



Grambach/Graz, 21.01.2009

Das SBZ Eschweiler erweitert das Angebot für „ Essen auf Rädern“ mit einem beheizbaren Speisentransportsystem

Für viele ältere und kranke Menschen wird das tägliche Kochen und Einkaufen eine zunehmend beschwerliche Angelegenheit. Um vor allem Senioren das Leben in den eigenen vier Wänden zu erleichtern, startete das Senioren- und Betreuungszentrum des Kreises Aachen (SBZ) in Eschweiler bereits die Aktion „Essen auf Rädern“. Durch die stetig steigende Nachfrage hat das SBZ beschlossen diesen Service zu erweitern. Die Heimküche des SBZ liefert keine Tiefkühlkost sondern frisch gekochte Speisen, mit der sie auch die regionalen Essgewohnheiten der Senioren berücksichtigen kann. Aufgrund weiter Transportwege und zur Einhaltung eines hohen Hygienestandards wurde das aktiv beheizte Verteilsystem von Thermo Vision angeschafft.

ThermoLine® 200 für den Im- Haus und Außer-Haus-Transport

Bereits vor sechs Jahren, hat die Leitung des Hauses das ThermoLine® Tablettssystem und 15 Stationswagen für die Verpflegung von 300 Essensteilnehmern im Haus angeschafft. Jetzt wurde mit ThermoLine® 200 für „Essen auf Rädern“ in die Außer-Haus Speisenversorgung investiert. Mit einem VW Caddy werden täglich frisch gekochte Menüs heiß ausgeliefert.

Wesentlicher Grund für diese Entscheidung war die innovative Heiztechnik. Nach der Bandportionierung werden die beheizbaren Transportboxen in Regalmodule des Transportfahrzeuges eingeschoben und transportsicher verriegelt. Die Regalmodule werden über eine Pufferbatterie und die Lichtmaschine des Fahrzeuges mit Energie versorgt und darüber die Transportboxen während der Fahrt aktiv beheizt. Die intelligente Sensorik in den Boxen beheizt temperaturgeregelt die Suppe und Hauptspeise und stellt sicher, dass auch der letzte Kunde in der Lieferkette ein heißes und appetitliches Essen genießen kann. Darüber hinaus sorgen die stapelbaren Boxen und patentierten schwappsicheren Suppenshalen für einen effizienten und sicheren Transport. Auch die Kaltspeisen wurden nicht vergessen. Der Salat wird in ein Kaltabteil der Box eingesetzt und während



des Transportes durch einen Kühllakku kalt gehalten. Auch nach zwei Stunden Fahrzeit ist der Salat noch knackig frisch und entspricht den Hygienerichtlinien.

Für den Küchenleiter, Herrn Hanf, sind die Zuverlässigkeit und die einfache Handhabung des ThermoLine Systems wichtige Faktoren. „Wir haben das System seit vielen Jahren im Einsatz und es funktioniert immer einwandfrei. Die extra Menüs für den fahrbaren Mittagstisch sind für uns in der Verteilung ohne große Umstellungen zu realisieren“.

Der mobile Essenzustelldienst stillt nicht nur den Hunger. Durch den täglichen Kontakt mit den freundlichen Mitarbeitern des Zustelldienstes, wird ein Stück weit, auch das Bedürfnis nach sozialen Kontakten befriedigt. Der tägliche Besuch gibt den Senioren Sicherheit und fördert das selbstständige Wohnen im eigenen Zuhause.

„Wir hoffen, mit dieser Neuerung unsere Position in unserem Versorgungsgebiet des Kreises weiter zu stärken und die Lebensqualität der Senioren in unserem Betreuungsgebiet zu erhöhen“, so der Heimleiter, Herr Bernhard Müller.

Informationen zu ThermoLine® 200 für „Essen auf Rädern“

Thermo Vision GmbH Teslastraße 4 A - 8074 Grambach/Graz Tel.: +43-316-409600-0 Fax: +43-316-409600-33 office@thermovision.at , www.thermovision.at	Büro Deutschland Thermo Vision GmbH Otto Keinert Florastraße 5 97072 Würzburg Tel.: +49-931-7844811 Fax.: +49-931-7846183 Mob.: +49-160-93892117 otto.keinert@thermovision.at www.thermovision.at
---	---