

COLLECTIEF KOKEN EN TOCH INDIVIDUEEL

ZORGINSTELLING EMMAÜS KIEST VOOR SORTRANS EN ... ISECO/ENERGIS

1.800 maaltijden bereiden, iedere dag opnieuw ... het is niet niks. Zeker wanneer die maaltijden kaderen in een systeem van 'ontkoppeld koken' en bestemd zijn voor verschillende kleine en grote collectiviteiten, op verschillende plaatsen en voor 'klanten' met individuele noden en verwachtingen. Die opdracht is een dagelijkse 'zorg' voor Emmaüs, de vzw die gezondheids- en welzijnszorg biedt aan meer dan twintig zorginstellingen in de provincie Antwerpen. Door over te schakelen op de Iseco Thermocontact technologie, een oplossing aangereikt door Sortrans, bewijst Emmaüs dat een persoonlijke aanpak ook mogelijk is in collectiviteiten.

ZORG ALS KERNACTIVITEIT

Met goed 5.500 medewerkers en meer dan twintig voorzieningen biedt Emmaüs gezondheids- en welzijnszorg aan in algemene ziekenhuizen, geestelijke gezondheidszorg, ouderenzorg, ondersteuning van personen met een beperking en kind-, jeugd- en gezinszorg.

Een belangrijke afdeling binnen Emmaüs is de Centrale Voedingsdienst in Duffel (CVD), van waaruit de bereide maaltijden voor de verschillende voorzieningen worden uitgevoerd. Aangezien de 'klanten' van Emmaüs zich situeren in 'alle' leeftijdscategorieën (van 0 tot 100 jaar) is de maaltijdzorg geen eenvoudige opdracht.

ONTKOPPELDE ORGANISATIE

De maaltijden worden bereid in een centrale keuken in Duffel. "Nog niet zo lang geleden werden de maaltijden bereid en meteen ook warm gedistribueerd naar de verschillende voorzieningen", legt Patrick Phillipsen uit, hoofdverantwoordelijke CVD. "Gezien de grootschaligheid konden we volgens dat systeem de wettelijk vereiste temperaturen maar moeilijk garanderen", aldus Patrick Phillipsen.

"We moesten dus overschakelen naar een andere organisatie." Vandaag worden de maaltijden nog steeds centraal bereid in de CVD. Ze worden nadien gekoeld en koud getransporteerd naar de verschillende locaties, waar ze, op een moment naar keuze, worden geregenereerd.



worden, dus ook in het eetzaal-interieur van een klein wooncomplex. Verschillende maaltijden, zelfs met verschillende temperatuurbehoeften, kunnen gelijktijdig geregenereerd worden. "Wat ons vooral meteen aansprak, is het feit dat de toestellen met hun tijdloze design beantwoorden aan de nood aan 'huiselijkheid' bij de bewoners", verduidelijkt Patrick Phillipsen. "Je krijgt er zelfs de geuren van een klassieke keuken bij", luidt het.

DE EENVOUD ZELF

Energis en Energis Compact zijn verkrijgbaar met 4, 6, 8 of 12 niveaus. Energis biedt 2 x 1/2 of 3 x 1/3 gastronomie per niveau, de Compact 1 x 1/2 of 2 x 1/3. De bediening en temperatuurinstelling zijn uiterst eenvoudig.

Door de volledig uitdraaibare Thermocontact platen is het onderhoud zeer gemakkelijk. De toestellen worden geleverd door Sortrans uit Berchem (BE) en Breda (NL), dat, als onderdeel van een smetteloze service, ook de opleidingen van het personeel op de locaties ter harte neemt.



ISECO EN ENERGIS

Om de maaltijden op de locaties op een eenvoudige manier te regenereren werd gekozen voor Energis, de regeneratoren die werkt volgens de Iseco Thermocontact technologie. Energis biedt

een flexibele en veilige oplossing om maaltijden te regenereren in zowel klein- als grootschalige voorvormen. Geen watertoevoer of -afloop, geen rook- of dampafzuiging ... de Energis kan op iedere plaats volledig autonoom ingezet



Sortrans
Uitbreidingstraat 84-3
2600 Berchem
Tel.: 03/218.20.69
info@sortrans.com
www.sortrans.com
www.iseco.eu

UNE CUISINE COLLECTIVE, MAIS INDIVIDUELLE

L'INSTITUTION DE SOINS EMMAÜS CHOISIT SORTRANS ET ... ISECO/ENERGIS

Préparer 1.800 repas chaque jour ... ce n'est pas une mince affaire. Surtout lorsque ces repas s'inscrivent dans un système de 'cuisson dissociée' et sont destinés à plusieurs collectivités – petites et grandes, situées à différents endroits et dont les 'clients' ont des attentes et des besoins individuels. Telle est la mission quotidienne d'Emmaüs, l'ASBL qui offre des soins de santé et une aide sociale à plus de vingt institutions de soins dans la province d'Anvers. En passant à la technologie Iseco Thermocontact, une solution proposée par Sortrans, Emmaüs prouve qu'une approche personnalisée reste possible dans les collectivités.

LE SOIN COMME ACTIVITE PRINCIPALE

Avec 5.500 collaborateurs et plus de vingt infrastructures, Emmaüs offre des soins de santé et une aide sociale dans les hôpitaux, des soins psychiques, des soins aux personnes âgées, un soutien aux personnes handicapées ainsi que des soins pour les enfants, les jeunes et les familles.

Une division importante d'Emmaüs est le service central d'alimentation à Duffel (CVD), d'où partent les repas préparés pour les différentes infrastructures. Comme les 'clients' d'Emmaüs se situent dans toutes les catégories d'âge (de 0 à 100 ans), la préparation des repas n'est pas une tâche aisée.

ORGANISATION DISSOCIEE

Les repas sont préparés dans une cuisine centrale à Duffel.

"Il n'y a pas si longtemps, les repas étaient préparés puis distribués immédiatement – encore chauds – aux différentes infrastructures", explique Patrick Phillipsen, responsable en chef du CVD.

"Mais étant donné la grande échelle de l'entreprise, ce système ne nous permettait pas de garantir les températures exigées par la loi", déclare Patrick Phillipsen.

"Nous avons donc dû passer à une autre organisation."

Aujourd'hui, les repas sont toujours préparés de manière centralisée au CVD. Ensuite, ils sont réfrigérés et transportés froids vers les différents sites où ils sont réchauffés à un moment au choix.



L'Energis peut être utilisé à chaque endroit de manière parfaitement autonome, donc également dans la salle à manger d'un petit complexe résidentiel. Il permet de régénérer simultanément différents repas, même avec des températures différentes. "Ce qui nous a immédiatement plu, c'est le fait que le design intemporel des appareils réponde au besoin qu'ont les résidents de se sentir 'à la maison'", explique Patrick Phillipsen. "On a même les odeurs d'une cuisine classique", dit-il.

GRANDE SIMPLICITE

Energis et Energis Compact sont disponibles avec 4, 6, 8 ou 12 niveaux. Energis propose 2 x 1/2 ou 3 x 1/3 de gastronorm par niveau. Energis Compact propose 1 x 1/2 ou 2 x 1/3 de gastronorm. Le maniement et le réglage de la température sont extrêmement simples.

Grâce aux plaques Thermocontact amovibles, l'entretien est très aisé. Les appareils sont livrés par la société Sortrans de Berchem (BE) et Breda (NL), qui propose un service impeccable, avec entre autres des formations du personnel sur place.



ISECO ET ENERGIS

Afin de régénérer facilement les repas sur place, on a choisi Energis, le four de régénération qui fonctionne selon la technologie Iseco Thermocontact.

Energis offre une solution flexible et sûre pour régénérer les repas dans les différentes formes de résidence, à petite comme à grande échelle.

Pas d'arrivée ni d'évacuation d'eau, pas d'aspiration de la fumée ou de la vapeur, ...



Sortrans
Uitbreidingstraat 84-3
2600 Berchem
Tél.: 03/218.20.69
info@sortrans.com
www.sortrans.com
www.iseco.eu

voor genieten van lekker en gezond eten • pour le plaisir des repas