

„Die Zentralküche ist das Maß aller Dinge“

→ **Verpflegungsmanagement** Wer heute Heimküchen plant, will diese auch noch in zehn Jahren wirtschaftlich betreiben. Welche aktuellen Aspekte Betreiber – auch bei der Wahl der Küchentechnik – berücksichtigen sollten, erläutert Peter Adam-Luketic. Interview: Ina Füllkrug



Interview

Peter Adam-Luketic ist Geschäftsführer der vtechnik Planung GmbH, einem Planungsbüro für Großkücheneinrichtungen und Verpflegungssysteme in Gaggenau.

Altenheim: Herr Adam-Luketic, welche Wege empfehlen Sie, um Heimküchen wirtschaftlich zu planen?

Adam-Luketic: Zu Projektbeginn haben wir alles in der Hand: etwa den künftigen Personalaufwand oder Energiebedarf. Vernünftige Systemplanungen können zu deutlichen Einsparungen führen, 25 Prozent sind keine Seltenheit. Um das zu realisieren, darf die Küchentechnik nicht am Anfang der Überlegungen stehen. Gerade vor dem Hintergrund der demografischen Entwicklung müssen wir uns mit unserem Auftraggeber nicht nur über die aktuelle Struktur des Hauses und die Bedürfnisse der heutigen Bewohner unterhalten. Sondern auch über die Bedürfnisse der

künftigen Bewohner in etwa zehn Jahren. Nur so können wir ein Heim mit einer zukunftsfähigen Verpflegungslösung abholen, die auch in zehn Jahren noch bezahlbar und gesetzeskonform ist.

Altenheim: Wo sehen Sie denn irgendwelche Risiken?

Adam-Luketic: Nehmen wir das Beispiel der Wohngruppen. Die Küchen, die Wege und die Schnittstellen sind unter den Prämissen vieler Vorschriften, etwa zur Hygiene und der Unfallverhütung geplant. Doch je bewohnernäher Verpflegungskonzepte organisiert sind, desto schwieriger ist das zu gewährleisten.

Altenheim: Sollte man aus Ihrer Sicht auf bewohnernahe Versorgungskonzepte verzichten, um das Hygienierisiko zu minimieren?

Adam-Luketic: Nein. Verpflegungsaufgaben auf die Wohngruppen hinein zu dezentralisieren, weist für demenzerkrankte und mangelernährte Menschen evidente Vorteile auf. Allerdings ist sowohl der organisatorische als auch der finanzielle Aufwand höher. Die Technik, um zu lagern, vor- und zuzubereiten, zu reinigen bzw. zu spülen, müssen

SO WIRD DIE ALTENHEIM-KÜCHE WIRTSCHAFTLICHER

Bei der Planung sollten Sie folgende Punkte beachten:

- Erst die Verpflegungsphilosophie klären, dann die Planung durchführen und dann erst den Gerätekauf angehen. Anschließend Korrekturen, etwa um Speiseverteilssysteme an sich ändernde Bewohnerstrukturen anzupassen, könnten zu hohen Folgekosten beim Personalaufwand und in der Systemtechnik führen.
- Eine sorgfältige Planung von Prozessen, Abläufen und allen Schnittstellen zur Küche ist Grundvoraussetzung für wirtschaftliches Arbeiten. Nicht abgestimmte bzw. nicht standardisierte

Abläufe führen zu deutlich höheren Personal- und Betriebskosten.

- Multifunktionale Kochtechniken, die auf kleinstem Küchenraum zu platzieren sind, weisen hohe Einsparpotenziale im Personalaufwand auf und führen zu höheren Auslastungsgraden.
- Verbräuche an Ressourcen bei Küchengroßgeräten unbedingt vergleichen. Die Einsparpotenziale liegen je nach Gerätegruppe und vorheriger Ausstattung im deutlich zweistelligen Bereich.

Sie dann mehrfach anschaffen. Wichtig ist: Die möglichen hygienischen und gesetzlichen Fallstricke sind durch eine vorausschauende Planung miteinzubeziehen.

Altenheim: Welche kritischen Punkte betrifft das besonders?

Adam-Luketic: Wenn Bewohner in die Speisenzubereitung oder in die Ausgabe von Lebensmitteln involviert sind, nehmen wir insbesondere Aspekte wie die Entsorgung von Speiseabfällen, eine sorgfältige Handhygiene, die Speisenportionierung bzw. die Entnahme von Lebensmitteln in den Fokus. Eine adäquate Küchentechnik unterstützt zwar, dass verpflichtende Regeln rund um die Gute-Hygiene-Praxis eingehalten werden. Allerdings müssen die Personen sämtliche Vorgaben zu Lagertemperaturen, Warmhaltezeiten, Kerntemperaturen und zur Trennung von bestimmten Arbeitsbereichen auch kennen und anwenden.

Eindeutige Angaben existieren zum Beispiel erstmals für die Kerntemperaturen von ausgegebenen Speisen, und zwar sowohl für die Heiß- als auch für Kalt-Komponenten. Wir raten, Speisekomponenten in kleineren Einheiten, zum Beispiel in Gastronormbehälterschalen, bis zur Ausgabe heiß- bzw. kaltzuhalten. So lässt sich eine Temperaturabweichung von der vorgeschriebenen Kern-Temperatur am besten minimieren. Moderne Techniken schließen auch ein Überhitzen aus.

Altenheim: Was könnte in bestehenden Küchen die Wirtschaftlichkeit erhöhen?

Adam-Luketic: In unseren Beratungen vor Ort sehen wir, dass es häufig an den kleinen Dingen scheitert. Oftmals ungeklärt sind Prozesse und Schnittstellen zwischen den Küchen und den Wohngruppen, die Bestellwesen, Transport und Gefahrenübergang sowie Dokumentation betreffen. Das erfordert in der Praxis einen deutlich höheren Personalaufwand bei Transport, Ausgabe, Reinigung, Wartung und Protokollieren.

Altenheim: Wie wichtig ist die Küchentechnik in der gesamten, wirtschaftlichen Betrachtung?

Adam-Luketic: Küchentechnik ist, so wichtig sie auch sein mag, nur ein Hilfsmittel, um ein nachhaltiges und tragfähiges Betriebskonzept zu stützen. Nehmen Sie nur die Entscheidung zur Wahl des Energieträgers. Sie fällt je nach Vorgabe des Investors zur Amortisationszeit unterschiedlich aus. Daher beeinflussen Ziele zur Nachhaltigkeit die konkrete Technik in Küchen. Ein weiterer As-



Wenn die Technik Garprozesse überwacht, haben Küchenkräfte mehr Freiraum für Steuerungs- und Kommunikationsaufgaben.

Foto: Siebert

pekt bei der Auswahl ist: Manche Küchentechniken entlasten mehr, andere weniger von Überwachungstätigkeiten bei Garprozessen. Unsere Empfehlung ist, Küchenkräfte stärker zu entlasten, um Freiraum für Steuerungs- oder Kommunikationsaufgaben zu schaffen.

Altenheim: Welches Verpflegungsmodell bietet die meisten Vorteile für Altenheim-Küchen?

Adam-Luketic: Aus meiner Sicht ist die zentrale Küche, geplant unter betriebswirtschaftlichen Gesichtspunkten, mit einer sinnvollen und modernen Speisenverteilung im Schöpfsystem das Maß aller Dinge. ▮

MEHR ZUM THEMA

📄 **Hauswirtschaftsforum:** Fragen und diskutieren Sie rund um die Hauswirtschaft im Forum auf www.altenheim.vincenz.net/fachforen/

🌐 **www:** www.vtechnik.de