

## **Senevita setzt auf die Technik der Molekularküche**

### **«Smooth Food» ermöglicht Bewohnenden Freude und Genuss am Essen trotz Schluckstörung**

Muri bei Bern, 16. September 2021

**Die Senevita Gruppe führt bis Ende 2021 «Smooth Food» in all ihren Betrieben ein. Das Konzept hat zum Ziel, Menschen mit dauerhaften Kau- und Schluckstörungen (Dysphagie) mit Techniken der Molekularküche schmackhafte, ansprechend gestaltete und gesunde Essensangebote machen zu können. Damit unterstreicht die Senevita Gruppe ihren Grundsatz, dass Wohlbefinden und Freude am Essen wesentliche Voraussetzungen für die Lebensqualität im Alter sind.**

Die Ernährung ist mehr als nur die Versorgung des Körpers und betrifft alle Sinne. Rund 40 Prozent der über 70-jährigen Menschen bereitet Schlucken Mühe. Mit «Smooth Food» kann die Freude und der Genuss am Essen auch bei Kau- und Schluckstörungen aufrechterhalten werden. «Smooth Food» ist pürierte und passierte Kost in Form und basiert bei der Senevita auf frischen Lebensmitteln, die in Struktur und Textur verändert, püriert oder passiert werden. Geschmack und Inhaltsstoffe bleiben weitgehend erhalten. Das Konzept verbindet klassische Zubereitungsarten mit den Möglichkeiten moderner Texturgeber und bildet sämtliche Konsistenzstufen der Ernährung bei Schluckstörungen ab.

#### **«Smooth Food»-Profi schult Küchenteams der Senevita**

«Betroffene fühlen sich dank «Smooth Food» integrierter und erhalten nicht nur ein gesundes, sondern auch ein ansprechendes Essensangebot», erzählt Sandro Kalkhi, Sous-Chef bei der Senevita Pilatusblick und Pionier im Bereich «Smooth Food». In den vergangenen Monaten wurden unter seiner Leitung alle Küchenteams der Senevita Gruppe geschult. «‘Smooth Food’ ermöglicht es allen Köchen, frische Kost mit wenig Aufwand schnell und einfach bedarfsgerecht für den jeweiligen Betroffenen zuzubereiten», führt Sandro Kalkhi weiter aus. Bewohnende können so wieder beliebte Gerichte wie Spaghetti mit Tomatensauce, Braten mit Kartoffeln und Gemüse oder auch Gebäcke wie «Berliner» geniessen. Wichtig ist, dass der Verpflegungsdienst und die Pflege in die Umsetzung miteinbezogen werden, damit auf die individuellen Bedürfnisse der Betroffenen eingegangen werden kann.

#### **Freude am Essen als wesentliche Voraussetzungen für die Lebensqualität im Alter**

Die Senevita Gruppe nimmt auf die individuelle Verträglichkeit und altersbedingte Einschränkungen Rücksicht. «‘Smooth Food’ verbessert die Lebensqualität von Menschen mit Kau- und Schluckstörungen enorm, weshalb wir uns auch dazu entschieden haben, das Konzept in allen Betrieben einzuführen», führt Michael Fleischhacker, F&B Direktor der Senevita Gruppe, aus. Das «Smooth Food»-Angebot der Senevita überzeugt durch saisonale, schmackhafte, gesunde und ausgewogene Mahlzeiten, die vom Küchenteam mit viel Liebe und Engagement zubereitet werden. Damit unterstreicht die Senevita Gruppe ihren Grundsatz, dass Wohlbefinden und Freude am Essen wesentliche Voraussetzungen für die Lebensqualität im Alter sind.

## Medienauskünfte

Sabrina Munz, Leiterin Sales & Kommunikation

[medienstelle@senevita.ch](mailto:medienstelle@senevita.ch)

### Über Sandro Kalkhi

Sandro Kalkhi kocht seit acht Jahren für Menschen mit Schluckbeschwerden: Als seine Grossmutter vor einigen Jahren an Dysphagie (Kau- und Schluckbeschwerden) erkrankte, war er über das Essensangebot in ihrem Pflegeheim enttäuscht. Da das Essen im Alltag von Bewohnenden eine Hauptrolle spielt, sollte es auch für Menschen mit Schluckbeschwerden attraktiv daherkommen. Diese schlechte Erfahrung motivierte ihn, an Smooth Food-Rezepten zu tüfteln und sich mit der Ernährung für Dysphagie-Betroffene auseinanderzusetzen.

Seit März 2021 arbeitet Sandro Kalkhi in der Senevita Pilatusblick in Ebikon/LU. Davor war er unter anderem im Ausbildungszentrum Verpflegung in Thun, im Hotel Seeburg und im Hotel Schweizerhof in Luzern tätig. Als Olympiasieger und Vizeweltmeister mit dem Culinary Team Cercle des Chefs de Cuisine Lucerne lässt er sein Fachwissen mit Leidenschaft in das Thema Smooth Food einfließen.

Mehr Informationen über Sandro Kalkhi und seine Arbeit: [www.smoothfood-arts-bykalkhi.ch/](http://www.smoothfood-arts-bykalkhi.ch/)

### Über uns

Die Senevita Gruppe mit Sitz in Muri bei Bern ist die führende Anbieterin für integrierte stationäre und ambulante Pflege in der Schweiz. Sie bietet rund 5'500 älteren Menschen hohe Lebensqualität mit massgeschneiderten Wohn- und Betreuungsangeboten an 37 Standorten und mit Spitex-Leistungen an 26 Senevita Casa Standorten.

Das Unternehmen betreibt seit 1989 schweizweit Pflegeeinrichtungen, Residenzen, Alterszentren und Spitex. Die Senevita Gruppe beschäftigt über 4300 Mitarbeitende und bildet über 200 Lernende aus. Senevita ist seit 2014 Teil der französischen ORPEA Gruppe, die mit rund 1000 Pflege- und Gesundheitseinrichtungen zu den international führenden Unternehmen zählt.