

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 Tabletttransportwagen mit „I'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: Anrichtesysteme

Ein neues, patentiertes System zur Verteilung der Speisen in Krankenhäusern und ähnlichen Einrichtungen stellt die Top<sup>2</sup>-Anrichtesysteme GmbH vor. Mit durchdachten Anrichtesystemen, 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 Anrichtesysteme können für alle gängigen Verfahren der kalten und heißen Speisenverteilung eingesetzt werden. Das patentierte Anrichtesystem mit den Produkten Top<sup>2</sup> cold und Top<sup>2</sup> hot ermöglicht die Speisenverteilung für alle gängigen Zubereitungsverfahren wie



Foto:Stierlen

Ab sofort ist der Tablett-Transportwagen TTW für den Transport von Speisetabletts 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 modulartigen Systemen werden Speisenkomponenten für alle Tagesmahlzeiten und Kostformen von Zweierteam 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 Tablett erfolgt

direkt beim Anrichten. Die visuelle Anrichtequalität erhöht sich nicht zuletzt, weil die Mitarbeiter verantwortungsvoller arbeiten und sich jede Charge nachverfolgen lässt. Die durchdachten und in vierjähriger Entwicklungsarbeit erfahrener Branchenkenner entstandenen Anrichtesysteme ermöglichen neben der höheren Anrichtequalität auch eine bessere Tablettquote.

Die in Deutschland hergestellten Edelstahl-Anrichtesysteme sind als Warmstation Top<sup>2</sup> hot mit verschiedenen Ebenen für die Komponenten sowie als Kalt-Variante Top<sup>2</sup> cold mit integriertem Luftschleier in der Verteilstation erhältlich. Durch zahlreiche Zusatzmodule lässt sich das Top<sup>2</sup>-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 Anrichtequalität erhöht sich. Kontrolliert wird direkt beim Anrichten.



Foto:TOP

# ISECO

## Speisenverteilungssysteme



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 „CO<sub>2</sub>-Recycling-Kühlung“ ist eine clevere Innovation, sie spart über 80% CO<sub>2</sub> im Vergleich zur herkömmlichen Kühlung per Stromaggregat. Hohe Investitionen und Betriebskosten für die Wagenpark-Kühlhäuser sowie Transporte per Kühl-LKW entfallen komplett. Reden wir darüber!

Besuchen Sie uns auf der



Halle A4, Stand 510

ISECO GmbH  
 1 der Jeuch 6 • 77656 Offenburg  
 el. 0781 - 63 90 69-0 • Fax 0781 - 63 90 69-28  
 Internet: www.iseco-gmbh.de • E-mail: info@iseco-gmbh.de

