

# Noch einmal GOLDENE TAGE

Die Bewohner des Seniorenheimes der Bezirksgemeinschaft Wipptal sollen den Ruhestand so gemütlich wie möglich verbringen. Zwang ist hier verpönt.

Im lichtdurchfluteten Gemeinschaftsraum herrscht Kaffeehausatmosphäre. Eine gesellige Ruhe also, in der sich die einen leise unterhalten, andere lesen oder das Kreuzworträtsel des Tages lösen. Ein Ort auch, an dem man in Ruhe aus dem Fenster in die Landschaft schauen und seinen Gedanken nachhängen kann. Ein Vormittag im Seniorenheim der Bezirksgemeinschaft Wipptal. Das Zentrum dieses Zusammenschlusses von mehreren Südtiroler Gemeinden ist Sterzing, und hier steht auch die Casa di Riposo, das Altenheim.

**77 Bewohner finden** hier Platz für den letzten Lebensabschnitt, demnächst sollen noch weitere 18 Einzelzimmer dazukommen. Vor 20 Jahren wurde das Haus idyllisch an den Ortsrand gebaut, nun sorgt ein Erweiterungsbau für mehr Platz. In diesen modernen Querriegel, der sich an das Haupthaus anfügt, übersiedelte nun auch die Küche.

**Dass hier nicht nur** selbst gekocht wird, sondern sämtliche Facility-Leistungen wie Wäscherei oder Reinigung hausintern erledigt werden, darauf ist Heimleiter Haymo Beikircher stolz. „Für die Bewohner ist es einfach besser, wenn sie die Leute, die ihre Wäsche waschen oder die für sie kochen, auch kennen. Diesen Service wollen wir uns leisten.“

**Eine recht entspannte** Einstellung, obgleich die Inhouse-Organisation einen höheren Personalaufwand bedeutet. 84 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter werken im Altenheim Wipptal.

Darunter sind viele Teilzeitjobs, das ergibt laut Haymo Beikircher 70,75 Vollzeitstellen. Davon sind rund zwei Drittel in der Pflege beschäftigt.

**Die Bewohner genießen** die Fürsorge, die man ihnen hier angedeihen lässt. Bei einem Durchschnittsalter von 81 Jahren sind viele noch jung genug, um vielfältigen Aktivitäten nachzugehen. Dazu werden sie auch aus-

ben und Schwächen der einzelnen Bewohnerinnen und Bewohner.

**Und natürlich auch** um die Essensgewohnheiten. Im modern geführten Heim können die Seniorinnen und Senioren wählen, wo sie ihre Mahlzeiten einnehmen wollen: An den Familientischen auf den Stationen, in den Zimmern oder im hauseigenen Restaurant, das nun im Zuge

**Auch, weil sich die** ohnehin gute Qualität mit dem Umzug in die neue Küche weiter verbessert hat. Küchenleiter Claudio Da Canal und seine neun Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter arbeiten nun in einem modernen Ambiente. In einer Küche, deren eine Front komplett verglast ist und die einen freudvollen Ausblick auf den grünen Vorplatz des Heimes erlaubt.

**Die neue Produktionsstätte** weist gleich mehrere Bezüge zu Österreich auf. Geplant wurde die Küche von GPS Großküchen-



Zusammenarbeit für das neue Küchenprojekt (v. l.): Alfred Tschager, Trojer Gastrodesign, Anna Kofer, Heimkordinatorin, und Reinhard Stanzl, Elro Österreich.

drücklich ermuntert. „Die Leute sollen hier wohnen, wie sie es von daheim gewohnt sind“, sagt auch Heimkordinatorin Anna Kofer. Von Anfang an dabei, kennt sie jeden ihrer Schützlinge genau und weiß um die Vorlie-

des Anbaus ebenfalls renoviert wurde. Wichtig ist, dass das Gebotene schmeckt. Und die Zufriedenheit mit dem Essen sei hier sehr hoch, versichern Heimleiter und Heimkordinatorin.

planung Strutz aus Salzburg. Firmenchef Christian Forsthuber gelang es dabei, auch einige bereits vorhandene Geräte, etwa zwei Herde von Palux, in die Produktionslinien zu integrieren. Sie wurden vor nicht allzu langer



Happy mit den neue Elro-Pfannen: Küchenleiter Claudio Da Canal.

Zeit in die alte Küche integriert und versehen hier klaglos ihren Dienst weiter.

**Zusätzlich erhielt** das Küchenteam einen neuen Convotherm-Kombidämpfer und als Herzstück zwei Druckpfannen von Elro. Südtirol wird von Elro Österreich mit Sitz in Eugendorf mitbetreut. Vor allem diese drei Geräte tragen nun in ihrer Multifunktionalität die Hauptlast der Produktion. Küchenleiter Claudio Da Canal zeigt sich von den Möglichkeiten begeistert. „Inzwischen machen wir fast alles in den Druckpfannen. Nach der gründlichen Einschulung konnten wir richtig loslegen.“

**Das neue Equipment** kommt dem Speiseplan des Altenheimes entgegen. Auf der Karte steht Südtiroler Hausmannskost. „Wir wollen, dass die Bewohner ihr von zu Hause gewohntes Essen erhalten“, meint auch Anna Kofer. „Es hat doch keinen Sinn, im hohen Alter die Ernährung umzustellen und die betagten Menschen unglücklich zu machen.“ Medizinische Indikationen seien natürlich eine Ausnahme, sagt die selbst diätetisch geschulte Heimkoordinatorin, auch spezielle Kost bei Kau- und Schluckbeschwerden werde zubereitet. Aber grundsätzlich kommt auf den Tisch, was schmeckt.

**Und ungesund ist** die Südtiroler Küche ja keineswegs. Fleisch gibt es nur dreimal in der Woche, sonst dominieren Gröstl, Pasta und Knödel das Angebot. Eine gesunde Mischung, und als Berater stehen auch noch die Diätassistentinnen vom in der Nähe befindlichen Sterzinger Krankenhaus zur Verfügung.

**An die 160 Mahlzeiten** werden für die Mittagszeit in der kompakten Küche produziert. Außer für die Bewohner und die Mitarbeiter liefert die Küche auch noch für Essen auf Rädern aus. Das ergibt inklusive Frühstück und Abendessen eine gute Auslastung, Reserven nach oben sind in der modernen Produktion durchaus drinnen. -hal-



Heimleiter Haymo Beikircher mit Heimkoordinatorin Anna Kofer.

**PALUX –  
IMMER EINE GUTE  
ENTSCHEIDUNG!**



Besuchen Sie uns:  
„Alles für den Gast“, Salzburg,  
09. – 13.11.2013 Halle 9/Stand 116

Wenn es um die individuelle Beratung, Konzeption, Planung und Realisierung ganzheitlicher, wirtschaftlicher Küchenlösungen geht, ist PALUX der richtige Partner!

**NEU! PALUX ProfiLine**



- Innovative Produkte
- Exzellente Konzepte
- Umfassendes System-Know-how

**PALUX**  
KÜCHEN MIT KONZEPT

**PALUX Aktiengesellschaft**  
97980 Bad Mergentheim  
Germany  
Tel. +49 (0) 79 31 / 55-0  
info@palux.de www.palux.de