

Seniorenheim „Haus an der Weiß“ in Wilnsdorf



INTERVIEW MIT NICOLE KLEMM Geschäftsführerin im Haus an der Weiß“ in Wilnsdorf

Was ist Ihnen im Hinblick auf Verpflegungslösungen grundsätzlich wichtig?

„Dass die Qualität stimmt und gleichbleibend gut ist. Zu einem Preis, bei dem ich sagen kann: „Damit kann ich gut rechnen.“

Sie meinen unser Festpreiskonzept?

„Genau. Sie waren damals mit die Ersten am Markt, die darüber nachgedacht haben, einen Festpreis anzubieten. Seitdem nutzen wir das Angebot. Es hat sich eingespielt und funktioniert gut. Die Kosten sind gedeckelt und wir haben eine große Auswahl.“

Wenn Sie von damals sprechen: Wissen Sie noch, warum Ihre Eltern sich für apetito entschieden haben? Wie verlief der Entscheidungsprozess?

„Ich weiß, dass meine Eltern auf einer Messe waren, um zu schauen, was es überhaupt gibt. Sie haben in einer kleinen Einrichtung angefangen. Dort gab es eine Mini-Küche, vier Kochplatten und einen Kühlschrank. Mit diesen baulichen Gegebenheiten mussten sie ohne Erweiterungsmöglichkeiten zurechtkommen. Auf der Messe sind sie dann auf apetito gestoßen.“



Frau Nicole Klemm erzählt von ihrer langen Partnerschaft mit apetito

Die Entscheidung fiel auf ein Cook & Freeze- System. Welche Vorteile haben Sie darin gesehen?

„Frischer geht es nicht! Wir waren jetzt schon öfters bei apetito und haben uns die Produktion angeschaut. Wenn man sieht, dass zum Beispiel das Gemüse schon nach der Ernte auf dem Feld verarbeitet oder eingefroren wird – da geht einfach nichts verloren. Außerdem wird die Verwendung von Tiefkühlkost nicht mehr wie früher als unschicklich oder faul angesehen.“

Wie viele Personen essen in den Wohnbereichen und wie viele nutzen den Speisesaal?

„Das schwankt, weil im Speisesaal eher Kurzzeitpflegegäste und Besucher essen gehen. Das sind im Durchschnitt 20 Personen. Alle anderen Bewohner essen in den verschiedenen Wohnbereichen. Wir wollen die Gemeinschaft fördern, weshalb es in jedem Wohnbereich einen Aufenthaltsbereich mit Speiseausgabe gibt.“



Die Ausgabe der Mahlzeiten für die Bewohner findet direkt in den jeweiligen Wohnbereichen statt.

Was ist Ihnen beim Speiseangebot für Senioren besonders wichtig? Gibt es Favoriten oder ein gemeinsames Lieblingsgericht Ihrer Bewohner?

„Wichtig finde ich, dass Produkte dabei sind, die die Senioren kennen. Was unsere Bewohner zum Beispiel unheimlich gerne essen ist Rotkohl und Sauerkraut mit Kassler oder Eisbein. Rouladen oder Schweinebraten sind auch sehr beliebt. Es gibt aber auch Leute, die sich über etwas Vegetarisches freuen. Das haben wir jetzt ein bis zwei Mal pro Woche im Plan.“

Interessieren sich die Angehörigen stark für die Verpflegung in Ihrem Haus?

„Wenn wir Hausführungen haben, ist die Frage: „Haben Sie eine eigene Küche?“ meistens dabei. Dann sage ich, dass wir auch eine eigene Küche haben, aber seit vielen Jahren mit apetito arbeiten. Der Begriff apetito ist den Leuten bekannt.“



Die Familie Eickhoff / Klemm legt sei jeher viel Wert auf eine verlässliche und köstliche Verpflegung

Welche Gründe sprechen aus Ihrer Sicht für apetito? Warum würden Sie uns weiterempfehlen?

„Weil die Qualität gleichbleibend ist und weil Sie als Firma verlässlich sind. Wir haben seit vielen, vielen Jahren immer den gleichen Ansprechpartner und können sagen, dass wir uns immer wohlfühlen bei apetito.“

