



Produktionsküche mit hochmodernen und effizienten Geräten.



Neu konzipierte Spülküche mit Bandspülmaschine.

Verpflegungskonzept für Senioren erfolgreich umgesetzt

Küchenlösung nach Maß

Als im Johannesstift in Gießen ein Neubau anstand, wurde für die Küche eine mustergültige Interimslösung in der benachbarten Tiefgarage umgesetzt. Dabei war die Planung so vorausschauend, dass die dafür angeschafften technischen Geräte später in die neue Küche übernommen werden konnten. Das Qualitätsniveau der Speisen für die Bewohner konnte dadurch noch weiter verbessert werden.

Die Unternehmensgruppe Gies Dienstleistungen (Stadtallendorf bei Marburg) hat ein zertifiziertes modulares Dienstleistungskonzept für die stationäre Seniorenpflege entwickelt: das sogenannte „proVita“-Konzept. Dieses Konzept, das kontinuierlich weiterentwickelt wurde, wird mittlerweile in einer Vielzahl von Senioreneinrichtungen umgesetzt. Aufgrund seiner hohen Sicherheit hat es sich bei vielen Kunden erfolgreich in der Praxis etabliert.

Das Konzept basiert auf drei Grundpfeilern, unter anderem „proVita plus“ (Verpflegungskonzept für Senioren). Es berücksichtigt alle Qualitätsanforderungen des Medizinischen Dienstes der Krankenversicherung (MDK), des Robert Koch-Instituts sowie der Deutschen Gesellschaft für Ernährung und geht in weiten Teilen sogar darüber hinaus. Es flossen auch aktuelle Erkenntnisse aus dem Bereich Geriatrie ein. „Unser Konzept hat den Anspruch, die Anforderungen der Bewohner von Senioreneinrichtungen nach einem schmackhaften und gesunden Essen zu erfüllen“, betont Andreas Landsmann, Geschäftsführer von Gies Catering.

Es berücksichtigt zudem individuelle Wünsche sowie regionale Speisen und unterstützt in Problemfällen die Behandlung und Pflege, zum Beispiel durch Sonderkost. Das Verpflegungskonzept beugt Fehl- und Mangelernährung sowie Dehydrierung vor.

„Bei der Umsetzung des Konzepts übernehmen wir für den Träger die volle Qualitäts- und Kostenverantwortung im Verpflegungsbereich“, erläutert Landsmann. Zudem gibt es die Module „proVita top“ (Reinigung) und „proVita Service“ (Hauswirtschaft).

Qualität aus der Frischküche unabdingbar

Im Jahr 2012 beschlossen die Verantwortlichen des Johannesstifts in Gießen, dass ein Gebäude abgerissen und ein Neubau errichtet wird – bei laufendem Betrieb. Betroffen von dieser Maßnahme war auch die Küche des Altenhilfezentrums, die von einer gemeinsamen Servicegesellschaft (Service GmbH für diakonische Dienstleistungen) von Gies Dienstleistungen und der Gesellschaft für diakonische Altenhilfe Gießen und Linden betrieben wurde. Ein Projektteam, dem neben den Architekten und den Geschäftsführern der Diakonie auch der Küchenplaner Andreas Landsmann und Küchenchef Waqar Ahmad-Osswald angehörten, suchte nach einer praktikablen Lösung. Im März 2014 nahm die Idee, die Küche für eine Interimsphase in der Tiefgarage unterzubringen, Gestalt an. Im März 2015 ging die Interimsküche in Betrieb.

„Frischküche ist für uns gleichbedeutend mit Qualität“, betont Matthias Barho, Geschäftsführer des Johannesstifts. „Es ging uns vor allem darum, dass die Bewohner auch während der Baupha-



Küchenchef Waqar Ahmad-Osswald mit dem neuen Konvektomaten.



Portionieren der Speisen.

Bilder: Gies

se weiterhin qualitativ hochwertige Verpflegung erhalten.“ Deshalb habe man sich für die Übergangslösung entschieden und andere Alternativen, zum Beispiel die Auslagerung der Küche oder Beauftragung eines Caterers, verworfen. „Wir wollten daher keinesfalls unsere regionale Frischküche aufgeben, die nicht teurer ist als eine Fremdbelieferung. Zudem wollten wir das gut

eingespielte Küchenteam rund um Küchenchef Ahmad-Osswald behalten.“

Über Interimslösung zur Küche mit modernster Technik

„Die vorherigen Räumlichkeiten waren beengt und dunkel“, erinnert sich Landsmann. „Die Küchenausstattung war nicht mehr

Gebrauchtmaschinen

Ständig aktuelle Angebote online

Werkstattgeprüft, general-
überholt, mit Garantie
www.kenter.de/gebrauchte



Model	Price
Comac L20 E, Ausstellungsstück Baujahr 2016 – 2 Betriebsstunden Arbeitsbreite 51 cm Flächenleistung 1.778 m ² /h	1.950,- €
Comac Omnia 26, Vorführmaschine Baujahr 2015 – 2 Betriebsstunden Arbeitsbreite 66 cm Flächenleistung 2.640 m ² /h	8.280,- €
Comac Innova 85 B, gebraucht Baujahr 2014 Arbeitsbreite 85 cm Flächenleistung 5.100 m ² /h	4.980,- €

www.kenter.de





Links Qualitätsprüfung im Johannesstift.

Rechts Gies hat ein zertifiziertes modulares Dienstleistungskonzept für die stationäre Seniorenpflege entwickelt: das „proVita“-Konzept.

Bilder: Gies

auf dem aktuellen technischen Stand, die Vorschriften des Brandschutzes konnten nur noch mit Schwierigkeiten erfüllt werden.“ Daher habe man gut mit dieser Übergangslösung leben können, zumal dort bereits neue Großküchentechnik eingesetzt worden sei, die später in die neue Küche übernommen wurde und zur weiteren Qualitätssteigerung beigetragen habe. „Ich war zunächst angesichts der niedrigen Deckenhöhe skeptisch, ob das alles wie gewünscht funktioniert“, sagt Ahmad-Osswald, „aber letztendlich war unsere Übergangsküche sogar besser als die alte.“

In diesem Zug waren mehrere logistische Probleme zu lösen. „Wir mussten sicherstellen, dass auch die Versorgung des zweiten Hauses, der Altenhilfe in Linden, in gewohnter Qualität funktioniert“, erläutert Landsmann. Zudem mussten sich die Lieferanten verpflichten, dass die Waren vor sechs Uhr angeliefert werden, um den Verkehr in der Zufahrtsstraße nicht zu behindern. Probleme bereitete auch das Anliefern mit Trolleys über die steile Abfahrt in die Tiefgaragenküche.

Parallel dazu wurden die Planungen für die neue Küche (450 Quadratmeter) gezielt vorangetrieben. „Die Räumlichkeiten hatten die Architekten zwar weitgehend vorgegeben, aber wir konnten bei den Planungen unsere Vorstellungen einbringen“, berichtet der Küchenchef. „Allerdings waren auch einige Kompromisse notwendig.“ Trotz auftretender Probleme – es musste eine Wanne zur Abschirmung des Grundwassers gegossen werden – wurde der Zeitplan eingehalten.

Im August vergangenen Jahres konnte die neue Küche eröffnet werden. Landsmann und Ahmad-Osswald sind mit dem Resultat sehr zufrieden. „Es läuft alles rund“, bringt es der Küchenchef auf den Punkt. „Die Abläufe in der Küche haben sich durch den zentralen Küchenblock und die umlaufenden Arbeits- und Stellflächen vereinfacht.“ Auch aus hygienischer Sicht überzeuge die neue Küche, denn der lärmintensive Spülbereich wurde in einem separaten Raum untergebracht.

Neue Küchenausstattung, noch bessere Qualität

Die technische Ausstattung der Küche wurde den Anforderungen des Konzepts Frischküche angepasst, wobei der Küchenchef seine Erfahrungen und Wünsche bei den Planungen einbringen konn-

te. Der Küchenplaner unterbreitete einen Gerätevorschlag sowie Konzepte für die Lagerräume (TK-, Kühl-, Trocken-, Getränke- und Spülküche). Diese Konzeption wurde nach diversen Änderungen realisiert. Die Investitionssumme für die neue Küchentechnik belief sich auf 220.000 Euro.

Das Team von Ahmad-Osswald hatte jetzt Gelegenheit, sich an die neuen Gerätschaften und deren Bedienung zu gewöhnen und diese zu testen. Begeistert ist der Küchenchef sowohl vom Druckgaren – „Damit können wir Gulasch in höchster Qualität in nur 15 Minuten zubereiten.“ – und dem Niedrigtemperaturgaren über Nacht. „Die beiden Verfahren tragen maßgeblich dazu bei, dass die Qualität unserer Speisen noch weiter gesteigert werden konnte.“

Auch nach dem Neubau der Küche setzte das Johannesstift weiterhin auf die bewährte Zusammenarbeit mit Gies Catering und das mit Erfolg eingesetzte Verpflegungskonzept „proVita plus“. Dieses sieht vor, dass täglich 400 Personen (220 in Gießen, 105 in Linden sowie das Personal) durch die Frischküche, für die vorwiegend regionale Produkte und so gut wie keine Convenienceprodukte verwendet werden, ihre Mahlzeiten erhalten. Dabei können die Bewohner wählen, ob sie im Speisesaal essen wollen oder ihr Essen auf dem Tablett im Zimmer erhalten möchten. Die Senioren können täglich zwischen mehreren Speiseangeboten wählen. Es gibt außerdem spezielle Angebote für Bewohner mit Schluckstörungen oder beeinträchtigter Kaufähigkeit sowie hochkalorische Zwischenmahlzeiten.

Service steht eindeutig im Vordergrund

Derzeit sind 45 Mitarbeiter in Voll- beziehungsweise Teilzeit in der Küche tätig. Da das Abendessen nicht zu einer festen Zeit ausgegeben, sondern in einem Zeitkorridor ab 18 Uhr serviert wird, erfordert dies längere Arbeitszeiten, zumal im Anschluss das Geschirr auch noch gespült werden muss. Apropos Spülen: „Nur die Hälfte unserer Arbeit besteht aus Kochen, die andere Hälfte aus Spülen, Aufräumen und Ausgeben der Speisen“, fügt der Küchenchef an.

Großen Wert legt Gies auf die Auswahl der Lieferanten. „Günstiger Einkauf ist nicht alles“, bekräftigt Landsmann. „Besonders wichtig ist das Vertrauen zum jeweiligen Lieferanten.“ Für die Frischkü-

che werden bevorzugt regionale Produkte, zum Beispiel von örtlichen Bäckern und Metzgern, eingesetzt. Die anderen Lebensmittel und Rohstoffe werden über Chefs Culinar bezogen.

Gies hat Musterspeisepläne entwickelt. „Diese kann der Küchenchef aufgreifen, muss er aber nicht, denn wir wollen die Kreativität der Küchencrew nicht einschränken“, betont Landsmann. Diesen Freiraum nutzt Ahmad-Osswald gerne, zumal auch regionale Spezialitäten angeboten werden sollen.

Der Küchenchef arbeitet mit „JOMOsft“, einer modularen Softwarelösung für professionelles Verpflegungsmanagement, die alle relevanten Planungs-, Verwaltungs- und Controllingaufgaben in der Gemeinschaftsgastronomie unterstützt. „In diesem Netzwerk können die einzelnen Module beliebig kombiniert und den Bedürfnissen des jeweiligen Anwenders angepasst werden“, erläutert Landsmann.

„Das System verknüpft alle Arbeitsschritte bequem und komfortabel zu einem einfach steuerbaren Workflow – egal ob das Erstellen der Speisepläne, die Aufnahme von speziellen Essenswünschen oder den Aufbau eines transparenten Kostenmanagements“, ergänzt Ahmad-Osswald. „Dadurch erreichen wir bei optimaler Wirtschaftlichkeit und Budgetsicherheit eine gezielte Steigerung von Leistung und Qualität.“ Mit dem Modul „Menü-

planung“ könne er das Speisenangebot ausgewogen und budgetkonform planen.

Enge Zusammenarbeit mit der Pflege

Wichtig ist nach Ansicht von Ahmad-Osswald eine enge Zusammenarbeit mit dem Pflegepersonal und der permanente Austausch über die spezielle Situation der Bewohner. „Nur so können alle Schnittstellen reibungslos ineinandergreifen“, unterstreicht der Küchenchef. So kann es beispielsweise vorkommen, dass sich die Darreichungsform ändert, weil ein Bewohner Schluckbeschwerden hat und daher sein Essen püriert serviert werden muss.

Die Zufriedenheit der Gäste hat für die Verantwortlichen des Johannesstifts und bei Gies höchste Priorität. Daher werden die Bewohner regelmäßig befragt, um eine gleichbleibend hohe Qualität sicherzustellen. Darüber hinaus finden Monatsgespräche mit der Heimleitung statt. „Wir bekommen daher unmittelbar Rückmeldungen, wenn etwas nicht in Ordnung war“, berichtet der Küchenchef. „Kürzlich haben wir aufgrund eines personellen Engpasses Tiefkühlkartoffelpuffer zubereitet – und hatten sofort 30 Beschwerden auf dem Tisch, weil die Gäste eben Frischware gewohnt sind.“

Michael Reitz, MRM – Michael Reitz-Medienbüro | markus.targiel@holzmann-medien.de

„Danke, dass Sie uns unter Deutschlands Beste gewählt haben.“



Kundenorientierung ist seit je her Teil der DNA von DR.SCHNELL. Wir sind sehr stolz, dass Sie unsere Bemühungen mit Ihrer Stimme geadelt haben und uns in die Excellence Group (Top 15) im Bereich Service gewählt haben. Das ist uns Bestätigung und Ansporn zugleich. Infos unter dr-schnell.com/top-service

Wir leben Hygiene
DR.SCHNELL
QUALITÄT UND SERVICE