



Lang (6)

Während der Altenpflege in Essen standen neben der Digitalisierung als zentrales Thema für die Zukunft der Pflegebranche auch Verpflegung und Hauswirtschaft im Fokus. Dazu stellten auch einige Foodservice-Lieferanten aus. Die Nachfrage war schwankend, aber die Aussteller zeigten sich dennoch überwiegend zufrieden.

## Messe Altenpflege 2022

# „Rundum positive Stimmung“

Nach zwei Jahren Pandemie-bedingter Pause traf sich Ende April die Pflegebranche auf der Altenpflege am neuen Messestandort Essen. Über 500 Aussteller zeigten dort neueste Entwicklungen, Konzepte und Lösungen. Im Fokus standen auch der langersehnte Austausch sowie der Aufbau und die Pflege von Kontakten.

**R**und 12.000 Fachbesucher zählte der Messe-Veranstalter Vincentz Network an den drei Messtagen der Altenpflege, die vom 26. bis 28. April

erstmals am neuen Messestandort Essen stattfand. Damit verbuchte der Branchentreff zwar nicht einmal die Hälfte der Besucherzahl der letzten Messeausgabe. Je-

doch sei die Besucherqualität im Vergleich zu den Vorveranstaltungen gestiegen, betonten sowohl Messeveranstalter als auch die Aussteller, mit denen die Verpflegungs-



Breil

Hygienisch reine und im nachhaltigen Mehrweg-Kreislauf organisierte Berufskleidung bietet der Textil-Sharing-Anbieter Mewa. „Der Service umfasst die Ausstattung, Reinigung und Instandsetzung der Kleidungsstücke, die jedem Mitarbeiter individuell zugeordnet werden“, erklärt Marketing-Experte Heiko Mackert.



Auf dem Stand von Eloma präsentierten Axel Frenzel, Senior-Account-Manager Care-Education-Gemeinschaftsverpflegung (l.), und Gebietsleiter Sven Wetter Verpflegungslösungen für Stationsküchen, die mit dem Joker-Combidämpfer umgesetzt werden können.

Management-Redaktion beim Besuch der Messe gesprochen hat. So lag die Zahl der Besucher, die maßgeblich an Einkäufen und Beschaffungen in ihrem Unternehmen beteiligt sind, mit knapp 80 Prozent gut zehn Prozent höher als im Vorjahr. Auch die Besuchsziele „Investitionen anbahnen“ und „Käufe tätigen“ verbesserten sich laut Messeveranstalter gegenüber 2019.

Damit habe die Veranstaltung „alle Erwartungen übertroffen“, freute sich Dominik Wagemann, Verlagsleiter bei Vincentz Network. Er berichtet: „Der Re-Start der Altenpflege-Messe am neuen Standort in Essen wurde begleitet von rundum positiver Stimmung. Die Freude über das persönliche Wiedersehen innerhalb der Branche war groß.“ Das bestätigt unter anderem Laura Willig, Unternehmenspre-

cherin Medifox Dan: „Wir wussten nicht, was uns erwartet, aber sobald es losging, strömten die Besucher auf den Stand. Der Messe-Spirit war sofort wieder da und wir haben sehr gute Gespräche geführt. Wir sind auf dem besten Weg unser Ergebnis von 2019 zu toppen.“ Auch den Wechsel des Messestandorts begrüßte die Unternehmenssprecherin: „Der Standort Essen war die absolut richtige Entscheidung.“

### Verpflegung und Hauswirtschaft

Neben der Digitalisierung als zentrales Thema für die Zukunft der Pflegebranche standen insbesondere im Bereich Verpflegung und Hauswirtschaft die Themen Krisenmanagement und Nachhaltigkeit im Fokus. In vielen Einrichtungen steigt den Messeveranstaltern zufolge die Sensibilität

und die Bereitschaft für Veränderungen und es werde Handlungsbedarf gesehen. Die Aussteller präsentierten hierzu individualisierte Verpflegungskonzepte, die die Küchenleiter bei der Verpflegung ihrer Bewohner unterstützen sollen.

Ein Beispiel ist das Unternehmen Smart Catering, das mit Smart-Paq, Smart-Menu und Smart-Solutions insbesondere für die Care-Verpflegung einfache und flexible Standard-Lösungen anbietet. In den Mehrweg-Verpackungsschalen Smart-Paq lassen sich unterschiedliche Gerichte einfach regenerieren. Anschließend „gleiten“ die Menüs über die Bodenöffnung auf den Teller und lassen sich dann servieren. Das Konzept ist geeignet für Verteil- oder Stationsküche wie auch in der Lieferung nach Hause. Mit entsprechenden Labels werden



Franziska Klar, Senior Brand Manager Medical Nutrition bei Nestlé Health Science, präsentiert die hochkalorische Trinknahrung Resource in den Geschmacksrichtungen Vanille sowie Kaffee.



Birte Rabe-Bauer, Vertrieb Cremilk, und Michael Sobirey, Sales Manager, präsentierten die hochkalorische Trinknahrung von Cremilk in Pulverform in den Sorten Vanille, Erdbeer-Himbeere und Schoko.



Auch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) war mit Theresa Stachelscheid (l.) und Ricarda Corleis in Essen vertreten. Besucher konnten sich bei den Expertinnen über alle Fragen zur Ernährung in der Care-Verpflegung bis hin zur DGE-Zertifizierung informieren.



Am Stand der Menü-Manufaktur Hofmann wurde neben mehreren neuen TK-Menüs auch der aktualisierte Markenauftritt unter dem Namen „Hofmanns“ von Urs Renfordt, Kundenberater Health-Care und Sozialverpflegung, vorgestellt.

die Menüs gekennzeichnet. Dazu bietet das Unternehmen mit Smart-Menu über 300 passende TK-Menükomponenten für viele Ernährungsformen an, die im Smart-Paq entsprechend regeneriert werden. Außerdem unterstützt der Anbieter mit Smart-Solutions die Kunden und Küchenkräfte für den Einsatz vor Ort.

### Systemgastronomisches Konzept

Mit einem systemgastronomischen Konzept für Seniorenheime präsentierte sich das Start-up Quarto aus Münster. Damit können sich die Essensteilnehmer täglich aus verschiedenen Gerichten im Baukastensystem ihr individuelles Lieblingsmenü zusammenstellen. Möglich wird das durch eine Inhouse-entwickelte Software für die

Planung, Kalkulation, Bestellung und Zusammenstellung von Mahlzeiten. Geliefert werden die verzehrfertigen Gerichte als Einzelkomponenten, die in einer Ausgabestation im Baukastensystem warmgehalten werden. Dazu liefert Quarto bei Bedarf die erforderliche Regenerationstechnik als Zwischenhändler. Bereits vorhandene Technik und Ausgabestationen können jedoch ebenso genutzt werden. Die digitale Steuerung aller Abläufe verhindert sowohl Budgetabweichungen durch Fehlplanung, Überproduktion und Abfälle als auch unliebsame Gerichte oder Zutaten auf den Tellern der Essensgäste. „Damit nehmen wir den Mitarbeitern in den Einrichtungen bei den Mahlzeiten alles ab, was sie von der Fürsorge und Pflege der Bewoh-

ner abhält“, erklärt Quarto-Mitarbeiterin Alina Krane und ergänzt: „Weil wirklich alles erst vor Ort angerichtet wird, können die Komponenten individuell zusammengestellt werden.“ Und wenn für die Senioren das Äußern der Wünsche schwieriger wird, beispielsweise bei Demenz, übernimmt künstliche Intelligenz die Aufgabe und wählt eigenständig, auf Basis der individuellen Essbiografie, die richtigen Menüs aus.

### Erweiterte Komponenten

Gastronomie-Qualität für die Gemeinschaftsverpflegung verspricht auch das Familienunternehmen Hartung Nahrungsmittel mit den Marken Sternfrucht, Herby, Think Fresh und Tiro-Tec. So beinhaltet



Lang (3)

Tim Granitza, Sales Manager Deutschland bei Procure Management, zeigte live die Vorteile der Software "Easy Suite", die vom Warenwirtschaft und Einkauf über Belegverwaltung bis zum Online-Marktplatz ein umfangreiches Tool für die Care-Küchen bietet.



Breil

Die Marke „The Vegetarian Butch“ von Unilever unterstützt Küchenleiter, die ihren Bewohnern eine größere Auswahl an pflanzenbasierten Speisen bieten möchten – zum Beispiel mit der vegetarischen Bratwurst. Beliebte Eissorten der Marke Langnese gibt es für die Gemeinschaftsverpflegung zudem im handlichen Kleinformat.



Breil

Auf der Altenpflege zeigte der Caterer Apetito, wie Verpflegungslösungen in Senioreneinrichtungen aussehen können. Vorgestellt wurden unter anderem der Kitchen-Tourer des neuen Havarie-Konzepts für Care-Küchen sowie das passierte Komplettmenü „Spaghetti Bolognese“. Dieses lässt sich mit nur einem Handgriff zubereiten.



Breil

Mit Getränkekonzentraten und zuckerarmen Bio-Tees aus dem hauseigenen Getränkedispenser übernimmt Hartung Nahrungsmittel die Getränkeversorgung in Senioreneinrichtungen, Kliniken, Schulen und Kitas. Geschäftsführerin Isabel Wissel führt das Familienunternehmen gemeinsam mit ihrem Vater und dem Ehemann.

das Herby-Portfolio eine vielfältige Auswahl an Convenience-Produkten für große Küchen, Kantinen und Gastronomien wie Suppen, Fonds, Brühen, Saucen, Würzmittel, Küchenhelfer sowie süße Dessert-Varianten. Mit Herby Green erweitert das Unternehmen das Sortiment um vegane und vegetarische Komponenten. Mit den Fruchtsaftkonzentraten, Nektaren und Erfrischungsgetränken sowie passend dazu entwickelten Dispensern können Kliniken und Seniorenheimen zudem die Getränkeversorgung ihrer Patienten und Bewohner mit einer breiten Auswahl an fruchtigen Sorten ohne Zugabe von Konservierungsstoffen sicherstellen. Stilvolle und maßgeschneiderte Berufskleidung inklusive Reinigungsdienst für

hygienisch saubere Textilien präsentierte Heiko Mackert von Mewa Textil-Management. Das Full-Service-Angebot umfasst eine passgenaue Ausstattung der Mitarbeiter mit mindestens drei personalisierten Garnituren, den Austausch getragener Berufskleidung durch frische durch die Servicefahrer sowie die professionelle Reinigung und Instandsetzung der Kleidung bei Beschädigung und Verschleiß. Ist eine Reparatur nicht möglich, wird das Kleidungsstück kostenlos ausgetauscht.

### Rahmenprogramm mit Fachvorträgen

Darüber hinaus hielt die Messeveranstaltung ein vielfältiges Programm mit Vorträgen unter anderem zu den Themen,

Einkauf, Verpflegung der Zukunft und Lebensmittelhygiene bereit. So sprachen Küchenmeister Herbert Thill und Theresa Stachelsch, Oecotrophologin Fachbereich Verpflegung älterer Menschen bei der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, über Präventionsmaßnahmen von Über- und Mangelernährung sowie über die Bewältigung der aktuellen Umwelt- und Klimakrise innerhalb der Gemeinschaftsverpflegung. ▶

Julia Breil

Die nächste Altenpflege findet turnusmäßig vom 25. bis 27. April 2023 in Nürnberg statt.



Marc Donners, Vertriebsleiter bei Electro Calorique, zeigte neben den aktuellen Speisenverteilssystemen auch das neue, nachhaltige Einwegtablett Tom-Tab, das umweltschonend entsorgt werden kann. Nach nur einer Woche sind die Tablett, die aus Bagasse hergestellt werden, zu 100 Prozent kompostiert.



Alina Krane und Dominik Lassak präsentierten das Start-up Quarto, das ein speziell für Seniorenheime entworfenes systemgastronomisches Konzept anbietet. Essensteilnehmer können sich täglich aus verschiedenen Gerichten im Baukastensystem ein individuelles Menü zusammenstellen.



Vertriebsspezialist Ulrich Dodenhöft präsentierte das Unternehmen Smart Catering, das zur BLF-Gruppe gehört. Mit den Konzepten Smart-Paq, Smart-Menu und Smart-Solutions werden insbesondere für die Care-Verpflegung einfache und flexible Standard-Lösungen angeboten.



Die neuen Spülmaschinen von Smeg Foodservice für höchste hygienische Anforderungen präsentierten während der Altenpflege (v.l.) Thomas Tüchtmantel, Carsten Ufelmann, Massimo Zava und Vertriebsleiter Adrian Penner.