

GV *kompakt*

FACHMAGAZIN FÜR GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG



■ SPECIALS & AKTIONEN

Wie warm ist die Küche 4.0?



INTERNORGA
Innovationen
und Expertise



TK-WARE
Mehr Zeit fürs
Wesentliche



SNACKS
Inszenierung
mit Programm



Vorbild für mehr Nachhaltigkeit

Die Großküche der Rhein-Mosel-Fachklinik geht mit dem Projekt „Genießen mit Verantwortung“ neue Wege. Zwei Jahre lang hat das Team um Küchenleiter Kurt Krechel daran gearbeitet, mit bewussterem Einkaufen und Zubereiten weniger Ressourcen zu verbrauchen. Von den Ergebnissen sollen künftig auch weitere Standorte profitieren.

RHEIN-MOSEL-FACHKLINIK ANDERNACH

Text: Kendra Reinhardt

Nachhaltigkeit beschäftigt viele Menschen, vor allem aber jene, die tagtäglich mit riesigen Mengen von Lebensmitteln zu tun haben. Es muss doch auch möglich sein, die Speisenproduktion einer Großküche nachhaltiger zu gestalten – so lautete die Ausgangsüberlegung von Kurt Krechel (Vierter von li. siehe Bild), Leiter Verpflegungsmanagement des Landeskrankenhauses Rheinland-Pfalz und Küchenleiter in der Rhein-Mosel-Fachklinik (RMF) in Andernach. Der Anstoß zu einer nachhaltigen Ausrichtung kam vom Landeskrankenhaus als Trägerunternehmen der Einrichtung. Die psychi-

atrische Klinik, die es seit 1876 gibt, hat jedes Jahr 8.200 Patienten und verfügt über 1.075 Betten und Plätze. Davon entfallen ca. 250 auf den Heimbereich für ältere Menschen.

Genießen mit Verantwortung

In erster Linie zur Versorgung der Patienten auf den Stationen sowie der angeschlossenen zweiten Betriebsstätte, dem Nette-Gut, produziert die Großküche 1.300 Mittagessen. Mehrheitlich erfolgt die Verteilung über das Schöpfsystem. 150 Essen werden im Tablett-system an fünf Stationen geliefert. Inklusive

Frühstück und Abendessen ergeben sich im Jahr in der Einrichtung mehr als 350.000 Beköstigungstage. Zudem arbeiten 1.700 Angestellte auf dem Gelände. Im Rahmen des Nachhaltigkeitskonzeptes „Genießen mit Verantwortung“ hat ein Projektteam den Speisenplan komplett neu definiert. So hat die Großküche das vegetarische Angebot verstärkt und entsprechend 150 neue Rezepturen in den Speisenplan aufgenommen. Allein durch diese neue Ausrichtung reduziert die Klinik den jährlichen Verbrauch um sieben Tonnen Fleisch. Darüber hinaus hat die Küche über 80 Produkte in Bioqualität eingeführt und stellt verschiedene Speisen, wie z.B. Frühstücks- oder Himbeerquark, wieder selbst her. „Es hat ein Paradigmenwechsel stattgefunden“, erklärt Projektleiter Kurt Krechel.

Das Projekt sei Anfang 2014 begonnen worden – ohne festen zeitlichen Rahmen. Involviert waren zahlreiche Akteure des Landeskrankenhauses – von der Rechtsabteilung über das Qualitätsmanagement, die Bereichsleitung, die Wirtschaftsabteilung, die Mitarbeitervertretung bis hin zur Pflegedirektion. Zwölf Maßnahmen wurden im Zeitraum von 2014 bis 2016 gemeinsam erarbeitet. Auch in eine ressourcenschonendere Ausstattung wurde investiert. So sind u.a. eine Portioniermaschine angeschafft und drei Komibdämpfer, zwei Kippbratpfannen, 28 Speisentransportwagen, Kühlschränke und ein Schockfroster bis dato erneuert worden. Erste Ergebnisse seien die Qualitätsverbesserung der Speisen sowie der bewusster Umgang mit Energie- und Umweltressourcen, so Kurt Krechel. Seit Januar 2016 ist die Großküche der Rhein-Mosel-Fachklinik nun biozertifiziert. Alle neuen Produkte

tragen Siegel wie beispielsweise das Fairtrade-, das Bio- und das MSC-Zertifikat. „Gleichzeitig haben wir Prozesse gestrafft und Rezepturen verändert“, berichtet der Küchenleiter. Ein weiterer Punkt, der in den Fokus rückte, ist der Speiserücklauf. Erleichtert hat Kurt Krechel die Einführung und Umsetzung des Nachhaltigkeitskonzeptes die Mitgliedschaft im Netzwerk der Biomentoren. Vom Hospitieren bei Bernhard Kohm im Psychiatrischen Zentrum Nordbaden in Wiesloch oder dem fachlichen Austausch mit anderen Küchenleitern habe er sehr profitiert, berichtet er.

Optimierung der Speisenversorgung

Mittlerweile gibt es in der Rhein-Mosel-Fachklinik nur noch drei verschiedene Kostformen: klassisch, vegetarisch und leicht. „Früher hatten wir acht verschiedene Kostformen. Die haben wir jetzt reduziert“, erklärt Kurt Krechel. Dabei sei auf größtmögliche Deckungsgleichheit geachtet worden. So ist aus der Diät- die Leichte Kost geworden, sodass die Schonkost im Bedarfsfall extra ausgewiesen wird. Neben den Patienten und Mitarbeitern werden auch zwei Kindergärten und zwei Schulen als externe Abnehmer mit Speisen beliefert. Die Speisen, die für die Patienten gekocht werden, gibt es auch im Betriebscasino und für das Schulcatering. Pommes stehen daher nicht auf dem Speiseplan der 300 Kinder. Das wäre bei den Standzeiten auch nicht zu leisten. Dafür bereichern Äpfel und Möhren in Bioqualität sowie unterschiedliche regionale

Produkte die Gerichte. Das Schöpfsystem, in dem der größte Teil der Speisen auf dem weitläufigen Gelände der Rhein-Mosel-Fachklinik ausgeliefert wird, hat mancherorts noch eine weitere Funktion: „Es dient der Esskultur und dem Training sozialen Verhaltens“, erläutert der Küchenleiter. Auf allen Stationen werde großer Wert darauf gelegt, das Essen ansprechend anzurichten. Die Patienten des Hochsicherheitstraktes werden auch in der Küche resozialisiert. So arbeiten sie in der Küche des Nettogutes mit, indem sie z.B. Kartoffeln schälen. Das küchenfertige Gemüse wird zusammen mit den Behältern des Abendessens von Fahrern zurück in das zentrale Küchengebäude gebracht. Immerhin 48 Tonnen Kartoffeln sind jedes Jahr zu schälen. „Das war eine Erkenntnis im Laufe des Nachhaltigkeitsprojektes: Es gab schon Bereiche, in denen wir bereits richtig vorbildlich agiert haben“, erzählt Kurt Krechel.

Existenzberechtigung für den Koch

„Ein Koch soll auch noch kochen können“ – frei nach dieser Devise werden deklarationsfreie Brühen und frische Kräuter für einen guten Geschmack eingesetzt. „Der Speiseplan soll nicht wie ein Lottoschein aussehen“, erläutert Krechel seinen Ansatz. Der etwas höhere Wareneinsatz sei zu verkraften, wenn es dem Geschmack zugutekommt. Zudem hat man die Kübel auf dem Gelände mit Kräutern bepflanzt, die in der Küche zum Einsatz kommen. Als Gerichte gibt es in der Klinik das Standard- bzw. das klassische Gericht, die Leichte Kost, das ve-

Rieber

Get organized for BetterFood.

Internorga Halle A4 Stand 101

17-21. März 2017

Von Spezialist zu Spezialist.
Unser digitalisiertes
GN-Betriebssystem für
Gemeinschaftsverpflegung,
Hotel, Care bis zur Gastronomie.

STECKBRIEF

Fläche:	Küchen: ca. 900 m ² , davon 164 m ² Küchenraum Restaurant: 168 m ² Küche, 278 m ² Restaurant, 63 m ² Spülküche
Kapazität:	3.000 Essen/Tag
aktuelle Leistung:	2.550 Essen pro Tag im Schöpfsystem, weitere 450 im Tablettsystem, beides im Cook & Serve-Verfahren, fünf verschiedene Gerichte plus diverse Sonderkostformen
Mitarbeiter:	25 (beide Betriebsstätten)
Geschäftsleitung:	Dr. Gerald Gaß
Leiter Verpflegungsmanagement LKH und Küchenleitung:	Kurt Krechel

Ausstatter + Partner:

Produktionstechnik/Kochapparate:	Frima, Küppersbusch
Kombidämpfer:	Rational
Spültechnik:	Meiko, Hobart
Speisentransport:	Hupfer, Rieber
Speisenverteilung:	Proheq (Hepp)
Porzellan:	BHS Tabletop (Bauscher, Schönwald)
Warenwirtschaftssystem:	Amor, Jomosoft
Hygiene:	Ecolab, Schülke & Meier, Tana
Lieferanten Lebensmittel:	Bäckerei Rommersbach, Chefs Culinar, Firma Oliver, Fleischwaren Colmi, Jacobs Douwe Egberts, Landwirt Dünchem, Deutsche See, Leonhard (Mopro)

www.riber.de



The mobile kitchen company.



In der Krankenhausküche werden Äpfel in Bioqualität verarbeitet.

getarische Gericht sowie den Salatteller. Sogar die Tagessuppe wird selbst produziert. Alle Cremesuppen stammen aus eigener Fertigung. Die besondere Qualität hat auch etwas mit der Klientel der Einrichtung zu tun. Gerade für die Patienten im Heimbereich wie der Geronto und Psychiatrie soll das Essen etwas Besonderes sein, da sie dort häufig längere Zeit verweilen. Auch deswegen wechseln die Speisen im Zwölf-Wochen-Rhythmus.

Neue Gästestruktur

Die Küche muss sich immer auch an den Wünschen der Gäste orientieren. Deren Zusammensetzung ändert sich. Bei den Patienten merkt Kurt Krechel den Generationswechsel. Die Jüngeren leiden zunehmend unter Sucht. Bei dieser Zielgruppe seien vor allem vegetarische Gerichte gefragt. Älteren sei dagegen der Fleischkonsum wichtiger. Zudem unterscheiden sich die Essgewohnheiten von Arbeits- und Heimbereich, der Psychiatrie und der Suchtstation.

Um den Speisenrücklauf zu minimieren, hat das Küchenteam die Portionsgrößen angepasst. Denn je weniger Speisen herausgegeben werden, desto geringer fällt auch der Rücklauf aus. Das erfordert aber, dass Speisen genauer gewogen und kalibriert werden. Doch hat die Kalibrierung auch Grenzen. Beispielsweise müssen die Portionen für die Bewohner des Hochsicherheitstraktes auf dem Nette-Gut weiterhin größer ausfallen, sodass die Mahlzeiten auch dazu dienen, Ruhe in die durchaus sensiblen Bereiche zu bringen. Fleisch gibt es als Teil des Nachhaltigkeitskonzeptes mittlerweile seltener – nicht in erster Linie aus Kostengründen, sondern vielmehr um dem nachhaltigen Gedanken gerecht zu werden, indem man so zur Verringerung des CO₂-Ausstoßes beiträgt.

Besonders beschäftigt hat sich der gelernte Metzgermeister Kurt Krechel mit dem Fleisch-

bezug. Aus der Region könne er beispielsweise kein Schweinefleisch in Bioqualität bekommen. Deswegen habe er sich entschlossen, andere Wege zu gehen, um nicht noch einen weiteren Lieferanten zu benötigen und bezieht es im Neuland-Standard.

Fleisch auf dem Prüfstand

In enger Zusammenarbeit mit dem Lieferanten Fleischwaren Colmi ist es gelungen, dass seit August 2016 Rind- und Schweinefleisch nun ausschließlich im Neuland-Standard bezogen wird, der Qualitätsfleisch aus besonders artgerechter und umweltschonender Tierhaltung garantiert. Die Rohstoffe stammen von Landwirten und Betrieben aus der Region. Auch bei der weiteren Verwertung will der Verpflegungsleiter den Lieferanten unterstützen. Im Sinne des Nachhaltigkeitsgedankens gehe es ihm auch darum, sich nicht nur die Rosinen des Tiers herauszupicken, sondern das ganze Tier zu verwerten. „Wir entwickeln nun die ein oder andere Wurstsorte aus den Neuland-Fleischqualitäten mit der Firma Colmi aus Urbar“, berichtet der Küchenleiter. Dies habe sich aus dem Projekt ergeben, wie so viele kleine Schritte, nachdem man einmal damit begonnen habe, den Nachhaltigkeitsansatz zu verfolgen. Zudem komme dieser Ansatz auch der Wirtschaftskraft in der Region zugute. Höhere Qualitäten sind selbstverständlich mit Mehrkosten verbunden, aber die würden größtenteils durch Speisenplan- und Prozessoptimierungen kompensiert, beispielsweise durch die Überarbeitung von Rezepturen, das Erstellen von Komponentenbausteinen und die Anpassung von Kalibrierungen. „Nicht zuletzt auch durch unsere Schulungsmaßnahmen für die Mitarbeiter, die mit der Speisenverteilung beauftragt sind, zum Ernährungsbotschafter“, erläutert der Verpflegungsleiter weiter, wie weite Kreise das Projekt „Genießen mit Verantwortung“ zieht.

Neuordnung der Lieferanten

Ein weiterer Schritt im Projektverlauf war die Neuordnung der Lieferanten. Der Einkauf und die Abstimmung mit den Schnittstellen seien verbessert worden, so der Küchenleiter. Dabei habe er von vielen Seiten Unterstützung erfahren. Beispielsweise habe sein Großhandelspartner Chefs Culinar in Gesprächen beraten und sein Sortiment extra für die Rhein-Mosel-Fachklinik um biologische Produkte erweitert.



Auch Ernährungsberatung gehört zu den Maßnahmen des Projektes „Genießen mit Verantwortung“.

Statt wie zuvor das Standardrapsöl zu verwenden, kommen jetzt Teutoburger Premiumrapsöl und deren Premiumrapsöl mit Butterschmelze in Bioqualität zum Einsatz. Alle Nudeln sowie Reisqualitäten, Grieß, Hülsenfrüchte sowie diverse Obst- und Gemüsesorten haben nun ebenfalls Bioqualität, um nur einige Beispiele zu nennen. Die Kartoffeln stammen vom landwirtschaftlichen Betrieb Franz-Josef Dünchem direkt aus Andernach ebenso wie die Backwaren, die ein handwerklich arbeitender Betrieb, die Bäckerei Konditorei Rommersbach, liefert. Auch bei Verpackungen hat das Projektteam angesetzt. Beim Teesortiment hat Kurt Krechel darauf geachtet, dass möglichst umweltschonende Materialien eingesetzt werden und den Produzenten gewechselt. So kommt nun Tee der Marke Meßmer zum Einsatz.

Der Preis der Nachhaltigkeit

Doch das ist nicht die einzige Stellschraube, an der der engagierte Küchenleiter gedreht hat. So hat er die drei Käsesorten Gouda, Edamer und Elbländer auf Bioqualität umgestellt. Bei 4,5 Tonnen Jahresverbrauch an Käse fällt auch das ins Gewicht – mit immerhin 24.000 Euro. Ähnlich verhält es sich mit dem Mager- und dem Portionsquark, von denen 3,2 bzw. 1,8 Tonnen im Jahr benötigt werden. Statt der Portionspackung wird der Frühlstücksquark mittlerweile im Fünf-Liter-Gebinde bezogen und in Schälchen portioniert.

Die höhere Qualität ist zwar auf die Portion gerechnet mit geringen Mehrkosten verbunden, dafür fällt die Verpackung aber deutlich umweltfreundlicher aus. „Allein durch diese Maßnahme erreichen wir jährlich eine Reduzierung von fast 84.000 Kunststoffportionschalen“, hebt Kurt Krechel hervor. Eine weitere Verbesserung stellt der größtmögliche Verzicht auf Plastikbeutel dar.

Was den Küchenleiter besonders freut: Die Mitarbeiter ziehen mit, indem sie sich z. B. mit eigenen Rezepten in die Abläufe einbringen. So gebe es dank der Initiative der Mitarbeiter mittlerweile ein vegetarisches Kartoffelgulasch sowie diverse Aufläufe und Brotaufstriche. „Wenn wir es machen, dann vollumfänglich“, beschreibt Kurt Krechel seine Philosophie bei der Umstellung der Abläufe. „Wir versuchen alles, um die erforderlichen Prozesse auch für das Küchenteam beherrschbar zu gestalten“, so der Küchenleiter. Er hat das Glück, über langjährige Mitarbeiter zu verfügen, allen voran sein Stellvertreter Klaus Böhmer. „Und wir können auch Feste richtig feiern, wie unser Sommerfest oder unsere alljährliche Weihnachtsfeier, bei der wir uns zur Abwechslung auch mal bedienen und kulinarisch verwöhnen lassen.“

Wirtschaftlichkeit im Blick

Um die Maßnahmen auch wirtschaftlich umsetzen zu können, mussten Prozesse gestrafft werden. Dazu gehört auch, dass es statt den zuvor üblichen unterschiedlichen Desserts nun noch einen Nachtisch gibt. Zum Abendessen gibt es täglich einen in Eigenregie produzierten Salat, der sich für alle Kostformen eignet. Teil der Prozessoptimierung ist z.B. auch die neu angeschaffte Portioniermaschine. Nicht zuletzt aus ernährungsphysiologischer Betrachtung wurde die Gewichtung, z.B. bei Desserts und Nachtischen, von ehemals 140 bis 150 auf nun 100 bis 120 Gramm angepasst – dafür aber eben in höherer Qualität. Denn der Anteil von Lebensmitteln und Speisen mit Zusatzstoffen wird laufend reduziert. Andere Investitionen haben zu mehr Energieeffizienz geführt. Drei neue Kombidämpfer, eine Spülmaschine und mehrere Kühlschränke haben die Verbräuche deutlich verringert.

Mit vereinten Kräften

Soll sich eine Veränderung nachhaltig im Haus niederschlagen, geht es nicht ohne Schulung. So wurde auch die Pflege über das eingeführte Nachhaltigkeitskonzept informiert. „Wenn Menschen zu einem Thema geschult werden und wissen, warum wir Abläufe umgestellt haben, entwickeln sie auch eine andere Bindung dazu“, erläutert Krechel. In den Seminaren, unterstützt durch Diätassistentin Clarissa Hamann, geht es darum, wie das Essen



Mit den Transportwagen werden die Speisen im Schöpfsystem auf den Stationen verteilt.

für den Patienten attraktiver gestaltet werden kann. RMF-Pflegedirektorin Rita Lorse und ihrem Team kam im Projekt die Aufgabe zu, aus den Mitarbeitern des Pflegedienstes Ernährungsbotschafter zu machen. Schließlich tragen nicht nur die Zubereitung, sondern auch die Präsentation der Speisen und das Wissen über die Rohstoffe zum Erfolg des Anliegens bei. In Schulungen wurden die Mitarbeiter deshalb dafür sensibilisiert, wie ein Essen präsentiert werden kann, damit es attraktiver aussieht, oder wie positive Effekte bereits durch kleine Dekorationen erreicht werden können. „Wir arbeiten auf vielen Stationen mit Wärmewagen. Das heißt, das Pflegepersonal verteilt das Essen in Schüsseln oder auf Teller und bringt es zu den Patienten“, berichtet Rita Lorse. Gemeinsames Essen und Besuche der Klinikküche hätten zudem für mehr Verständnis zwischen den Abteilungen gesorgt. Überzeugen muss Kurt Krechel von jeder Maßnahme immer auch den Geschäftsführer des

Landeskrankenhauses Dr. Gerald Gaß, von dem er in der Vergangenheit viel Rückenwind bekommen hat. „Obwohl die Herausforderung groß war und im Laufe des Prozesses sogar noch zugenommen hat, waren und sind alle Mitarbeiter sehr aktiv und interessiert“, freut sich der Geschäftsführer über das Engagement und hat in der Wirtschaftsplanung auch eine Budgeterhöhung für die Maßnahmen berücksichtigt. Bei allem „wohldosierten Gasgeben“, wie Kurt Krechel es nennt, darf er die Kosten natürlich nicht aus dem Auge verlieren. Denn eine Verbesserung zieht häufig die zweite nach sich. Wie sich die unterschiedlichen Maßnahmen des Nachhaltigkeitskonzeptes „Genießen mit Verantwortung“ genau auswirken, wird sich genau erst mit dem ersten Quartalsbericht des Jahres zeigen. Das Interesse an den möglichen Mehrkosten ist hoch, denn das Nachhaltigkeitskonzept soll auf das Landeskrankenhaus übertragen werden, zu dem insgesamt fünf Krankenhäuser gehören.



Das Küchenteam portioniert die Speisen für die tablettierte Essensausgabe.