

## Zentralisierung

# Eine Küche für mehrere Heime

Der Aufbau einer zentralisierten Großküche, von der aus mehrere Heime beliefert werden, spart Kosten und schafft neue Absatzmöglichkeiten. Bei der Ausstattung ist jedoch Obacht geboten – hier kommt es auf die richtigen Geräte an.

Von Sigrid Daneke

Die Küche veraltet, der Personalbedarf hoch, der Handlungsbedarf lässt sich nicht länger ignorieren, doch die Kasse ist leer: Viele Heime stehen derzeit vor dieser Situation. Was tun? Einfach (weiteres) Personal zu streichen oder mit geringer Qualifizierten zu arbeiten, mindert die Qualität der Arbeit und schädigt damit den Ruf des Hauses. Neue, intelligente Geräte müssten her, die selbsterklärend die Mitarbeiter in die Lage versetzen, in relativ kurzer Zeit Mahlzeiten von hoher Qualität zu produzieren. Doch die sind nicht billig. Woher das Geld nehmen, wo die

## Frei werdende Köche in die Wohnbereichsversorgung integrieren

öffentliche Hand die Investitionskostenförderung fast allerorten zurückfährt? Kooperationen drängen sich auf, außerdem die Erschließung weiterer Kundenzentren, damit über die Mengenerhöhung die einzelne Portion kostengünstiger wird. Zentralisierung ist eine mögliche Lösung. Zentralisierung heißt: Eine große Küche beliefert andere Häuser mit. Das kann innerhalb eines Altenhilfsträgers geschehen, der etwa in

einer Stadt drei Heime hat, zwei Heimküchen stilllegt und eine ausbaut. Es kann aber auch die Belieferung aller Häuser durch einen Caterer, ein Krankenhaus oder einen anderen Träger bedeuten. Viele Träger bevorzugen jedoch das Kochen in eigener Regie, um die Handlungshoheit zu behalten.

Die Zentralisierung bietet Heimträgern viele Vorteile. Organisatorische und logistische Aufgaben (Einkauf, Lagerung) können zentral und mit weniger Personalbedarf erledigt werden. Beim Kochen mit moderner Küchentechnik wird weniger Gerätekapazität benötigt. Damit einhergehend sinkt der Bedarf an Personal, das die Geräte bedient. Andere Aufgaben, etwa das gebrauchte Geschirr in Spülkörbe zu setzen, benötigen hingegen genauso viel oder ähnlich viel Personalzeit wie zuvor. Außerdem werden personelle und sächliche Ressourcen für Transport und Auslieferung der Speisen an die übrigen Häuser benötigt. Ein weiterer Vorteil der Zentralisierung ist, dass nur noch eine Küche ausgestattet werden muss.

Die Zentralisierung der Küche lohnt sich, wenn dadurch Einsparungen in den Heimen in den einzelnen Geschäftsfeldern wie Einkauf, Zwischenlagerung, etc. möglich werden. Inwieweit das gegeben ist, sollte der Einrichtungsträger vor etwaigen Investitionen prüfen (siehe Checkliste).

### Entscheidungshilfen für ein Zentralisierungskonzept

	Entfällt	Reduziert	Geringfügig reduziert	Bleibt im vollen Umfang erhalten
Einkauf				
Zwischenlagerung				
Spülen				
Produktion				
Service				
Leitung				Altenheim

Lohnt sich die Zentralisierung? Mit Hilfe dieser Checkliste können Heimbetreiber prüfen, in welchen Teilbereichen sich Einsparungen ergeben.

Quelle: aid infodienst: Special „Cook & Chill - Kochen mit System“. Bonn, 2004

### Wohnbereichsküchen gleichen die Nachteile der Zentralisierung aus

In einigen Häusern werden also die Heimküchen stillgelegt. Dann fehlen die für die Bewohner mitunter so wichtigen Essensdüfte aus der Küche, die den Appetit anregen und häusliche Normalität vermitteln. Experten empfehlen deswegen die Aufwertung der Wohnbereichsküchen. Sie sollten nach dem Modell der Küchen in Hausgemeinschaften um- und ausgebaut werden. In der Regel reichen für ihre Ausstattung robuste haushaltsvergleichbare Geräte aus, da die meisten Speisen in der Wohnbereichsküche nur noch fertiggestellt oder kleine Bestandteile der Mahlzeiten zubereitet werden. Schränke mit potenziell

gefährlichem Inhalt, etwa Reinigungsmitteln, sollten allerdings abschließbar sein. Das Herd sollte zentral an- bzw. ausgeschaltet werden können, damit demenzkranke Bewohner ihn nicht ohne Aufsicht benutzen. Zudem müssen genug Spülkapazitäten und eigene Handwaschbecken vorhanden sein.

Frei werdende Köche aus den alten Heimküchen können verstärkt in die Wohnbereichsversorgung integriert werden. „Mit einem mobilen Front Cookinggerät könnte ein Koch beispielsweise vorbereitete Geflügelteile oder Bratkartoffeln vor Ort fertigen und den Bewohnern Appetit machen“, empfiehlt Ekkehart Lehmann, Geschäftsführer der K&P Consulting GmbH, einer Unternehmensberatung für Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung in Düsseldorf. Eine Front-Cooking-Station, z. B. ein fahrbarer Untersatz mit Induktionsvorrichtung für WOK, schlage mit rund 4 000 Euro zu Buche, könne aber mit entsprechenden Erweiterungen bis zu 9 000 Euro kosten. Ebenfalls für den Einsatz mit kleinen Stückzahlen wurden Minikonvektomaten mit drei bis sechs Einschüben konzipiert, sie kosten rund 5 000 Euro. Spezielle Mikrowellen wiederum (500 Euro) können kleine bis große Portionen vor Ort aufbereiten.

### Stillgelegte Küchen bieten Raum für neue Angebote

Zurück zu den stillgelegten Heimküchen. Sie können umgenutzt werden, etwa Flächen für Therapieräume bieten. Immer mehr Heime denken daran, im Haus Trainingsprogramme zur Förderung der Sturzprävention durchzuführen. In der ehemaligen Küche wäre hierfür ebenso Platz wie für Angebote, die Menschen aus dem Quartier niedrigschwellig ins Haus holen könnten, etwa Gemeinschaftsaktionen mit einem örtlichen Verein oder der Volkshochschule.

In der neuen Zentralküche wird hingegen mehr Gerätekapazität benötigt, um mehr Mahlzeiten zu produzieren. Das muss nicht zwingend mit einem größeren Platzbedarf einhergehen. „Da die bisherige Technik häufig überdimensioniert ist und moderne Technik mehrere Funktionen in einem Gerät vereint, können auf der bisherigen Fläche wesentlich mehr Speisen produziert werden“, erläutert Lehmann.



**Vorteil Zentralküche:** Bedient sich das Heim moderner, multifunktionaler Küchentechnik, wird eine geringere Gerätekapazität als in den Einzelküchen benötigt.

Foto: Siebert [Szene gestellt]

Der Flächenbedarf wird neben der Anschaffung von Multifunktionsgeräten ebenfalls durch die intelligente, das heißt kompakte und Wege sparende Anordnung der Geräte, durch die Nutzung von Convenience-Produkten und durch Just-in-time-Bestellungen gesenkt. Der größte Mehrbedarf an Fläche fällt für die Transport- und Regenerierwagen an, mit denen die anderen Heime beliefert werden. Abhängig davon, wie viele Mahlzeiten künftig und mit welcher Methode produziert werden sollen, werden zusätzliche Kapazitäten benötigt. „Dann können benachbarte Flächen, z. B. der Hauswirtschaft, hinzugenommen werden“, meint Lehmann.

Zu den erwähnten Multifunktionsgeräten zählen Kombidämpfer (auch Konvektomat genannt). Kombidämpfer können backen, kochen, dämpfen und regenerieren. Dampf bzw. Heißluft lassen sich sehr exakt auf das jeweilige Gargut einstellen. Über die in den Geräten integrierte Elektronik können bspw. auch Ruhepausen, die für einige Gerichte wichtig sind, einprogrammiert werden. Die meisten Modelle bieten neben einer einfachen manuellen Steuerung auch umfangreiche Programme, in denen eine Vielzahl von →

→ Garprozessen hinterlegt werden können. Diese können für wiederkehrende Rezepturen automatisch abgerufen werden. Die Geräte werden wahlweise mit sechs, zehn oder zwanzig Einschüben angeboten. Ein einfacher Konvektomat mit Dampf kostet um die 2 500 Euro.

Auch die bewährten Kippbratpfannen sind inzwischen mit immer mehr Elektronik zu haben. Eine multifunktionale Weiterentwicklung der Kippbratpfanne ist die Druckgarbraisiere. Sie umfasst die Funktionen von Kippbratpfanne, Kochkessel und Steamer in einem Gerät. Ein Steamer kann als eine Art Druckkochtopf bezeichnet werden. Mit der Druckbraisiere benötigt das einzelne Gargut wesentlich weniger Zeit als auf dem Herd, so dass man mehrere Sachen hintereinander darin produzieren kann. Insgesamt ist mit einer Investition von 10 000 bis 15 000 Euro für das Gerät zu kalkulieren. Lehmann: „Je mehr Mahlzeiten produziert werden sollen, umso mehr lohnt sich die Anschaffung.“

Die teuren Multifunktionsgeräte lohnen sich umso mehr, wenn sie ganztägig genutzt, wenn also mehr Produktionseinheiten bewältigt werden können. Die

## Cook & Chill schafft weitere Produktionskapazitäten in der Küche

Produktionsmethode Cook & Chill ermöglicht dies, weil nicht alle Mahlzeitenkomponenten gleichzeitig fertig gegart sein müssen, sondern unabhängig vom Verzehrzeitpunkt produziert werden können. „Werden mehrere Häuser durch eine Zentralküche beliefert und hohe Zahlen an Mahlzeiten (ab 500) zusammengefasst, drängt sich diese Produktionsmethode auf“, meint Ekkehard Lehmann. Der Begriff Cook & Chill bedeutet thermisch entkoppelte Speisenherstellung. Die Produkte werden zunächst wie gewohnt gegart, der Prozess jedoch in der Regel kurz vor seinem Abschluss unterbrochen. Nach dem Garprozess wird das vorbereitete Produkt innerhalb von 90 Minuten auf drei Grad Celsius heruntergekühlt (schockgekühlt). Cook & Chill erlaubt eine Entzerrung der Produktionszeiten und damit weniger Personalbedarf – Belastungsspitzen werden gekappt, teure Wochenendbesetzungen können heruntergefahren werden. Zur für Cook & Chill geeigneten Rückkühltechnik gehören z. B. Umluftschnellkühler und Kühlkochkessel. Kühlkochkessel können kochen wie ein normaler Kessel und das Gargut anschließend auf wenige Grad herunterkühlen

Ist das Essen dann verzehrt, geht das Geschirr zurück in die Zentralküche zum Spülen. Am effizientesten, aber auch am teuersten sind Bandspülmaschinen, die durch schnelle Laufzeiten und ein geringes Handling einen effizienten Personaleinsatz und damit

Einsparungen ermöglichen. Neben einer Spülmaschine für Geschirr, Besteck, Gläser und Tablett ist ab einer bestimmten Küchengröße eine zusätzliche Spezialmaschine für Töpfe, Pfannen, etc. sinnvoll. Bei der Kaufentscheidung sollte der Verbrauch von Reinigungsmitteln und Energie (Strom, Wasser) einbezogen werden. Diese sollen durch technische Verbesserungen bei Laugenfilter- und Reinigungsdosiersystemen, Wärmerückgewinnung oder Wasseraufbereitungstechnik in Zukunft deutlich gesenkt werden, versprechen die Hersteller. Die Spülstraßen sind in der Regel auf verschiedene Programme von zwei bis fünf Minuten Dauer pro Durchlauf programmierbar – auch das hat Auswirkungen auf den Ressourcenverbrauch. Ähnliches gilt natürlich auch für andere Küchengeräte.

### Noch vor dem Bau der Küche Kooperationspartner suchen und feste Margen festlegen

Auch wenn die Ausstattung einer Zentralküche günstiger ist als die mehrerer Heimküchen: Die Geräte und ihr Betrieb sind teuer. Ekkehard Lehmann rät deswegen, die Kapazität der Zentralküche frühzeitig und sorgfältig zu planen. Wichtig sei es ebenfalls, schon vor dem Bau Kooperationspartner zu finden und feste Margen festzulegen. „Große Küchen zu bauen und auf zukünftige externe Kunden zu hoffen, hat sich in der Vergangenheit häufig als teurer Fehler erwiesen“, warnt Lehmann. Außerdem sei zu bedenken, dass für das Anforderungsprofil der Küche – Produktion von drei Mahlzeiten am Tag an sieben Tagen der Woche – einfach eine minimale Besetzung der Küche notwendig ist. Da dieses Personal nicht jederzeit ausgelastet sein kann, seien mögliche Personalkosteneinsparungen nicht grenzenlos. Schließlich ließen sich Personalkostensenkungen mit Leistungssteigerungen verbinden, wenn ganzheitlich konzeptionell gedacht wird. Denn das vorhandene bzw. angestrebte Klientel, das Speisekonzept für sie und die Produktionswege müssen zueinander passen. ▢

#### Weitere Infos:

**Internet:** [www.kup-consult.de](http://www.kup-consult.de)

**Tagung:** Am 5. und 6. Juli 2007 findet die Tagung für die bewohnerorientierte Hauswirtschaft in Leipzig statt. Näheres unter Tel. (05 11) 99 10-1 75, E-Mail: [veranstaltungen@vincentz.net](mailto:veranstaltungen@vincentz.net), Internet: [www.vincentz.net/hauswirtschaftinteraktiv07/](http://www.vincentz.net/hauswirtschaftinteraktiv07/)



Sigrid Daneke betreibt ein Büro für Journalismus und PR zu den Themen Altenhilfemanagement, Krankenpflege, Gesundheitspolitik und Medizin in Hannover.