Minimierung von Sicherheits- und Hygienrisiken zu achten. Die Entwicklung eines Hygienekonzeptes, das den familienähnlichen Strukturen Rechnung trägt, ist notwendig. Für Menschen mit einer demenziellen Erkrankung und für ihre Lebensbegleiter kann der gemeinsame Haushalt eine praxisnahe Basis sein, auf der sich zwei Experten aus verschiedenen Welten begegnen.



ÜBER SILVIA BRÜBACH

- Silvia Brübach bietet bundesweit freiberufliche Schulung und Beratung im Sozial- und Gesundheitswesen an.
- Sie ist Betriebswirtin für Sozial- und Gesundheitswesen (MI), hat die Heimleitungsqualifikation und ist Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin.
- Silvia Brübach verfügt über eine 20-jährige Berufserfahrung von der Hauswirtschaftspraxis bis zur Leitung von Seniorenzentren.
- Lehrtätigkeit bei Bildungsträgern zur Qualifizierung von Alltagsbegleitern sowie Praxistraining in Wohngruppen für Menschen mit demenziellen Erkrankungen
- Beratung bei der Entwicklung von Hauswirtschafts- und Hygienekonzepten

Weitere Informationen

Silvia Brübach
 Telefon: 05542 6856
 E-Mail: mail@silvia-bruebach.de
 www.silvia-bruebach.de

Langlebige Textilien



Nachgefragt bei der Firma ZOLLNER.
Was entscheidet über die Wirtschaftlichkeit von Textilien?

Wäsche im Stress? Im übertragenden Sinn gilt das sicher für viele Textilien, die im gewerblichen Bereich eingesetzt werden. Auch in Seniorenheimen und Pflegeeinrichtungen steht Handtüchern, Tischdecken und Bettzeug eine intensive Lebenszeit bevor – da ist es gut, wenn sie den großen Anforderungen gewachsen sind. Das gilt umso mehr, als Textilien sehr zum Wohlbefinden in einer Einrichtung beitragen. Wer kennt nicht das gute Gefühl, in frisch gewaschener, kuscheliger Bettwäsche einzuschlafen? Und wirken nicht auch Farben intensiv auf die Sinne? Orange kann ein Gefühl von Wärme vermitteln, Rot den Appetit positiv beeinflussen und Grün sowohl erfrischen wie auch beruhigen. Fragt man also nach dem Wert und

der Wirtschaftlichkeit von Textilien, so ist neben Produktqualität, Gebrauchstauglichkeit und Preis auch dieser Mehrwert zu betrachten.

Leistungsfähig und gut aussehend

„Qualität zum vernünftigen Preis, hochwertige Optik und gute Gebrauchseigenschaften, die bei geringem Pflegeaufwand lange gut aussehen. Das sind die entscheidenden Faktoren für die Wirtschaftlichkeit von Textilien“, sagt Karl Zollner vom Textilhersteller ZOLLNER. Die Rechnung ist einfach: Was lange Zeit hält und Freude macht, muss nicht ständig neu ersetzt werden. Der Erfolg gibt der Firma ZOLLNER recht. Sie behauptet sich auch in der fünften Generation als in Deutschland tätiges Textilunternehmen – und das in einer globalisierten Welt. Wie das geht? „Wir haben uns dem Strukturwandel nicht entgegengestellt, sondern sind aktiv mitgegangen mit den Anforderungen der Märkte und der Kunden“, sagt Karl Zollner. Neben Hotellerie und Gastronomie sowie Kliniken sind Seniorenheime und Pflegeeinrichtungen die wichtigste Kundengruppe des Objektanständers. Das Sortiment reicht von Bettwäsche und Frotteetüchern über Tischwäsche, Kissen und Einziehdecken bis hin zur Berufsbekleidung für professionelle Ansprüche.

Neben der Pflege von Traditionen wie individuelle Einstickungen in Servietten bietet ZOLLNER auch Innovationen wie abwaschbare Tischdecken, die keine Flecken zurücklassen, an. Und: „Wir sind einer der wenigen Textilausstatter, bei dem der Kunde direkt beim Hersteller kauft“, erklärt Michael Zollner, der das Familienunternehmen mit seinem Cousin Karl führt. Allein in Deutschland und Umgebung hat das Unternehmen rund 50.000 Kunden. Aus der Langlebigkeit der Produkte erwächst für ZOLLNER auch die Verpflichtung der Nachlieferbarkeit. So ist eine Bettwäschenmarke bereits seit über 35 Jahren unverändert im Programm. ■



01 Sieht gut aus und lässt sich prima reinigen: Bettwäsche, die mit 95°C gewaschen werden kann.

02 Schick und praktisch: Die dekorative Tischdecke von ZOLLNER lässt sich ganz leicht abwischen, ohne dass Flecken zurückbleiben.

Weitere Informationen

ZOLLNER Weberei – Wäschefabrik GmbH + Co. KG
Birgit Altinger
Telefon: 08741 30614
E-Mail: info@zollner.org
www.hospital-textiles.eu

Spitzen Sparbeitrag

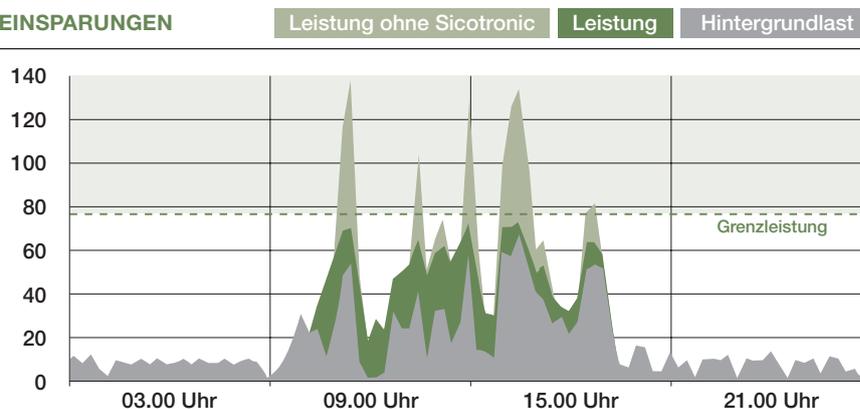
Energiemanagement mit System: bis zu 40 Prozent Kostenreduktion.

Waschen, Trocknen, Garen oder Spülen – wenn in Seniorenheimen und Pflegeeinrichtungen der Betrieb auf Hochtouren läuft, dann wird viel Strom verbraucht und vom Versorger berechnet. Wie viel, können die Betreiber allerdings ein Stück weit mitentscheiden. Denn neben dem Einsatz von effizienten und energiesparenden Waschmaschinen, Trocknern und Geschirrspülern gibt es weitere Möglichkeiten, die monatlichen Energiekosten deutlich zu senken.

Eine davon hat die Münchener Firma Sicotronic vor 27 Jahren zum Patent angemeldet – und seitdem über 3.000 Mal im In- und Ausland verkauft. Das Energiemanagementsystem besteht aus Hard- und Software und vernetzt und steuert die Strom verbrauchenden Geräte aus verschiedenen Betriebseinheiten.

Das System basiert auf der besonderen Form der Energieabrechnung für gewerbliche Betriebe. Während die Versorger bei Privathaushalten den Verbrauch nach Kilowattstunden abrechnen, legen sie bei gewerblichen Betrieben die möglichen Leistungsspitzen zugrunde, die sie bereitstellen und die in Kilowatt (kW) gemessen werden. Die Rechnung ist einfach: „Geringere KW-Werte bedeuten geringere Energiekosten“, erläutert Geschäftsführer Norbert Wittke. „Das Sicotronic-Energiemanagementsystem

EINSPARUNGEN



Die beispielhafte Auswertung aus einem mittelständischen Betrieb zeigt, wie die Spitzenlast ab 80 kW im Tagesverlauf durch die Sicotronic-Technik gekappt wird.

erfasst und steuert die angeschlossenen Geräte so, dass das Maximum während der Spitzenlastzeiten reduziert und begrenzt wird. Damit lassen sich die Leistungsspitzen um 15 bis 40 Prozent reduzieren.“ Und dies geschieht laut Wittke ohne spürbare Beeinträchtigung des Betriebsablaufs. Anders gesagt: Die Wäsche und das Geschirr werden genauso sauber wie ohne Spitzenlastreduktion. Sicotronic rechnet vor, dass ein Seniorenheim bei einer Gesamtanschlussleistung seiner Geräte von 300 kW und einem Versorgerpreis von 8,50 Euro pro Kilowatt gut 8.500 Euro Stromkosten pro Jahr sparen kann. Womit sich die in dieser Musterrechnung empfohlene Sicotronic-Anlage schon nach zwei Jahren

amortisiert hätte. Zusätzlich können die Betreiber mit der Sicotronic-EDV zentrale Betriebsdaten erfassen und dokumentieren, die im Rahmen der HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) Vorschriften zur Lebensmittelsicherheit erforderlich sind. Ein weiteres Plus also – neben dem Spareffekt, den das Energiemanagementsystem beim Waschen, Trocknen, Garen oder Spülen mit sich bringt. ■

Weitere Informationen

Sicotronic GmbH | Norbert Wittke
 Telefon: 089 95939710
 E-Mail: wittke@sicotronic.de
 www.sicotronic.de



Geschirraufbereitung

Hinweise und Tipps für den erfolgreichen Arbeitsalltag mit einem Geschirrspüler. Denn das Auge isst bekanntlich mit.

Wahrscheinlich hat das jeder schon einmal erlebt: Während man in einem Restaurant auf sein Lieblingsgericht wartet, inspiziert man nebenbei Gläser, Besteck und Teller. Und denkt sich: »Das ist doch nicht wirklich sauber.« Dabei sollten tadellose Spülergebnisse für gewerbliche Betriebe selbstverständlich sein. Nicht anders ist es in Seniorenheimen und Pflegeeinrichtungen. Ob auf der Station oder in dem für den allgemeinen Besuchsverkehr geöffneten Restaurant – überall ist eine hygienisch einwandfreie Reinigung von Geschirr, Gläsern und Besteck eine wesentliche Voraussetzung für gepflegte Gastlichkeit und eine rundum gelungene Mahlzeit. Doch wie kann es bei gewerblichen Geschirrspülern zu Spülergebnissen kommen, die nicht zufriedenstellend sind? Wenn das Gerät einwandfrei funktioniert, sollte zuerst

die Handhabung überprüft werden. Die Tipps auf der rechten Seite zeigen, worauf bei der Bedienung auf jeden Fall zu achten ist.

Geschirrphänomene – was tun?

Spülergebnisse, die nicht zufriedenstellen, können aber auch ganz spezielle Ursachen haben. Wie etwa die Verfärbungen von Edelstahlbesteck oder graue Beläge auf Gläsern. Sie sind ebenso wie Speisereste wahrlich keine Augenweide. Hier eine Auswahl für typische „Geschirrphänomene“ und mögliche Lösungen vor Ort.

Gläser mit grauen Flecken

Gläser mit grauen Flecken oder Trübungen:

1. Prüfschritt: Das Glas mit destilliertem Wasser befeuchten und trocknen lassen. Ist das Glas nun sauber, handelt es sich um Salzurückstände. Möglicher-

01 Schnelle und gründliche Geschirreinigung ist ein wesentlicher Aspekt für gepflegte Gastlichkeit in Seniorenheimen und Pflegeeinrichtungen.

WICHTIGE GRUNDREGELN FÜR DEN GESCHIRRSPÜLER-BETRIEB

- Grobe Speisereste vor dem Einräumen entfernen.
- Keine angerosteten Teile einsortieren. Gefahr von Flugrost.
- Reiniger, Salz und Klarspüler laut Bedienungsanleitung einsetzen.
- Das Geschirr so einräumen, dass alle Flächen vom Wasser getroffen werden.
- Den Geschirrspüler so beladen, dass sich Einzelteile möglichst nicht berühren.
- Bei gemischten Beladungen Töpfe, Teller und Schüsseln nach unten, Tassen und Gläser möglichst nach oben. Kleine und große Teller abwechselnd einräumen.
- Sicherstellen, dass sich die Spülarme frei bewegen können.
- Ungeeignetes Geschirr wie hitzeempfindliche Kunststoffteile, Geschirrtteile aus Holz, empfindliche Dekorgläser, Aluminium, Kupfer- und Zinnteile, Geschirr mit Goldrand und Silberbesteck gehört nicht in den Geschirrspüler.
- Spülprogramm und -temperatur laut Bedienungsanleitung einstellen.



weise ist der Salzbehälter undicht oder die Regenerieranlage defekt. In diesem Fall ist der Techniker gefragt.

2. Prüfschritt: Wird das Glas nach dem Eintrocknen des destillierten Wassers nicht sauber, sollte es mit Zitronensäure oder Essig abgespült werden. Wenn sich die Flecken so entfernen lassen, handelt es sich um Kalkrückstände. Abhilfe schafft eine Kontrolle der Regenerieranlage. Entweder fehlt hier Salz oder sie ist falsch eingestellt. Alternativ oder zusätzlich kann auch die Dosierung von Reiniger und Klarspüler erhöht werden. Schließlich bietet sich eine Reinigung mit Zitronensäure an. Übrigens: Wenn sich das Glas im 2. Prüfschritt nicht mit Zitronensäure oder Essig reinigen lässt, kann es beschädigt sein. Material mit niedriger Glasqualität verändert im Laufe der Zeit seine Oberflächenstruktur, Glaskorrosion ist die Folge.

Porzellan mit grauem Belag

Porzellan mit grauem Belag oder Flecken: Auch hier ist schnell Abhilfe möglich. Ursachen können sowohl Speisereste als auch farbstoffhaltige Substanzen wie Tee, Kaffee und Lippenstift sein. Mit Chlorbleiche lässt sich prüfen, ob diese Beläge entfernt werden können. Zudem sollte die Enthärtungsanlage geprüft, die Dosierung von Reiniger und Klarspüler erhöht und bei weiterem Bedarf auch bei höherer Temperatur gespült werden.

Selbst Edelstahl leidet

Auch Edelstahlbesteck „leidet“ manches Mal durch blaubraune Verfärbungen. Das kann durch Flugrost oder bei niedriglegierten Stählen auch durch „normalen“ Rost verursacht werden. Die Spülmaschinenfestigkeit ist in diesem Fall zu überprüfen. Neben Rost setzen Speisesäuren aus Obst und Gemüse

dem Besteck zu. So entstandene Flecken weichen bei einer Spülung mit Zitronensäure. Oder sie lassen sich, und das gilt auch für Rostrückstände, mit Edelstahlpflegemittel beseitigen.

Viele Geschirrphänomene also, das zeigt dieser Artikel, lassen sich relativ einfach beheben. Und sollte das nicht zum Erfolg führen, stehen die Techniker und der Außendienst von Miele Professional ihren Kunden beratend zur Seite. ■

Weitere Informationen

Miele Professional
Marketing | René Zirkel
Telefon: 05241 8966414
E-Mail: proconcept@miele.de
www.miele-professional.de



Altbewährtes oder Hightech

Wirtschaftlichkeitsaspekte in Heimwäschereien

Berater von Wäschereien in Seniorenheimen und Pflegeeinrichtungen stoßen in ganz Deutschland immer wieder auf völlig verschiedene technische Ausstattungen. Einige ähneln sehr stark einer hauswirtschaftlichen Exposition über die technischen Gegebenheiten der 60er Jahre des letzten Jahrhunderts. Darunter gibt es einige, die trotzdem täglich eine für den Kunden erlebbare professionelle Leistungsqualität realisieren. Andere dagegen sind mit der neuesten Technik ausgerüstet – und bringen trotz bester Voraussetzungen für den Kunden nur eine schlechte Leistungsqualität.

Neue Technik will offenbar beherrscht werden: Oft werden nur 10 Prozent der Leistungsmöglichkeiten ausgeschöpft. Der Grund liegt oft nahe, denn keine

Mitarbeiterin kann nach einer halbtägigen Schulung Programme korrekt dem eigenen Bedarf entsprechend anpassen. Oft werden aus Unwissenheit über die Möglichkeiten oder aus traditioneller Anhänglichkeit falsche Programme gewählt. Beispielsweise können Energie-, Zeit- und Wassereinsparung der neuen Technik nicht greifen, wenn auch leicht verschmutzte Wäsche alter Regel folgend mit Vorwäsche gewaschen wird.

Frustrierend ist es auch, wenn wegen fehlendem Kraftstromanschluss die Programmlaufzeiten fast verdoppelt sind. Das erhöht den Personalbedarf enorm und senkt die Durchlassmenge der Maschinen. Es ist sowohl wirtschaftlich als auch nachhaltig unbedingt notwendig, bei neuer Technik folgende Rahmenbedingungen zu sichern:

- korrekte Planung der notwendigen Medien (Kraftstrom, Heiß- und Kaltwasser, Abwasser) in der erforderlichen Dimension
- Erproben und Abstimmen der Programme mit den passenden Parametern für jede Wäscheart
- regelmäßige Schulung aller Wäschereimitarbeiterinnen über die Leistungsmöglichkeiten der Maschine und deren zweckmäßige Anwendung

Erst wenn diese Rahmenbedingungen erfüllt sind, kann neue Technik auch die wirtschaftlichen und qualitativen Erwartungen voll erfüllen. ■

Weitere Informationen

Sascha Kühnau | Diplom-Oecotrophologe
 Telefon: 030 64094829
 E-Mail: saschakuehnau@web.de
 www.kuehnau.net

Die Schweinegrippe sorgt seit Wochen für Presseschlagzeilen. Die Gefahr der unkontrollierten Ausbreitung einer weltweiten Virusinfektion droht – doch wie kann man sich schützen?

Niemand kann sagen, wann und in welchem Umfang eine Pandemie ausbrechen wird. Gut vorbereitet zu sein heißt, die globale Situation richtig zu verstehen und effektive Maßnahmen lokal umzusetzen. Bei einer Pandemie handelt es sich um den Ausbruch einer Infektionskrankheit. Unter einer Infektion versteht man das Eindringen von Mikroorganismen in eine Wirtszelle und ihre Vermehrung in dieser Zelle. Das bedeutet aber noch lange nicht, dass es auch tatsächlich zu einer Infektion beim Menschen kommt. Das ist abhängig von der Aggressivität des Erregers und der Disposition des Menschen. Erst wenn gewisse Voraussetzungen gegeben sind, kann es wirklich zum Ausbruch einer Erkrankung kommen.

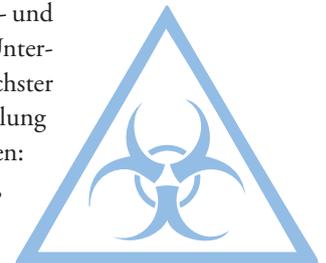
Es gibt viele Krankheitserreger, einige davon können zu einer ernsthaften Erkrankung beim Menschen führen. Diese sind aufgrund des Infektionsschutzgesetzes meldepflichtig. Viren haben eine hohe Bedeutung in der Infektiologie, da sie sich immer wieder verändern können. Krankheitserreger können auf direkten (z.B. durch Anhusten) oder indirekten (z.B. über kontaminierte Lebensmittel) Übertragungswegen verbreitet werden. Bei der Vogelgrippe war die Übertragung von einem erkrankten Tier (Geflügel) auf den Menschen möglich. Jedoch konnte kein erkrankter Mensch einen anderen infizieren. Bei der Schweinegrippe ist das jedoch möglich – glücklicherweise handelt es sich aber hier um ein Virus, für das es auch im Erkrankungsfall einen Impfstoff gibt. Auch bei der Desinfektion von kontaminierten Oberflächen gibt es keine Probleme, da das Virus aufgrund seiner Struktur sich sehr gut mit begrenzt viruswirksamen Mitteln inaktivieren lässt. Sobald in Deutschland eine meldepflichtige Infektionskrankheit festgestellt wird, wird das zuständige Gesundheitsamt eingeschaltet. Im Ernstfall werden geeignete Maßnahmen zur Verhütung und Bekämpfung



PANDEMIE.

Grundlagenwissen

fung der drohenden Gefahr angeordnet. Dafür ist es notwendig, dass die Einrichtungen vorab ein Krisenmanagement etabliert haben, um im Falle einer Pandemie umgehend reagieren zu können. Als Vorsorge sollten Infektionsschutzkoffer und Schutzkleidung bereitgestellt und Medikamente, Desinfektions- und Lebensmittel bevorratet werden. Ecolab gibt Unterstützung durch entsprechende Seminare (nächster Termin siehe Seite 18) und hilft bei der Aufstellung von Notfallplänen. Die Ecolab-Experten raten: So wie es regelmäßige Feuerwehrrübungen gibt, sollte es auch Übungen für den Pandemiefall geben – auch dabei hilft Ecolab. ■



Weitere Informationen

Ecolab Deutschland GmbH | Ines Müller
 Telefon: 0211 9893951
 E-Mail: ines.mueller@ecolab.com
 www.ecolabhealthcare.de



Frischwasser- oder Tankspül-System
– welches Geschirrspülssystem eignet
sich besser?

(K)eine Frage der **PROFESSIONALITÄT**

Wenn es um professionelle Geschirreinigung geht, stehen gleich zwei Spülssysteme zur Wahl: das Frischwasser- und das Tankspül-System. Um die wichtigste Antwort gleich vorwegzunehmen: Beide Systeme bieten professionelle Reinigungsergebnisse, eignen sich aber auch besonders für bestimmte Branchen. Während in gastronomischen Betrieben und Großküchen vor allem die Menge des zu spülenden Geschirrs zählt, haben Senioren- und Pflegeeinrichtungen zudem besondere Ansprüche und Vorgaben im Fokus wie z.B. die der Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV). Für beide Spül-systeme bietet Miele Professional seit Jahren hochmoderne Geschirrspüler an.

Gastronomie und Großküchen

Überall dort, wo es auf Geschwindigkeit und große Geschirrmengen ankommt, können Tankspül-systeme ihre Vorteile ausspielen: Tankspüler bieten eine permanente Einsatzbereitschaft, da sie die Temperatur des Spülwassers kontinuierlich auf 65°C halten, was einen sehr wirtschaftlichen Betrieb möglich macht. Nachgespült wird mit Frischwasser bei 85°C, was sehr gute Hygienestandards sichert. Beim Miele Tankspül-system G 8066 dauert eine Spülcharge z. B. nur 90 Sekunden, was einer Spülleistung von 40 Körben bzw. 880 Tellern pro Stunde entspricht. Ausgestattet mit modernen Spülprogrammen für die unterschiedlichsten Einsatzarten und sehr guten Spülkorbbkapazitäten bleiben die Tank-

spüler trotzdem kompakt in ihren Außenmaßen und damit sehr variabel beim Einbau in die Spülküche. Dort, wo noch mehr Kapazität und eine höhere Durchsatzleistung benötigt wird, bietet Miele die Tankspül-technik auch als Durchschubsystem G 8072 an. Hier wird der Ablauf der Korbbestückung, des eigentlichen Spülvorgangs und der Geschirrentnahme in einen nahtlosen Arbeitsablauf integriert – das spart zusätzliche Zeit: Die Programmlaufzeit wird auf 60 Sekunden gesenkt, gleichzeitig steigt das maximale Geschirrvolumen auf 1.350 Teller pro Stunde an.

Senioren-/Pflegeeinrichtungen

Gerade in Seniorenheimen kommt es auf eine sehr hohe Hygieneleistung an.



01 Durchschubsysteme bieten den Vorteil eines definierten Workflows, der Zeit spart und hohe Durchsatzmengen gewährleistet.

02 Moderne Miele Geschirrspülsysteme bestehen durch höchste Reinigungsstandards bei kompakten Außenmaßen.

03 Der Miele Gewerbegeschirrspüler G 8066 ist ein Tankspül-System in Frontlader-Ausführung, das auf kleinstem Raum 40 Körbe bzw. 880 Teller pro Stunde spülen kann.

Ein kompletter Frischwasserwechsel zwischen den einzelnen Spülprogrammabschnitten bietet hier die optimale Reinigung und Hygiene auch dort, wo mit infiziertem Geschirr gerechnet werden muss.

Der Miele Geschirrspüler G 7857 Thermo-Desinfektor erlaubt aufgrund seiner Konstruktion und Materialbeschaffenheit neben den normalen Spülprogrammen den Einsatz spezieller Reinigungsprogramme mit sehr hohen Temperaturen, die eine bakterizide und virusinaktivierende Desinfektion ermöglichen. Das Reinigungs- und Desinfektionsprogramm Vario TD bietet hier professionelle Sicherheit: Nach einer intensiven Vorspülung erfolgt die Reinigungsphase bei Temperaturen bis 55°C

mit einer Haltezeit von fünf Minuten. Den Abschluss bildet die termische Desinfektion mit 90°C und fünf Minuten Haltezeit. Das Programm DESIN Vario TD ist vom Robert-Koch-Institut gelistet für die routinemäßige Reinigung und Desinfektion und entspricht der Norm von Medizinprodukten. Das Programm DESIN 93°C-10 erfüllt die Maßgaben des RKI für den Seuchenfall.

Professionelle Ausstattungen

Miele Gewerbegeschirrspüler verfügen serienmäßig über einen Profi-Monobloc-Enthärter, der für kalkfreies Wasser sorgt und sich schon während des Spülvorgangs regeneriert – ein separates Regenerierungsprogramm wird damit überflüssig! Der Salzverbrauch wurde

gegenüber herkömmlichen Enthärtern um bis zu 50 Prozent verringert: Auch das ist ein wichtiger Beitrag zum Umweltschutz.

Dank drei Spülarmen, dem geräuschisolierten Doppelmantelgehäuse, dem Dosierautomaten für Pulverreiniger und Klarspülmittel sowie dem selbstabdichtendem Waterproofsystem sorgen die Miele Professional Geschirrspüler mit Frischwasser-Spülsystem für mehr Komfort und Sicherheit in jeder Profiküche. ■

Weitere Informationen

Miele Professional
Marketing | René Zirkel
Telefon: 05241 8966414
E-Mail: proconcept@miele.de
www.miele-professional.de

Fortbildungen/Schulungen

Ecolab-Schulung im Lebensmittelbereich

Ecolab bietet am 29. Juni 2009 in seinem Düsseldorfer Schulungszentrum ein eintägiges Seminar zum „Havarie- und Krisenmanagement“ beim Umgang mit leicht verderblichen Waren an. Dabei liegt ein besonderer Schwerpunkt auf der europäischen Gesetzgebung und den EU-Zulassungen in diesem Kontext. ■

Weitere Seminartermine und -orte von Ecolab:

25.06.09 Tag der Pflege in Dresden; Kooperation mit dem Fachgroßhandel Igefa
14.09.09 Wäschereiseminar in Berlin in Kooperation mit Miele & Sascha Kühnau

Weitere Informationen

Ecolab Deutschland GmbH | Ines Müller | Telefon: 0211 9893951
E-Mail: ines.mueller@ecolab.com | www.ecolabhealthcare.de



Basisschulung zur/zum Hygienebeauftragten

Praxisorientierte Hygiene-Schulungen werden auf Basis der Heimgesetznovelle vom 1. Januar 2002 zunehmend wichtiger. Der Bildungsträger andragogik konkret bietet deshalb eine Schulung zur/zum Hygienebeauftragten (160 Unterrichtsstunden, angelehnt an DGKH-Empfehlungen) unter Leitung von Prof. Dr. Wilfried Schlüter und Diplom-Oecotrophologe Sascha Kühnau an. ■

Ort: Bildungszentrum in Wolfsburg-Unkeroda (bei Eisenach)
Termin: 4 Blöcke à eine Woche; Ersttermin: 28. September bis 02. Oktober 2009
Seminardauer von montags um 14 Uhr bis freitags um 11 Uhr

Weitere Informationen

andragogik konkret e. V., Bildungszentrum | Telefon: 036925 90001 | Fax: 036925 90067
E-Mail: info@andragogik-konkret.de | www.andragogik-konkret.de

Wäschereiseminare von Miele Professional, Ecolab und Thermotex

Modernes und praxisorientiertes Know-how für die Hauswirtschaft und Wäscherei vermitteln die Experten von Miele, Ecolab und Thermotex auf ihren gemeinsamen Schulungen. Die Seminare richten sich an die Leitung und die Mitarbeiter von Hauswirtschaft und Wäscherei in Altenheimen und Behindertenwerkstätten. ■

Seminartermine und -orte:

30.06.09 Leipzig, Miele Beratungs- und Servicezentrum
08.10.09 Dortmund, in Räumlichkeiten der Firma Timmer

Weitere Informationen

Miele Professional Marketing | Michael Arendes | Telefon: 05241 8966412
E-Mail: proconcept@miele.de | www.miele-professional.de



Messetermine 2009

ALTENHEIM EXPO 2009, 29.–30. JUNI 2009

Hotel Intercontinental Berlin | Budapester Straße 2 | 10787 Berlin

- Aussteller:** Hersteller und Dienstleister aus den Bereichen Planen, Investieren, Bauen, Modernisieren und Ausstatten
- Besonderheiten:** Über die Messeöffnungszeiten hinausgehendes Rahmenprogramm für die Kommunikation zwischen Ausstellern und Besuchern

Weitere Informationen

Vincentz Network GmbH & Co. KG
E-Mail: veranstaltungen@vincentz.net | www.altenheim-expo.de

11. RHW-SYMPOSIUM, 26. JUNI 2009

Kardinal Wendel Haus | Mandlstraße 23 | 80802 München

- Aussteller:** Hersteller von Produkten und Dienstleister für die Zielgruppen Hauswirtschaftsleitung, Küchenleitung und Hotellerie
- Besonderheiten:** Symposium mit sechs Vorträgen (u.a. „Schwierige Mitarbeitergespräche“, „Karrierefaktor Stimme“ und „Erlössteigerungen durch aktives Verpflegungsmarketing“)

Weitere Informationen

Münchener Business Akademie
E-Mail: akademie@vnmonline.de | www.muenchner-business-akademie.de

Alle Termine im Überblick

+++ JUNI 2009 +++

- | | |
|----------------|--|
| 25.06.2009 | Tag der Pflege Dresden |
| 26.06.2009 | rhw-Symposium München |
| 29.06.2009 | Havarie- und Krisenmanagement & EU-Zulassungen Dresden |
| 29.–30.06.2009 | Altenheim Expo Berlin |
| 30.06.2009 | Wäschereiseminar Leipzig |

+++ SEPTEMBER 2009 +++

- | | |
|-------------------|--|
| 14.09.2009 | Wäschereiseminar Berlin |
| 28.09.–02.10.2009 | Basis-Schulung zum/zur Hygienebeauftragten Wolfsburg |

+++ OKTOBER 2009 +++

- | | |
|------------|-----------------------------|
| 08.10.2009 | Wäschereiseminar Dortmund |
| 30.10.2009 | rhw-Symposium Hannover |

PROconcept

Ausgabe 02 | 2009

IMPRESSUM

Herausgeber:

Miele & Cie. KG
Vertriebsgesellschaft Deutschland
Carl-Miele-Straße 29 | 33332 Gütersloh
Postfach | 33325 Gütersloh
Telefon: 05241 89-0
E-Mail: proconcept@miele.de
www.miele-professional.de

Projektleitung (V. i. S. d. P.):

Ilka Piechowiak, Johannes Baxpöhler

Herstellung:

medienfabrik Gütersloh GmbH
Carl-Bertelsmann-Str. 33 | 33311 Gütersloh
Telefon: 05241 23480-0
www.medienfabrik.de

Projektleitung:

Guido Klinker

Realisation:

Koordination/Steuerung: Astrid Slonina
Redaktion: Christian Focken,
Mathias Nürnberger
Grafik & Layout: Sebastian Borgmeier

Druck:

Hermann Bösmann GmbH
Ohmstraße 7 | 32758 Detmold

Fotonachweise:

Corbis: S. 3, 12, 15, 16, 18 | medienfabrik/
Jens-Olaf Broksche: S. 2 | medienfabrik/
Kai Uwe Oesterhelweg: S. 1, 6, 7, 8, 20 |
Miele: S. 3, 4, 13, 17, 18 | Silvia Brübach:
S. 9 | Zollner: S. 10

Erscheinungsweise:

vierteljährlich

Auflage:

14.000 Exemplare



Anton Hüllen (93 Jahre) an seiner Orgel im Maternus-Stift.

HÖRGENUSS

Wenn Anton Hüllen in die Tasten seiner elektronischen Orgel greift, genießen Bewohner und Besucher gleichermaßen.

Es war keineswegs geplant, dass im Maternus-Stift in Altenahr nun fast täglich flotte Orgelrhythmen für gute Laune bei Gästen und Bewohnern sorgen. Anton Hüllen brachte zwar bei seinem Einzug in die Einrichtung gleich zwei elektronische Orgeln mit, doch zunächst blieben die Geräte stumm. Erst nach und nach, dann aber mit einem unglaublichen Elan traute sich der Senior, seine Kunst mit den anderen Bewohnern und ihren Besuchern zu teilen. Heute erfreuen sich die Menschen im Maternus-Stift täglich an dem Talent von Anton Hüllen, denn der hat für sich selbst die Musik als Arzt und „Jungbrunnen“ entdeckt: Seit er wieder seine Orgel spielt, hat der 93-Jährige seine Lebensfreude zurückgewonnen – ein Stück echte Lebensqualität, auch für seine Mitbewohner!



Haben auch Sie in Ihrer Einrichtung eine besondere Aktion oder Maßnahme, die Ihnen hilft, mehr Qualität und mehr gepflegte Gastlichkeit zu erreichen? Dann schreiben Sie uns – wir sind gespannt auf Ihre Ideen!