

1.800 Verpflegungseinheiten | Tag verteilt auf 80 Ausgabestellen, ein cook&hold-System im Großgebäude, Kochkessel aus dem Jahr 1942! Eine riesige Herausforderung für alle Beteiligten. Tag für Tag.

Nach Einführung der neuen Hygienevorgaben für Warmhaltezeiten und Temperaturen stehen gerade Einrichtungen mit vielen Ausgabestellen und langen Logistikkwegen vor einer riesigen Herausforderung. Zumal die Kosten für Logistikdienste nicht unerheblich sind. Viele Verpflegungsbetriebe versuchen mit der Variante cook&chill diesen Herausforderungen zu begegnen. Mit mehr oder minderem Erfolg. Denn neben der Planung der Logistik kommt auch noch die Investition in entsprechende regeneriertechnik in den Außenstellen zu den Investitionskosten hinzu. Und dort sind dann die Herausforderungen Brandschutz, Fluchtwege, Mitarbeiterverständnis und viele mehr zu bewältigen.



Für alle Beteiligten stand fest, dass diese Herausforderung allein durch hauseigenes Personal nicht zu bewältigen ist. Ein externer Fachberater mit entsprechendem Know-how sollte zur Unterstützung und Beleuchtung aller Aspekte der zukünftig notwendigen Speiserversorgung unter Entwicklung der Gruppenbereich und Stärkung der Eigenversorgung von Wohngruppen hinzugezogen werden.

Die Wahl zur Bewältigung der Herausforderungen fiel auf die Firma S&F-Consulting GmbH, da sich der Auftraggeber aus der Kombination von Beratung und Fachplanung den größtmöglichen Nutzen und Tiefe in der Ausarbeitung erwartete.

Projektstart!

Um ein Projekt dieser Größe zielorientiert bearbeiten zu können wurde im ersten Schritt der IST-Stand der Verpflegungsleistung ermittelt, die vorhandenen Strukturen analysiert und mithilfe einer Bewertungsmatrix vergleichend dargestellt.

Das Ergebnis war mit **33%** niedrig, aber von allen Beteiligten nicht anderes erwartet worden und der Veränderungsbedarf enorm.

	Max Punkte	IST-Punkte
Hygiene	54	27
Bau	54	18
Equipment	36	6
Produktion	45	18
Personalhygiene	54	27
Deklaration	45	6
HACCP	54	27
QM-System	27	6
Bestellsystem	36	12
Logistik	45	0
Einkauf Lager	36	12
Personalmanagement	45	24
Ernährungsphilosophie	36	6
Gesamtergebnis	567	189
In Prozent		33%

Angefangen bei den Strukturen aus dem letzten Jahrhundert und der entsprechenden Bausubstanz über die Logistikkweg (1 Rampe für Anlieferung und Auslieferung) bis hin zu den technischen Geräten aus dem Jahre 1942, ergänzt mit einigen neueren Konvektomaten, entsprach nichts den aktuellen Anforderungen an rationalisierte und zukunftsfähige Ausstattung und Abläufe.

Nach diesem Ergebnis hieß es nun die richtigen Schlussfolgerungen zu ziehen und die Weichen Richtung Zukunft zu stellen.



Zukunftskonzeption

Im Fokus der zukünftigen Verpflegung von Bewohnern, Patienten, Senioren, Kitas und Mitarbeitern stand die frische und der regionale Bezug von Lebensmitteln sowie die flexible Reaktion bei Veränderung der Speisenzeiten und Anzahl der zu beliefernden Abnahmestellen. Des Weiteren sollten Arbeitsplätze für Menschen mit Handicap (ca. 30%) zur Verfügung gestellt und entsprechend ausgestattet werden. Da dies aber noch nicht als ausreichend erschien wurde noch die Forderung der Möglichkeit den neuen Verpflegungsbetrieb bei Bedarf zu erweitern in das Projekt aufgenommen.

Nun konnte die Arbeit des Fachplaners beginnen. In Zusammenarbeit zwischen der Planungs- und Beratungsabteilung entstand der Entwurf einer neuen zentralen Küche (cook&chill) auf dem Gelände der Einrichtung, welche den Anforderungen an Prozess- und Kosteneffizienz gerecht wird.

Angebotsstruktur | Dienstleistungen

Das Angebot wurde von bisher 1 Mittagmenü auf 2 Menüs erweitert und eine Auswahl von ca. 20 Menükomponenten wie z.B. Saucen, Nudeln, Beilagen, Hauptkomponenten vorgesehen. Hierbei

können für die Wohngruppen die Komponenten je nach Bedarf und unabhängig vom Angebotstag bestellt werden. Die speziellen Anforderungen an kinder- und seniorengerechte Speisen wurden ebenso berücksichtigt wie die Anforderungen von Seiten der Wahlleistungspatienten.

Zur Sicherstellung der Qualität am Gast wurden Service-Assistentinnen vorgesehen, welche als Bindeglied zwischen Küche und Gast fungieren. Diese schulen die Mitarbeiter vor Ort, geben Empfehlungen weiter, führen neue Produkte ein und kümmern sich um die regelmäßigen Kundenbefragungen und das Reklamationsmanagement.

Speisenproduktion | Verteilung

Ein Ziel der Organisation ist die Schaffung attraktiver Arbeitsplätze unter dem Gesichtspunkt des zukünftigen Fachkräftemangels. Hierzu wurde die Produktion auf „familien- und freizeitfreundliche“ Zeiten von Montag bis Freitag gelegt. An Wochenenden ist nur eine Kommissioniermannschaft anwesend.

Die zum Einsatz kommenden Waren sind so ausgewählt worden, dass ein Wareneinsatz von 2,50 € je Verpflegungsteilnehmer realisiert wird. Die weitere Entwicklung der Lebensmittelpreise unter dem Gesichtspunkt der Regionalität wurde nicht berücksichtigt aber im laufenden Projekt immer wieder angepasst.

Durch die Umstellung des Produktionssystems wurde der Personalbedarf mit 17 VK (-3VK zum IST-Stand) plus 30% Menschen mit Handicap kalkuliert. Dies erscheint für eine cook&chill Produktion und der Speisenverteilung im Großgebäude als relativ hoch, wird aber durch den Betreuungsaufwand der Menschen mit Handicap begründet.

Logistik

Problembeseitigung. Die bisherige Warmverteilung der Speisen und der damit verbundenen Standzeitenproblematik wurde durch die überwiegende Verteilung kalter Speisenkomponenten entgegengewirkt. Die Voraussetzung zur Regeneration der Speisen oder Speisenkomponenten werden zukünftig in 70% der Ausgabestellen geschaffen. Die übrigen 30% werden auch weiterhin mit warmen Speisen versorgt, wobei die Logistik so optimiert wurde, dass keine Speisen länger als 60 Minuten warmgehalten werden müssen.

Planung

Aus planerischer Sicht war das Projekt durch die sehr speziellen Kundenanforderungen und die Integration von Menschen mit Handicap eine spezielle Herausforderung. Als weitere Hürde kam die Flexibilität der Küchenstruktur und die Möglichkeit der Produktionserweiterung hinzu.

Heraus kam eine Zentralküche welche diesen und zukünftigen Anforderungen gewachsen ist und mit einem Investitionsvolumen in Küchentechnik inkl. Ertüchtigung der Wohnbereichsküchen von ca. 2.000.000 € im Rahmen der Vorgaben geblieben ist.



Fazit

Auch wenn das Projekt aufgrund infrastruktureller und entwicklungstechnischer Standortfragen noch nicht abschließend umgesetzt ist, lässt sich dennoch aufgrund der hervorragenden Zusammenarbeit zwischen Fachplaner, Prozessplaner und Auftraggeber ein positives Fazit ziehen.