Fotos: Klaus Pichler

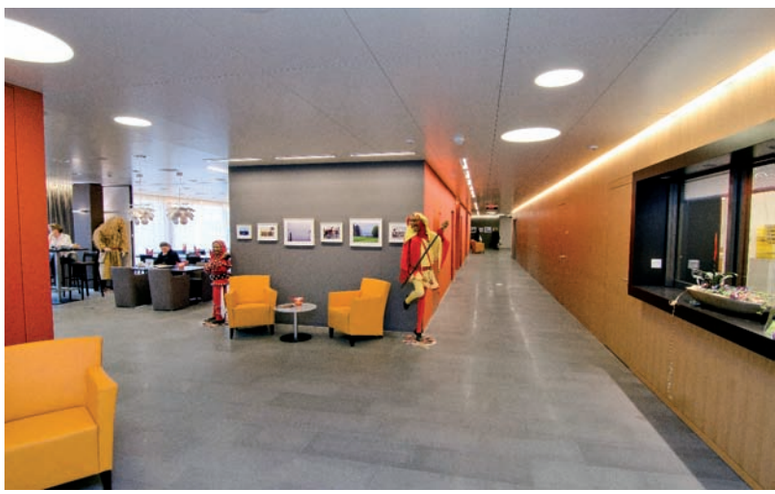
HansDampf & Co. bei «ROSWITHA» – im Pflegezentrum von Pfäffikon

Die Gemeinde Freienbach im Kanton Schwyz verfolgt eine vorbildliche Alterspflegepolitik: Sie betreibt zwei gemeindeeigene Pflegezentren in Freienbach und Pfäffikon. Im neuen Pflegezentrum «Roswitha» in Pfäffikon ist eine zentrale Produktionsküche mit modernster Küchen- und Kältetechnik realisiert worden – und zwar so, wie es dem erfahrenen und souveränen Küchenleiter Karl Ochsner und seinem Team am besten dient.

Von Chefredaktor René Frech

Seit rund 25 Jahren betreibt Freienbach im Kanton Schwyz das Pflegezentrum «Pfarrmatte», in dem rund 70 Betagte betreut und gepflegt werden. Jetzt hat die Gemeinde auch in Pfäffikon, das ebenfalls zur Kommune gehört, ein zweites gemeindeeigenes Pflegezentrum realisiert. Es heisst «Roswitha», befindet sich mitten in der Begegnungszone und fast direkt gegenüber des Gemeindehauses am Dorfplatz von Pfäffikon und beherbergt 60 Bewohnerinnen und Bewohner im Alter zwischen 70 und 95 Jahren.

Es sind also vor allem hochbetagte Personen, die an allgemeinen Altersgebrechen, Demenz und andern pflegebedürftigen Krankheiten leiden und die im modern konzipierten Pflegezentrum «Roswitha» ihren Lebensabend verbringen. 120 Voll- und Teilzeitmitarbeitende sorgen sich um die Betreuung und Pflege



Blick von aussen und im Innern zum Eingangs- und Empfangsbereich des neuen Pflegezentrums «Roswitha», wo sich die Pensionäre und Besuchenden anhand eines grossen Touchscreens über Aktualitäten, Events und Oertlichkeiten orientieren können.

der Bewohnerinnen und Bewohner im Pflegezentrum «Roswitha».

Die Gemeinde Freienbach, landesweit bekannt als boomendes Steuerparadies in «Ausserschwyz» am Zürichsee, beweist mit ihren beiden vorbildlich konzipierten und mustergültig geführten Pflegezentren, dass sie keinen Aufwand bei der Betreuung und Pflege ihrer hochbetagten Einwohnerinnen und Einwohner scheut.

Zentrale Mahlzeiten-Produktion

Höchst interessant und wegweisend ist auch das Restaurations- und Verpflegungskonzept, dass in den beiden Pflegezentren «Pfarrmatte» und «Roswitha» realisiert worden ist: Im architektonisch langgezogenen Neubau «Roswitha» ist nämlich eine professionelle Produktionsküche integriert, die unter der Leitung von Karl Ochsner steht, der schon 25 Jahre im Pflegezentrum «Pfarrmatte» tätig war, bevor er die Gesamtverantwortung für die Verpflegung in den beiden Zentren übernahm.

Die neue Küche fungiert sowohl als Produktionsküche für die erwähnten Pflegeinstitutionen als auch als Fertigungsküche für das Pflegezentrum «Roswitha».

Individualität beim Mahlzeiten-Service

Die Produktion und die Fertigung der Mahlzeiten für das Pflegezentrum «Pfarrmatte» erfolgen in zwei Schritten: Zahlreiche Menu-Komponenten werden in der Produktionsküche «Roswitha» in Pfäffikon produziert oder so vorbereitet, dass sie in der voll ausgerüsteten Fertigungsküche des Pflegezentrums «Pfarrmatte» in Freienbach frisch zubereitet und serviert werden können.

Die Feinverteilung in den 40plätzigen Speisesaal des Pflegezentrums «Pfarrmatte» und in die Wohn- und Essgruppen auf den Etagen erfolgt in warmhaltenden Durotherm-Pfannen und -Schüsseln. Das betreuende Pflegepersonal schöpft und serviert die Speisen und Mahlzeiten nach den individuellen Wünschen der Gäste, so dass ein Optimum an Individualität erzielt und gewährleistet werden kann.

Die Besucher im Zentrum «Roswitha» verpflegen sich ausschliesslich in den fünf Wohn- und Essgruppen nach dem gleichen Verfahren.

Das «Café Roswitha»

Dazu kommt das «Café Roswitha», ein öffentlich zugängliches Besucher- und Gästerestaurant mit 100 Sitzplätzen, das äusserst modern, urban und farbenfroh konzipiert und mit normalen Tischen, Hochtischen und Lounge-Cornern möbliert ist und wo auch täglich über Mittag bis zu 30 Mahlzeiten und Essen serviert werden. Das Restaurant ist von 07.15 Uhr bis abends um 19.00 Uhr geöffnet – und weil es sich direkt in der Begegnungszone von Pfäffikon befindet, kehren hier auch Gäste ein, welche mit dem Pflegezentrum und mit seinen Pensionären nichts zu tun haben.

Ein erfahrener Küchenleiter

Die Realisierung und Bewältigung des ambitionierten Restaurations- und Verpflegungskonzepts steht unter

Das «Café Roswitha» ist auch bei Passanten ein beliebter Treffpunkt.

der Obhut des erfahrenen Küchenleiters Karl Ochsner und einem Team aus 18 Voll- und Teilzeitmitarbeitenden.
Täglich werden 130 bis 140 Mahlzeiten für die Besucher, für die Gäste der angegliederten Tagespflegestätte und andere Gäste aus der nahen Alterswohnungen produziert, zubereitet und serviert. Neben dem Tagesmenu mit drei Mahlzeiten-Komponenten gibt es auch vegetarisch inspirierte Mahlzeiten und Gerichte, Salatbuffet, Birchermüesli und vor allem Frucht- und andere Wähen zur Auswahl, die auch gerne von den Gästen in der Cafeteria geordert und genossen werden.

Fazit

Nicht selten kommt es vor, dass auch die sogenannten «Aktivierungsgruppen» in die Küchenarbeit integriert werden: Dabei verrichten die betagten Bewohnerinnen und Bewohner einfache Rüst- und Küchenarbeiten mit dem Ziel, ihr Erinnerungsvermögen und ihre Fähigkeiten zu erhalten oder wiederzubeleben.
Selbstverständlich haben die Bewohnerinnen und Bewohner auch Gelegenheit, an kulturellen und religiösen Anlässen im Pflegezentrum teilzunehmen – alles in allem erweist sich die Alterspflegepolitik der Gemeinde Freienbach mit ihren beiden Pflegezentren «Pfarrmatte» in Freienbach und «Roswitha» in Pfäffikon als ein wohldurchdachtes und realitätsnahes soziales Konzept, das Vorzeige-Charakter hat!

Ein souveräner Küchenleiter

Küchenchef Karl Ochsner vom Pflegezentrum «Roswitha» in Pfäffikon ist ein souveräner und erfahrener Küchenleiter, der genau weiss, was es in der Altersverpflegung braucht.
Der 1957 in Einsiedeln geborene Karl Ochsner absolvierte die Schulen im Klosterdorf und die Kochlehre in der «Linde» am Klosterplatz, im legendären Gildenbetrieb von Silvia und Geri Nussbaumer.
Seine beruflichen Stationen und Wegmarken lesen sich wie ein «Who is who» der bekanntesten Hotel- und Gastrobetriebe: Grand Hotel Kronenhof (Pontresina), Hotel Atlantis-Sheraton (Zürich), Restaurant Kaufleuten (Zürich), Wirtschaft zur Höhe von Robert Haupt (Zürich-Zollikon), usw., usw.
Der Absolvent einer Gastro-Management-Ausbildung wirkte später als «fliegende Stellvertretung» von Küchenchefs, führte später in Buttikon einen eigenen Gastronomiebetrieb und liess sich vor 25 Jahren von der Gemeinde Freienbach im Pflegezentrum «Pfarrmatte» zum verantwortlichen Küchenleiter für die gesamte Verpflegung der Betagten und Pflegebedürftigen anstellen – eine verantwortungsvolle, aber auch sehr dankbare Aufgabe also!

Die Küchenkonzeption im Pflegezentrum «Roswitha»

Das realisierte Verpflegungskonzept im Pflegezentrum «Roswitha» ist geprägt vom Bestreben, den Pensionären mit Wohn- und Essgruppen von je 12 bis 15 Personen ein individuelles, behagliches und familiäres Umfeld zu bieten, so, wie sie es sich gewohnt waren, bevor sie in die Obhut des Pflegezentrums eingetreten sind. Dieser Zielsetzung unterziehen sich auch die Verantwortlichen und das Team in der neuen Küche des Pflegezentrums sowie auch das Betreuungsteam auf den verschiedenen Etagen.

Und mit Küchenleiter Karl Ochsner ist ein erfahrener und mit den Gegebenheiten der Restauration und Verpflegung in einem Pflegezentrum vertrauter Fachmann am Werk, der auch bei der Konzipierung und Projektierung der neuen Küche im Pflegezentrum «Roswitha» genau wusste, welcher Küchenlayout und welche küchentechnische Konfiguration optimal sind. Zusammen mit Marcel Etter von Ettertech bzw. der Rilling AG (Staad) konzipierte er die Grundzüge der «Roswitha»-Küche, während Marcel Etter die Detailplanung und installationstechnische Projektierung übernahm.

Die «Roswitha»-Küche ist klassisch gegliedert und verfügt über grosszügige Lagerkapazitäten im Economat sowie in den Tiefkühl- und Kühlzellen. Die Kücheneinrichtungen, Arbeits- und Abstellflächen sowie die neutralen und gekühlten Unterbauten sind aus solidem CNS-Material aus der Produktion der Rilling AG.

Im Mittelpunkt steht ein multifunktionaler Induktionsherd «Küchenmeister» des deutschen Marktführers MKN, dessen Produkte in der Schweiz von der Wiba AG Gastro Equipment (Mägenwil) vertrieben und serviziert werden. Der «Küchenmeister» ist massgeschneidert konfiguriert und umfasst sechs beidseitig bedienbare Induktionsfelder, eine Mischbatterie sowie eine grosszügige Griddleplatte, die bei Nichtgebrauch abgedeckt und als Anrichte- und Abstellfläche genutzt werden kann.

Dazu kommen im Herdunterbau beidseitig bedienbare Wärmeschubladen sowie Abstellflächen für Pfannen und andere Küchenutensilien.

Ergänzt wird die Herdanlage von zwei 6 x 1/1 GN Kombisteamern «HansDampf Gold» von MKN sowie von einem MKN-Kombisteamer «HansDampf Gold» mit 10 x 1/1 GN-Einschüben in der Patisserie-Abteilung. Die MKN-Kombisteamer «HansDampf Gold» sind elektronisch programmier- und steuerbar,

❶ Küchenleiter Karl Ochsner an seiner neuen massgeschneiderten Herdanlage «Küchenmeister» von MKN (geliefert von der Wiba AG Gastro Eaquipment) mit zudeckbarer Griddleplatte und nützlichen Wärmeschubladen im Unterbau. Im Hintergrund ein MKN-Kombisteamer «HansDampf Gold».
❷ Die MKN-Kombisteamer «HansDampf Gold» in verschiedenen Grössen und Konfigurationen.
❸ Küchenleiter Karl Ochsner mit Köchin flankieren die beiden MKN-Grosskochgeräte.
❹ Der Schockfroster und die Tageskühlschränke mit Ausziehschubladen der Marke «Cool Compact» mit Regionalverkaufsleiter Pascal Emmenegger von der Wiba AG Gastro Equipment bei einem Pfannenregal.

Klare und übersichtliche Verhältnisse im Economat und im Kühl- und Tiefkühllager dank der Regaltechnik der Wiba AG.

und sie verfügen dank des FlexiRacks und den Ausmassen ihrer Garräume über überdurchschnittliche Gar- und Backkapazitäten, lassen sie sich doch sowohl für den Längs- und Quereinschub als auch für die traditionelle Bäckernorm nutzen.

Erfolgreiche Lieferantenpartnerschaft: Küchenleiter Karl Ochsner, flankiert von Regionalverkaufsleiter Pascal Emmenegger (rechts) und CEO Patrik Wiget von der Wiba AG Gastro Equipment, Generalvertreterin der führenden deutschen Küchen- und Kältetechnik-Marken MKN und «Cool Compact». Im Vordergrund die massgeschneidert konfigurierte MKN-Herdanlage «Küchenmeister».

Küchenleiter Karl Ochsner zu GOURMET: «Die vielseitigen Bestückungsoptionen mit Längs- und Quereinschub und die Bäckernorm lassen uns alle Möglichkeiten zur Optimierung der Gar- und Backprozesse offen. Wir backen beispielsweise 18 runde Wähen im gleichen Backprozess im «HansDampf Gold» 10 x 1/1 GN. Wir könnten darin aber sogar 30 runde Wähen aufs Mal backen. Das verkürzt die Gar- und Backprozesse und macht die Küchenarbeit markant effizienter und rationeller.»

Für die Produktion der Mahlzeiten-Komponenten ebenfalls hervorragend geeignet sind zudem je eine MKN-Kippbraisière «Magnum» 2 x 1/1 GN mit zwei gleichzeitig individuell steuerbaren Heizzonen sowie ein MKN-Kochkessel «Vapro» mit 150 Liter Fassungsvermögen. Zudem steht ein Drucksteamer im Einsatz. Die Wiba AG Gastro Equipment lieferte aber nicht nur die thermischen Küchentechnik-Geräte in die «Roswitha»-Küche, sondern auch zwei Tageskühlschränke sowie einen Schockfroster 10 x 1/1 GN der in Deutschland führenden Kältetechnik-Marke «Cool Compact».

Und auch die gesamte Regaltechnik im Economat sowie im Kühl- und Tiefkühllager-Bereich stammt von der Wiba AG. Die Wiba AG Gastro Equipment beweist damit einmal mehr ihre Kompetenz in der professionellen Küchentechnik in all ihren Ausprägungen und damit ihre Bedeutung als Komplettanbieterin von Einrichtungen und Geräten für Hotel-, Restaurations- und Gemeinschaftsverpflegungs-Küchen!

Infos: Pflegezentrum Roswitha, Etzelstrasse 18, 8808 Pfäffikon/SZ, Tel. 055 415 07 07, Fax 055 415 07 08
Wiba AG Gastro Equipment, Eichlistrasse 17, 5506 Mägenwil, Tel. 062 896 40 50, Fax 062 896 40 51, info@wiba-ag.ch, www.wiba-ag.ch