

Altenzentrum St. Nicolai in Kiel

MDK-Prüfung mit 1,0 bestanden – dank JOMOsft



Ein schmackhaftes Essen ist das Highlight des Tages

„Bei uns werden alle Mahlzeiten täglich aus frischen Zutaten zubereitet und es stehen immer viele saisonale Gerichte auf dem Speiseplan“, sagt Petersen. Darüber hinaus werden alle üblichen Diät- und Sonderkostformen angeboten. Die Hauptmahlzeiten werden von den Bewohnern im Restaurant, in den Speiseräumen auf den einzelnen Etagen oder im eigenen Appartement eingenommen. Zusätzlich stellt die

Das Altenzentrum St. Nicolai liegt nahe am Kieler Stadtkern, eingebettet in eine weitläufige gepflegte, Grünanlage, direkt an einem großen, hauseigenen Park. Auf 2000 Quadratmetern Wohnfläche und mit 128 Pflegeplätzen in hellen Einzel- und Doppelzimmern bieten das Haus am Lehmborg und das Haus in der Annenstraße über sechs Etagen ein komfortables Wohnen. Über die Dächer der schleswig-holsteinische Landeshauptstadt hinweg eröffnen die oberen Stockwerke sogar einen weiten Blick über die Kieler Förde.



„Für unsere Bewohner ist eine ausgewogene Ernährung besonders wichtig, die sich zudem nach der jeweiligen Lebensart richten sollte“, weiß Küchenleiter Boris Petersen und ergänzt: „Wir legen bei der Zubereitung aller Speisen großen Wert auf Qualität und Abwechslung. Unsere Gäste erwarten ein gesundes und nahrhaftes Essen, das schmeckt. Natür-

lich aus der hauseigenen Küche!“ Der gebürtige Flensburger und erklärte HSV-Fan ist ausgebildeter Küchenmeister und Diätkoch und seit drei Jahren Küchenchef im Kieler Altenzentrum. Eine Arbeit, die ihm viel Spaß macht. Petersen erstellt die Speisepläne in enger Abstimmung mit den Bewohnern und geht auf spezielle Wünsche gerne ein.

Küche kleine Zwischenmahlzeiten sowie eine Getränkeauswahl bereit. Ein im Haus befindliches Café steht Bewohnern und Gästen aus der Nachbarschaft gleichermaßen offen.

„Vor rund drei Jahren brachte unser Heimleiter Herbert Scheff Unterlagen über das JOMOsft-Programm mit nach Kiel, anschließend wurden mit Christian Wolff die ersten



Gespräche geführt, wie das Programm auch bei uns optimal eingesetzt werden könnte“, erinnert Petersen die damalige Situation. Nach der Entscheidung, JOMOssoft einzusetzen, übernahm Helge Hüllen die Einführung der Software, „nach und nach“, mit allen notwendigen Schritten. „Seit Juni 2010 läuft das Programm einwandfrei in allen Wohnbereichen, jeder Bewohner ist eingepflegt, das Ess- und Trinkprotokoll erfolgreich installiert“, sagt Petersen und ergänzt: „Das ist super, denn gerade jetzt zur MDK-Prüfung hat der hauswirtschaftliche Teil mit 1,0 bestanden.“ Die schlüssige Dokumentation konnte dabei einen wichtigen Teil der Teamarbeit leisten.

Zufriedenheit auf der ganzen Linie

„Auch mit den anderen Modulen wie Einkauf und Bestellwesen sowie Menüplanung kommen wir gut zu-



recht“, weiß Petersen, „außerdem hilft uns Helge Hüllen, wo er nur kann, oft ruft er von sich aus an und fragt, ob er vielleicht helfen kann. Das finde ich prima.“ Am Ende unseres Besuches möchte Petersen die Hotline bei JOMOssoft nicht unerwähnt lassen: „Die helfen stets freundlich, schnell und völlig unkompliziert.“



JOMOssoft für Transparenz in der Verpflegung!



Das JOMOssoft Verpflegungsmanagementsystem sichert optimale Ergebnisse in der Gemeinschaftsgastronomie:

- Speisenmanagement
- Beschaffungsmanagement
- Menüwunscherfassung
- Kostenmanagement