

# logisgusto - Mahlzeitendienst von logisplus

# gut, gesund, geliefert



350 bis 400 Mahlzeiten pro Tag, davon bis zu 130 für den Mahlzeitendienst «logisgusto».

logisgusto, der Mahlzeitendienst von logisplus für Senioren und Seniorinnen, liefert schmackhafte und gesunde Menus nach Hause – auf Wunsch sogar direkt auf den Mittagstisch. Hans Wälti und Remo Gusset, die beiden Küchenchefs von logisplus, plaudern aus der Küche und geben Tipps für eine optimale Ernährung im Alter.

«Leckere, vollwertige und gesunde Menus, mit Proteinen, Kohlenhydraten, wertvollen Fetten, Vitaminen, Mineralstoffen und allem, was sonst noch dazugehört: Das kochen wir für die Bewohnerinnen und Bewohner von logisplus – und für die Kundinnen und Kunden unseres Mahlzeitendienstes logisgusto.» Hans Wälti und Remo Gusset, die beiden gut harmonierenden Küchenchefs, kommen ins Schwärmen, wenn sie vom Kochen erzählen. Sie sind Köche aus Leidenschaft, haben beide schon in bekannten Häusern gekocht und sind heute absolute Spezialisten für Ernährung im Alter. Bei logisplus führen sie ein Team von insgesamt 22 Mitarbeitenden.

# Bis 400 Mahlzeiten pro Tag - in zahlreichen Variationen

350 bis 400 Mahlzeiten werden bei logisplus Tag für Tag zubereitet, davon 90 bis 130 Mittagessen für den Mahlzeitendienst. Eine ansehnliche Menge, doch die Zahl 400 ist nur die halbe Wahrheit. Dahinter steckt viel mehr. Die Mahlzeiten müssen nicht nur in allen Bereichen auf ältere Menschen zugeschnitten sein, sondern auch in zahlreichen Kostformen zubereitet und serviert werden. So sind unter anderem individuelle Unverträglichkeiten zu berücksichtigen und zum Beispiel gluten- oder laktosefreie Speisen anzubieten. Dies ist auch logistisch eine He-

rausforderung. Gerade beim Mahlzeitendienst dürfen beim Verpacken und Liefern keine Fehler passieren.

# Vom Klassiker Suure Mocke bis zum Pfefferminzsorbet mit Fruchtsalat

Der Menuplan sei sehr vielseitig, betonen die beiden Küchenchefs. Es mache Spass, Neues auszuprobieren und für Staunen zu sorgen oder die Menschen mit bekannten Klassikern wie Suure Mocke, Spaghetti Bolognese oder dem sehr beliebten Apfelkuchen zu verwöhnen. Nach Möglichkeit werden auch Menuwünsche berücksichtigt – zum Beispiel bei Geburtstagen. In der Regel würden diese



Leidenschaftliche Köche: Remo Gusset (links) und Hans Wälti vor dem «logisgusto»-Fahrzeug. Das Anrichten und Verpacken der Mahlzeiten sind eine Herausforderung – hier dürfen keine Fehler passieren.

Wünsche auch erfüllt, nur einmal hätten sie passen müssen, schmunzelt Remo Gusset: «Auf die Frage, was er sich und seinen Mitbewohnerinnen und Mitbewohnern zu seinem Geburtstag wünsche, entgegnete ein Mann: «Sushi».» Das wäre dann doch zu aufwendig gewesen ...

### Frisch und lecker auf den heimischen Mittagstisch

Doch wie gelangen die Mittagessen aus der logisplus-Küche auf den Mittagstisch in den eigenen vier Wänden? Die Mahlzeiten werden vom Küchenteam zubereitet, auf einem Porzellanteller schön angerichtet, in kleine Boxen verpackt und nach Hause geliefert. Mit einem speziellen Induktionsgerät kann das Essen zu jeder beliebigen Zeit selbst regeneriert werden. Durch das Regenerieren bleiben die Qualität der Speisen und deren Nährwert erhalten. Das Induktionsgerät

wird von logisplus kostenlos zur Verfügung gestellt. Die Handhabung des Induktionssystems ist einfach und vor allem sehr sicher. Brände oder Verbrennung können praktisch ausgeschlossen werden. Selbstverständlich erfolgt vor der ersten Inbetriebnahme eine ausführliche Instruktion.

## Während der Bauarbeiten am Lilienweg wird in Schliern gekocht

Bekanntlich wird ab Frühling 2022 am bestehenden Standort am Lilienweg ein moderner Neubau entstehen. Im Spätherbst 2024 soll dieser Neubau bezogen werden. Die Bewohnerinnen und Bewohner ziehen während dieser Zeit an den Ersatzstandort «Chly Wabere», ins ehemalige Gebäude der Tertianum-Gruppe. Weil die bestehende, in die Jahre gekommene Kücheninfrastruktur in Kleinwabern den Platz- und Qualitätsbedürfnissen von logisplus nicht genügt, wird

das Küchenteam in einem gut ausgerüsteten Provisorium am Plattenweg in Schliern kochen. Die Mahlzeiten werden nach dem Prinzip der «kalten Linie» gekocht, gekühlt, kalt angerichtet und schliesslich zum Verzehr bereitgemacht. Sowohl die Bewohnerinnen und Bewohner von logisplus wie auch die Kundinnen und Kunden des Mahlzeitendienstes logisgusto werden von dieser Übergangslösung nichts bemerken.

### Gut, gesund, geliefert

Der Slogan «gut – gesund – geliefert» bringt den Mahlzeitendienst logisgusto treffend auf den Punkt. «Und der Chauffeur, der das Essen liefert, sorgt für einen vertrauten Moment im Alltag. Diese soziale Komponente ist nicht zu unterschätzen», ergänzen die beiden Chefköche und nicken sich zu.

Weitere Informationen zum Mahlzeitendienst «logisgusto» finden Sie im Internet: www.logisplus.ch/logisgusto





## Marianne Knuchel, Mitglied des Stiftungsrats der Stiftung Logis plus und Mitglied des Vereins Senioren Köniz

# «Die Stiftung muss gemeinnützig bleiben»

Marianne Knuchel vertritt den Verein Senioren Köniz im Stiftungsrat der Stiftung Logis plus. Ein Interview über die Aufgaben von Verein und Stiftung.

# Frau Knuchel, wie wurden Sie Stiftungsrätin der Stiftung Logis plus?

Marianne Knuchel: 2012 wurde ich angefragt, im Altersheimverein Köniz mitzuwirken. Ich sagte zu und begann sogleich meine Arbeit als Vorstandsmitglied. Kurz darauf lösten sich der Altersheimverein und das Seniorenforum auf und gründeten zusammen den Verein Senioren Köniz. Zur selben Zeit wurde die Stiftung Logis plus gegründet. Gemäss deren Statuten hat der Verein Senioren Köniz Anspruch auf einen Sitz im Stiftungsrat. So wurde ich vom Vorstand zusammen mit Peter Steiner für den Stiftungsrat nominiert. Die Aktien des Vereins Senioren Köniz gingen vollumfänglich in die Stiftung ein, zusammen mit einem Kapital von 10 000 Franken und einem Darlehen von 50000 Franken.

# Was motiviert Sie für Ihr Engagement für Seniorinnen und Senioren?

Einerseits bin ich Könizerin und durfte unter anderem bereits den Bau des Altersheims am Lilienweg miterleben. Zum andern war mein Vater im Gemeinderat und auch schon im Altersheimverein tätig. Mein Engagement hat aber natürlich noch andere Gründe. Ich setze mich ein für eine gute Durchmischung der Gesellschaft – Jung und Alt, aus allen Einkommensschichten. Deshalb ist mir auch der Stiftungszweck von Logis plus so wichtig. Logis plus ist eine gemeinnützige Stif-



«Es geht um Menschen, nicht um weisse Tischtücher und Silberbesteck» – Marianne Knuchel, Mitglied des Stiftungsrats der Stiftung Logis plus.

tung, deren Angebote Menschen aus allen Einkommensklassen zugänglich sein müssen.

Die Finanzierung von Angeboten für ältere Menschen ist immer wieder ein Thema – insbesondere in schwierigen Zeiten, wie wir sie zurzeit mit der Coronavirus-Pandemie erleben. So dürfte es kein Zufall sein, dass Sie sowohl als Stiftungsrätin bei Logis plus als auch im Verein Senioren Köniz im Spendenbereich und in der Freiwilligenarbeit tätig sind?

Ja, das stimmt. Mit Spendenaktionen, aber auch mit Freiwilligenarbeit können wir Projekte und Aktivitäten unterstützen, die im Rahmen des ordentlichen Budgets nicht möglich wären. Dies kann zu grosser Lebensfreude beitragen und Menschen ermöglichen, auch im hohen Alter und selbst unter schwierigen Umständen zufrieden und fröhlich zu sein. Wichtig ist mir einfach, dass die Stiftung gemeinnützig bleibt und nicht gewinnorientiert wird. Es gilt, Schwerpunkte zu setzen. Es geht um Menschen und nicht um weisse Tischtücher und Silberbesteck.

# «Mit Spendenaktionen, aber auch mit Freiwilligenarbeit, können wir Projekte und Aktivitäten unterstützen, die im Rahmen des ordentlichen Budgets nicht möglich wären.»

Bei logisplus stehen die gemeinsam mit den Senioren Köniz organisierten Weiterbildungskurse für freiwillige Mitarbeitende im Vordergrund. Im Herbst 2021 stehen zum Beispiel Weiterbildungsanlässe zu den Themen «Gehirn und Gedächtnis», «Demenzielle Erkrankungen» und «Umgang mit Notfallsituationen» auf dem Programm, und letztes Jahr fand ein Vertiefungsworkshop zum aktuellen Thema «Resilienz» statt. Diese Weiterbildungen sollen die freiwilligen Mitarbeitenden motivieren und sie ermächtigen, ihre wertvolle Arbeit noch kompetenter ausführen zu können. Für den Besuch der Weiterbildungsreihen erhalten sie ein Attest

Zu erwähnen sind weiter Aktionen wie Weihnachts- und Ostergeschenke für die Bewohnerinnen und Bewohner von logisplus, nachdem wegen der Pandemie unter anderem auch der Ausflug für die Bewohnerinnen und Bewohner abgesagt werden musste. Und die jährlich gespendeten Gera-

nien in den Aussenräumen erfreuen nebst den Menschen im Haus auch die Nachbarschaft und Vorbeispazierenden.

# Was macht ältere Menschen zufrieden – trotz ihres hohen Alters und ihrer Beschwerden?

Gute Lebensqualität! Dazu gehören unter anderem ein gutes Aktivierungsprogramm, Veranstaltungen, Musik oder angemessene Fitnessprogramme. In diesem Bereich leistet logisplus aus meiner Sicht sehr gute Arbeit – und auch hier sind freiwillige Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter eine grosse Hilfe.

# Was können die Senioren Köniz bei logisplus einbringen?

Viel. Die Zusammenarbeit ist sehr angenehm und bringt beiden Seiten etwas. So stellt logisplus den Senioren Köniz regelmässig

### Der Verein «Senioren Köniz»

Der Verein «Senioren Köniz» und der Verwaltungsrat der logisplus AG haben Anspruch auf je einen Sitz im fünfköpfigen Stiftungsrat, der sich ansonsten selbst konstituiert.

Aktuell gehören dem Stiftungsrat an:

- Roland Geiger, Präsident
- Bernhard Lehmann, Vizepräsident
- Marianne Knuchel, Mitglied
- Bernhard Rolli, Mitglied
- Evelyn Bühler, Mitglied

einen Raum für deren Anlässe zur Verfügung und kann im Gegenzug ihr Angebot publik machen.

### Sie arbeiten als Vertreterin von Senioren Köniz beim Projekt «Altersfreundliche Gemeinde» mit. Worum geht es da?

Ziel des Projekts ist es, Seniorinnen und Senioren in der Gemeinde Köniz in ihrer selbstbestimmten Lebensgestaltung zu unterstützen. Dabei geht es wiederum um Freiwilligenarbeit, konkret um die Themen «Versorgungssystem» und «Nachbarschaftshilfe». Dabei ist es mir einmal mehr wichtig, unbürokratisch und rasch zur Umsetzung zu kommen – mit kleinen konkreten Aktionen und Pilotversuchen.

# Was sind Ihre drei grössten Wünsche als Stiftungsrätin von Logis plus?

Erstens keine weiteren Sparmassnahmen von Bund und Kanton. Zweitens mehr zur Verfügung stehende Zeit für die Pflege. Drittens gut ausgebildetes und vor allem genügend Pflegepersonal. Der Job ist anstrengend und belastend, die Einsatzpläne sind happig. Die Pflege hat mehr Anerkennung und Verständnis verdient. Eine gute Zusammenarbeit zwischen Ärztinnen, Ärzten und Pflegepersonal ist unabdingbar. Der Mensch muss im Mittelpunkt stehen.

**Interview: Ronny Kummer** 

Spendenkonto Stiftung Logis plus IBAN CH40 0630 0502 7686 2090 7

### **Die Stiftung Logis Plus**

Die Aktien der logisplus AG gehören zu 100% der Stiftung Logis plus. Die Stiftung bezweckt die gemeinnützige Förderung von Dienstleistungen für Menschen im hohen und höheren Alter, unabhängig ihrer finanziellen Verhältnisse mittels Beteiligungen an Einrichtungen des Alters- und Gesundheitswesens. Sie ist im Rahmen der Zwecksetzung im Kanton Bern tätig und hat gemeinnützigen Charakter, Erwerbszwecke sind ausgeschlossen.



### Temporäre zentrale Wäscherei im Stapfen

# Letzter Waschgang am Lilienweg im Oktober 2021

Im Oktober 2021 wird im bestehenden Haus am Lilienweg der letzte Waschgang gestartet. Danach dient die ausgebaute Wäscherei im Stapfen bis zur Einweihung des Neubaus als provisorische Wäscherei für alle logisplus-Häuser. Im Spätherbst 2024 wird am Lilienweg eine moderne, zentrale Wäscherei in Betrieb genommen.



Martin Balsiger, Leiter Wäscherei von logisplus.

Der Umzug vom Lilienweg an den Ersatzstandort «Chly Wabere» und wieder zurück in den Neubau am Lilienweg hat viele Konsequenzen – auch für die Wäscherei, die eine unverzichtbare und anspruchsvolle Dienstleistung in einem Alters- und Pflegeheim erbringt. Bei der Planung des Neubaus wurde schon bald klar, dass logisplus künftig alle Wäsche zentral «inhouse» waschen würde. Deshalb wird am Lilienweg eine zentrale Wäscherei für alle Heime eingerichtet werden. Weil zudem die Wäscherei am Ersatz-

standort zu klein ist und nur veraltete Haushaltsmaschinen vorhanden sind, entstand die Idee, am Standort Stapfen ein zentrales Provisorium zu erstellen.

# Grosse Flexibilität und gesicherte Arbeitsplätze

Eine eigene, zentrale Wäscherei hat unzählige Vorteile und nur ganz wenige Nachteile. Ein grosser Vorteil ist gemäss Susanne Hofer, Leiterin Ressort Facility Management, die grosse Flexibilität gegenüber externen

Lösungen. Gerade die Coronavirus-Pandemie und bei Noroviren mit ihrem hohen Wäschebedarf haben gezeigt, wie wichtig eine schnelle und unkomplizierte Kapazitätserhöhung ist – erst recht angesichts der strengen Schutzmassnahmen und Quarantänevorschriften. Weiter übernimmt logisplus mit einer betriebseigenen Wäscherei sowohl ökonomische als auch ökologische Verantwortung und trägt so zu einer nachhaltigen Bewirtschaftung der Textilien und zu deren Werterhaltung bei. Zudem können Hygiene-

und Qualitätsstandards betriebsintern garantiert und kontrolliert werden.

Und die beste Nachricht zum Schluss: Dank der eigenen zentralen Wäscherei sind sämtliche Arbeitsplätze gesichert – inklusive Lehrstellen. Diese und weitere Kriterien überwiegen klar die Nachteile wie den grossen Flächenbedarf und die zahlreichen gesetzlichen Vorgaben, die beim Betrieb einer Wäscherei zu erfüllen sind.

### Zahlreiche Vorarbeiten nötig

Der Umzug der Wäscherei und die Bereitstellung des Provisoriums am Standort Stapfen bedingen zahlreiche Vorarbeiten und vor allem eine minutiöse Planung. Weil der Strom am Standort Stapfen nicht reicht für den Betrieb aller Maschinen insbesondere für die zusätzlichen Tumbler - , müssen vorgängig zahlreiche Elektroarbeiten ausgeführt werden. Weiter werden die Maschinen am Lilienweg demontiert und an der Stapfenstrasse installiert. Zudem werden drei neue, für den Neubau budgetierte Wärmepumpentrockner vorbezogen und temporär am Standort Stapfen in Betrieb genommen, bevor sie dann Ende 2024 im neuen Gebäude am Lilienweg montiert werden.

### Umbau des Kellers im Stapfen

Die Erweiterung der bestehenden Wäscherei am Standort Stapfen zum deutlich grösseren Provisorium hat zahlreiche Anpassungsarbeiten zur Folge. Konkret wird der ganze Keller zur Wäscherei umfunktioniert. Unter anderem werden der Getränkeraum und der Korridor zur erweiterten Wäscherei, der heutige Containerraum wird zum Schmutzwäscheraum, und die Container stehen – wie mit der Gemeinde Köniz abgesprochen – künftig beim angrenzenden Mehrzweckgebäude. Das Ganze wird etwas eng, ist aber machbar und entspricht allen arbeitsrechtlichen Vorgaben.

Die weiteren Projektschritte sind in der folgenden Übersicht festgehalten:

### Die nächsten Schritte

### September 2021

### Do, 9.9.

Wäscherei am Standort Stapfen geschlossen

### Fr/Sa, 10./11.9.

 Elektrikerarbeiten am Standort Stapfen (Vorbereitung)

### So, 12.9.

– Sonntagsarbeit Wäscherei Stapfen

 Abschluss Elektro- und Sanitärarheiten

### Oktober 2021

### Sa bis Mo, 9. bis 11.10.

 Wäschereien an den Standorten Lilienweg und Stapfen arbeiten vor

### Di, 12.10.

 Entfernen der alten Maschinen am Standort Stapfen

### Di/Mi, 12./13.10.

- Freie Tage für Wäschereimitarbeitende
- Transport der Maschinen vom Standort Lilienweg an den Standort Stapfen
- Umzug aller mobilen Geräte, Wagen, Sortiertische etc.
- Installation der neuen Maschinen durch HEPRO Engineering
- Sanitär- und Elektroarbeiten

### Ab Do, 14.10.

- Inbetriebnahme des Provisoriums am Standort Stapfen
- Zentrale Wäscherei für alle Häuser von logisplus

### Spätherbst 2024

 Rückumzug in die topmoderne Wäscherei am neuen Standort Lilienweg

### Änderungen für das Personal

Die provisorische Wäscherei im Stapfen hat auch Folgen für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Weil aus zwei Wäschereien eine wird, ergeben sich unter ande-

rem neue Teamzusammensetzungen. Auch die Arbeitszeiten werden ändern. Die deutlich grössere Wäschemenge bedingt auch längere Waschzeiten. Heute wird von 06.30 bis 16.00 Uhr gearbeitet. Künftig werden die Waschtage länger. Wahrscheinlich werden sie in zwei Tagesschichten unterteilt, und möglicherweise werden sie mit Wochenendeinsätzen verbunden sein. Dies ist jedoch noch nicht definitiv entschieden. Nur sehr geringe Auswirkungen hat die Zusammenlegung auf den Arbeitsweg der Mitarbeitenden. Der ÖV-Anschluss befindet sich in der Nähe, und die beiden Standorte sind nur wenige Fussminuten voneinander entfernt.

### Keine Auswirkungen auf den Alltag der Bewohnerinnen und Bewohner

Auch während des Provisoriums wird die Wäsche der Bewohnerinnen und Bewohner täglich gewaschen, aufbereitet und zweimal pro Woche in die Zimmer verteilt. Die Betriebswäsche – inklusive jener des Küchenprovisoriums in Schliern und sämtliche Berufskleider - werden ebenfalls täglich gewaschen, aufbereitet und wieder in Umlauf gebracht. Anspruchsvoll wird die Logistik sein, insbesondere die Sortierung, die Verpackung und der Transport schmutziger beziehungsweise sauberer Wäsche. Auch im Provisorium am Standort Stapfen sind sämtliche Kriterien und Ziele einer Wäscherei zu erfüllen. Susanne Hofer bringt es auf den Punkt: «Die Wäsche muss zum richtigen Zeitpunkt in der richtigen Menge am richtigen Ort sein - und dies unter Einhaltung aller hygienischer Vorgaben. Denn wenn der am Freitag zurückerwartete Jupe nicht in der Wäschebox ist, dann kommt Unruhe auf - verständlicherweise.» Dies ist auch das höchste Ziel während der ganzen Bauphase und des Betriebs am Ersatzstandort: Die Arbeiten und Abläufe sollen keine Auswirkungen auf den Alltag der Bewohnerinnen und Bewohner haben. Die minutiöse Planung ist erstellt, und die Mitarbeitenden von logisplus stehen motiviert in den Startlöchern...

**Ronny Kummer**