



*Ein starkes Team im Dienste der Bewohner (v.l.n.r.): Frank Weingarten, Küchenleiter, Petra und Christoph Vömel, Träger und Heimleitung.*

## JOMOsoft im Westerwald

Mit dem Motto „Gemeinsam statt einsam“ werben Petra und Christoph Vömel für ihren „Tannenhof“, ein schmuckes Alten- und Pflegeheim in Heimborn-Ehrlich, mitten in der „Kroppacher Schweiz“ gelegen, einer der schönsten Urlaubsregionen im Westerwald. Die 350 Einwohner zählende Ortsgemeinde gehört zum Westerwaldkreis, liegt im Bundesland Rheinland-Pfalz, zwischen Limburg und Siegen. Das sympathische Ehepaar betreibt das privat geführte Haus, das, idyllisch am Flüschen Nister gelegen, eher als Ferienhotel denn als Pflegeheim anmutet und dem Besucher sofort den Eindruck eines familiär freundlichen Ambientes vermittelt.

Wir haben uns mit Küchenleiter Frank Weingarten verabredet, denn der Tannenhof hat zum Jahresanfang JOMOsoft<sup>vi</sup> eingeführt, um die ernährungsphysiologisch richtige Ernährung der 85 Bewohner in der vollstationären Pflege, inklusive der Demenzstation, zu unterstützen. Weingarten ist im Haus hoch angesehen. „Wir haben da ein Goldstück“, sagt Christoph Vömel, „wie der Herr Weingarten unsere Küche führt und sich detailversessen um alles kümmert, das hat große Klasse.“ Vömel zeigt auf einen Bericht der Kreisverwaltung Montabaur über eine Betriebskontrolle der amtlichen Lebensmittelsicherheit: „Ihre Küche wurde wieder-

holt in einem ordnungsgemäßen Zustand angetroffen. ... Weiterhin waren ein hohes Maß an Fachkenntnis sowie

ein hohes Maß an Hygiene festzustellen. ... Insbesondere ist auch die passierte und pürierte Kost zu erwäh-

*Frank Weingarten:  
„JOMOsoft<sup>vi</sup> war  
für uns die genaue  
richtige  
Entscheidung.“*





*Ein bißchen Spaß muss sein: Sonja Schuhmacher (li.) und Nicole Wolf in der Küche. Weingarten kennt die Kalorienanzahl der Speisen beinahe auswendig.*

nen, die sich deutlich von anderen Einrichtungen absetzt. ...“

### **Aktuelles Wissen bis ins Detail**

So vorbereitet, besuchen wir Frank Weingarten (48) in seiner Küche und treffen auf einen engagierten, freundlichen und äußerst munteren Küchenchef von insgesamt 11 Mitarbeitern. Der gebürtige Neuwieder ist gelernter Koch, Konditor und Küchenmeister, der bevorzugt in verschiedenen Häusern der gehobenen Hotellerie kocht, bis er vor zehn Jahren das Ehepaar Vömel kennenlernt. Weingarten kniet sich in die neue Aufgabe, bildet Teams und beginnt Veränderungsprozesse. Für das spezielle Wissen rund um die Seniorenverpflegung nutzt er aktiv und erfolgreich die Seminare der GV-Partner-Akademie (jetzt CHEFS CULINAR-Akademie).

Weingarten kennt sich aus und erweist sich im Gespräch als regelrechter Computerexperte, der sich bei Bedarf auch komplexe Excel-Programme selbst schreibt und so pro Bewohner eine „Buchhaltung“ nach BMI, Speisen und Kalorien führt. Als wir fragen, warum sich denn für JOMOsft<sup>vi</sup> entschieden wurde, kommt die Antwort wie aus der Pistole geschossen: „Damit

ich mehr draußen bei den Bewohnern sein kann, es kommt sonst der Zeitpunkt, da schafft man das nicht mehr“, sagt Weingarten. JOMOsft<sup>vi</sup> ist ein rundes Paket, ergänzt Weingarten und klingt begeistert: „Das Geniale daran ist, dass ich mich über das Internet in einen Windows-Server einwählen kann, im Betrieb, zu Hause, unterwegs, und zum Beispiel einfach und leicht Rezepturen einsehen und Speisepläne erstellen kann. Ich bin zu einhundert Prozent zufrieden.“

### **Passierte Kost als Passion**

Im Tannenhof wird frisch gekocht und ausgegeben. Der Teamgeist stimmt, während der Produktion wird konzentriert und sachlich freundlich gearbeitet. Drei ehrenamtliche Mitarbeiter im Nebenraum können sich mehr Zeit lassen: Sie schälen bei alter Schlagermusik Kartoffeln und haben sichtlich Freude daran. Weingarten, der die übrigens ab 2014 vorgeschriebenen Informationen über Allergene bereits eingeführt hat, outet sich als Freund passierter Kost. Nach einem Besuch der CHEFS CULINAR-Akademie hat er im Tannenhof damit losgelegt und erreicht inzwischen Expertenstatus: Stolz präsentiert Weingarten das heutige Menü passierter

Kost, das er so vorstellt: „Grillsteak mit echten Brechbohnen und Folienkartoffel ohne Folie mit Quark, dazu ein Schokoespuma“. „Und wie viele Kalorien sind das?“, fragen wir zugeben etwas schlitzohrig. „Mit dem Schokodessert 683“, antwortet Weingarten postwendend und kennt auch die Details: „Kartoffelpüree 136, Fleisch 195, Bohnen 83, Soße 40, Quark 25 und das Schokodessert 330“. „Warum ist das Dessert so mächtig?“, haken wir nach. „Leider gibt es Bewohner, die das Essen vergessen, aber wenigstens zum Süßem greifen“, weiß Weingarten. Mit Sonja Schuhmacher, der stellvertretenden Küchenleitung, und der Küchenhilfe Nicole Wolf wird immer wieder Neues kreiert, inzwischen besteht eine eigene Rezeptdatei zur pürierten Kost, die sogar unter <http://frankweingarten.npage.de> eingesehen werden kann.

Der Tannenhof in Heimborn-Ehrlich zeigt, wie Bewohner auch in der Pflege in hoher Lebens- und Versorgungsqualität besondere Aufmerksamkeit genießen und kulinarisch verwöhnt werden. Dazu braucht es überzeugte Betreiber, einen engagierten Küchenchef und ein eingespieltes Team. Und die Software von JOMOsft. Wie im Tannenhof in Heimborn-Ehrlich.