



EINBLICKE

DIAKONISCHE ALTENHILFE LEINE-MITTELWESER

NEUSTADT AM RÜBENBERGE, WUNSTORF, LOCCUM, SULINGEN UND HESSISCH-OLDENDORF

INTERVIEW MIT DAGMAR BRUSERMANN
Theologischer Vorstand
Diakonische Altenhilfe Leine-Mittelweser | Wunstorf

Die Diakonische Altenhilfe Leine Mittelweser mit den Standorten in Neustadt am Rübenberge, Wunstorf, Loccum, Sulingen und Hessisch-Oldendorf, verwaltet sechs Senioreneinrichtungen sowie zwei Tagespflegeeinrichtungen. Hinzu kommen zwei Diakonie-Sozialstationen und die Betreuung von 150 Seniorenwohnungen.

Wie kam es zur Zusammenarbeit mit Sander?

„Wir hatten uns 2013 entschlossen, einen neuen Verpflegungspartner zu suchen. Nachdem uns Sander von verschiedenen Seiten empfohlen wurde, nahmen wir Kontakt nach Wiebelsheim auf. Nach einigen Terminen vor Ort und zahlreichen Abstimmungsgesprächen



Dagmar Brusermann, Theologischer Vorstand,
Diakonischen Altenhilfe Leine-Mittelweser, Wunstorf

arbeiten wir seit 2013 sehr erfolgreich mit Sander zusammen. Sander liefert zweimal in der Woche das Mittagessen für unsere vier Senioren- und unsere Tagespflegeeinrichtungen, rund 470 Essen täglich. Jede Einrichtung verfügt über eine entsprechende Küche, in denen wir die Sous-vide-Produkte von Sander in unseren Konvektomaten zubereiten. Unsere Bewohner sind mit den Speisen sehr zufrieden. Vor allem das Sonntagsessen steht immer hoch im Kurs – Braten mit Soße und natürlich viel Gemüse.“

Wo liegen für Sie die Vorteile, mit Sander-Produkten zu arbeiten?

„Ganz oben auf der Liste steht natürlich die Qualität und damit die Akzeptanz der

Speisen durch unsere Bewohner. Gerade als Trägerverband achten wir auf die Kosten: Mit Sander haben wir eine sichere Kalkulationsbasis für unsere Jahresbudgets. Ein weiteres Plus ist die detaillierte Kennzeichnung der Inhaltsstoffe in den bei uns verwendeten Speisen, die wir aufgrund der hohen gesetzlichen Anforderungen immer ausweisen müssen. Da die Zubereitung der Sander-Produkte sehr einfach ist, übernimmt unser besonders geschultes Servicepersonal diese Aufgaben und richtet sich dabei nach den

„Ganz oben auf der Liste steht natürlich die Qualität und damit die Akzeptanz der Speisen durch unsere Bewohner.“



„Mit Sander haben wir eine sichere Kalkulationsbasis für unsere Jahresbudgets.“

Vorgaben der Sander-Küchenhandbücher. Neben den klassischen Angeboten nutzen wir auch Optimahl-Produkte für einige unserer Bewohner mit Dysphagie-Problemen. Ganz wichtig war uns auch der Einsatz einer Verpflegungsmanagerin für unsere Häuser, die im Rahmen eines Dienstleistungsvertrages von Sander gestellt wird. Sie ist für die Qualität und die ansprechende Darbietung des Mittagessens zuständig. Hierfür wird unser Personal von ihr geschult. Ein gemeinsamer Speiseplan und eine Optimierung des Verpflegungsangebotes gehören ebenfalls zu ihren Aufgaben. Sie soll dafür sorgen, dass alles reibungslos läuft.“



Freude am Essen: Die eingesetzten Sander-Produkte haben hohe Akzeptanz bei den Bewohnern.