

Die besten Heimküchen

Fünf Kessel für zwei Tiroler Heime



Die besten Heimküchen Österreichs befinden sich in Tirol mit 5 Kessel. Das Vinzenzheim Neustift und das Regional-Altenwohnheim Schwaz haben Ende Mai die höchste Auszeichnung für ihre Küchen erhalten. Sie sind zwei Pflegeheime, wie sie unterschiedlicher nicht sein könnten, aber doch mit einem Ziel: jede Mahlzeit zu etwas Besonderem zu machen und dabei die höchstmögliche Qualität zu bieten. Das Vinzenzheim Neustift zählt zu den kleinsten, das Regional-Altenwohnheim in Schwaz zu den größten Einrichtungen in Tirol und beide verbindet dieses Streben nach Qualität.

Steckbrief Vinzenzheim Neustift

- Träger Gemeinde Neustift (4.800 EinwohnerInnen)
- 28 BewohnerInnen, 5 Betreute Wohnungen, Tagespflege mit 8 Plätzen
- 120 Essen pro Tag für Essen auf Räder, Schülerhort und Kindergarten
- Errichtung Heim mit Küche 2009
- Küchenteam 6 MitarbeiterInnen, gesamt 28 Beschäftigte

Steckbrief Regional-Altenwohnheim

- Träger Altenheimverband Schwaz und Umgebung (8 Gemeinden mit ca. 25.000 EinwohnerInnen)
- 103 BewohnerInnen
- 450 Essen pro Tag für Essen auf Rädern, Mittagstisch, Marienheim mit 35 BewohnerInnen und Kindergärten
- Errichtung Heim bzw. Küche 1983, Totalsanierung Küche 2015
- Küchenteam 12 MitarbeiterInnen, gesamt ca. 100 Beschäftigte

Immer mehr Menschen erreichen ein immer höheres Alter und wollen dies mit Freude und entsprechender Lebensqualität genießen. Einen wichtigen Beitrag für Gesundheit und Wohlbefinden leistet dabei eine gesunde und ausgewogene Ernährung mit entsprechenden Rahmenbedingungen. Schon der deutsche Philosoph Ludwig Feuerbach trifft dies mit seinem Zitat "Der Mensch ist, was er isst" sehr gut.

Das Regional-Altenwohnheim und das Vinzenzheim haben sich nach der Erst-zertifizierung 2011 bzw. 2013 erneut im

Frühjahr 2016 mit dem Thema "Wie gut sind wir und wie können wir uns in punkto Qualität weiterentwickeln?" auseinandergesetzt. Eine fachliche und kompetente Bewertung für die täglich geleistete Arbeit war den Teams beider Häuser wichtig. Deshalb hat man sich wieder für das "MY Kessel 3.0" Qualitätskontrollsystem der Firma Pemcon von Peter van Melle entschieden.

Vergleichbar dem Hotel- und Restaurantwesen mit „Sternen und Hauben“ werden Großküchen mit „Kessel und grünen Blättern“ ausgezeichnet. Die Anzahl dieser hängt davon ab, wie ökologisch, ökonomisch und sozial eine Küche arbeitet. Ein besonderes Augenmerk wird auf die Qualität, Regionalität und Nachhaltigkeit der verwendeten Produkte, die Vielfalt der Speisenangebote und die Zufriedenheit der bekochten KundInnen sowie der MitarbeiterInnen der Küchenteams gelegt. Dieses Kesselkonzept mit den Auditoren Markus Köll und Peter van Melle, die durch die Zertifizierung begleitet haben, gab den Anstoß, das eine oder andere zu überdenken, neue Ansätze und Ideen zu verfolgen.



Die Küchenphilosophie des Vinzenzheim ist "Das Essen soll zuerst das Auge und dann den Magen erfreuen". „Mit einem Lachen und Freude den Erfolg erzielen!“, das ist das einfache Rezept, diese Küchenphilosophie zu leben und nicht vorgeschrieben zu bekommen.

Im Regional-Altenwohnheim ist der Impulsgeber das Konzept der „Wahrnehmenden Pflege und Betreuung“. „Wir bereiten dir das Essen nicht, damit es etwas zum Essen gibt, sondern dass es DIR schmeckt, dass es DIR wohltut, dass es DICH in deiner Gesundheit fördert“. Das ist ein Leitsatz der Küche, abgeleitet aus den Grundsätzen der Wahrnehmenden Pflege, die im Regional-Altenwohnheim Schwaz seit vielen Jahren gelebt werden.

Der Weg zu einer Großküche mit 5 Kesseln ist kein Geheimnis, es ist sogar ganz einfach, es bedarf nur einer gewissen Konsequenz. Convenience ist ein Fremdwort. Alle Suppen werden täglich frisch gekocht. Die Herstellung von Rindsuppen und Braten-saft erfolgt traditionell mittels Knochen und das Suppenpulver wird selber hergestellt. Ohne Geschmacksverstärker, Aromen, Hefeextrakt oder anderen fremden Substanzen.

Die Zubereitung erfolgt mit hochwertigen Produkten. Qualität statt Quantität, der Einkauf geht wenn möglich über lokale Betriebe statt den Großhandel. Der direkte Kontakt zum Produzenten ermöglicht eine Minimierung der negativen Einflussfaktoren am Weg der Zubereitung. So wird auch nach Möglichkeit selbst geschlachtet und zerlegt, die Tiere sind in der Region aufgewachsen.



Dafür ist es aber auch notwendig, immer das Endprodukt im Fokus zu behalten und den Preis im Bewertungsverfahren etwas zurückzustellen.

Dies setzt den entsprechenden Rückhalt durch den Träger voraus, einen entsprechenden Rahmen zu gewähren. Die Förderung der heimischen Wirtschaft verfolgen die

Gemeindeführungen beider Heime. Und hier schließt sich der Kreis.

Die Auszeichnung für die beiden Heime mit fünf Kesseln und fünf (Vinzenzheim) bzw. vier (Regional-Altenwohnheim) grünen Blättern ist der Beweis, dass auch Großküchen kulinarisch on Top sein können, bei

mittlerweile über 300 bewerteten Kuchen. Und dies vor allem unter Wahrung ökologischer und wirtschaftlicher Grundsätze mit einer starken Bindung zur heimischen Wirtschaft.

Frische, Geschmack, Ausgewogenheit und das Erzielen des optisch und geschmacklich höchst möglichen – es gibt viele Faktoren, die zusammenspielen müssen, um ein derart gutes Ergebnis zu erreichen, auch die moderne Küchenausstattung beider Häuser ist einer davon. Oberste Priorität hat die Zubereitung der Speisen für alle Zielgruppen, vom Kleinkind, Jugendlichen, Erwachsenen, den SeniorInnen bis hin zum kranken Menschen mit speziellen Diäten und schonenden Garungsmethoden.

Die Essensgruppen haben in Neustift unterschiedliche Essenszeiten. Damit das Essen frisch auf den Tisch kommt, wird am Vormittag vier Mal gekocht. Es werden täglich drei Menüs zur Auswahl angeboten. Im Regional-Altenwohnheim wird ein Menü angeboten, fixe Essenszeiten gibt es nicht. Es gibt aber bei jeder Mahlzeit immer eine



Alternative, falls etwas den Gusto nicht trifft. Die Liste der täglichen Sonderwünsche ist dementsprechend lang. Abends kann neben dem Standardmenü aus einer kleinen Speisekarte mit 12 Gerichten gewählt werden.

In beiden Häusern bereichern regelmäßig Aktionstage den Speiseplan. „Vitamin-



bombe", „Herz- Kreislaufstärkungstag“, „Aus Omas Küche“ bzw. „Nostalgietag“, „Aus vollem Korn“ oder das „Warme Frühstück“ sind sehr beliebt und geschätzt. Oft sind es aber auch kleine Details wie der Geburtstagskuchen, ein Willkommensgruß aus der Küche oder das dazu gehörige Wunschmenü mit Geburtstagskarte vom Küchenteam, das ein freudiges Lächeln der BewohnerInnen zur Folge hat.

Selbst hergestelltes Bauern- und Vollkornbrot, Hefezopf oder Kuchen erfreuen in beiden Häusern genauso, wie das tägliche Salatbuffet mit hochwertigem Essig und kalt-

gepressten Ölen. Marmeladen sind zum Teil selbst eingekocht und regelmäßig wird Holsersekt oder frisch gepresster Obst- und Gemüsesaft serviert. Kräuter-, Rotwein-, Eier- oder Kirschlikör, über Monate hin angesetzt, darf und muss zum Genuss auch sein.

Als erste Großküchen Österreichs zugleich mit fünf Kessel ausgezeichnet – die Küchenteams und die Verantwortlichen des Vinzenzheim und des Regional-Altenwohnheim Schwaz können mit Stolz behaupten, einen Weg gefunden zu haben, der die Bedürfnisse jedes einzelnen berücksichtigt. Beide Großküchen haben sich den Bedürfnissen der BewohnerInnen, MitarbeiterInnen und sonstigen KundInnen angepasst, nicht umgekehrt.

Andreas Mair

Heimleiter Regional-Altenwohnheim
Schwaz und Marienheim
a.mair@rawh.at

Martin Lehner

Heimleiter Vinzenzheim Neustift
heimleitung@vinzenzheim-neustift.at

Suppenpulver selbst gemacht



Seit dem Sommer 2015 stellen wir unser Suppenpulver selbst her, um einer Vielzahl von künstlichen Zusatzstoffen aus dem Weg zu gehen, die wir lieber nicht in unserer Suppe haben wollen. Nach einigem Probieren und verschiedenen Versuchen hat sich das folgende Rezept durchgesetzt. Das sind die Mengen, die wir in der Großküche verwenden, wenn man es zu Hause nachmachen will, empfiehlt es sich entsprechend weniger zu nehmen.

Zutaten

2 Köpfe Grünkohl, 6 kg Karotten, 2,5 kg Sellerie, 1 kg Petersilienwurzeln, 1,5 kg Lauch, 2,5 kg Zwiebeln, 1,5 kg Tomaten, 1 kg Pastinaken, 2 große Bund Maggikraut, 3 große Bund Selleriegrün, 2 Bund Blattpetersilie mit Stängel, 2kg Salz, 50 g Wacholderbeeren, 25 g Pfefferkörner, 30 g Lorbeerblätter, 5 TL geriebenen Muskat, 25 g Koriander, 25 g Kümmel gemahlen, 100 g Majoran, 250 g Knoblauch.

Zubereitung

Das frische Gemüse wird gewaschen und so zerkleinert, dass man sie durch den Fleischwolf drehen kann. Anschließend lassen wir das sehr feuchte faschierte Gemüse etwas abtropfen, vermischen alles gut, streichen es auf große Backbleche und lassen die Masse mindestens vier Stunden bei rund 80 C trocknen. Die getrockneten „Platten“ werden dann noch einmal mit dem Mixer zerkleinert und trocken gelagert.

Guten Appetit für einen gesunden Suppengenuss wünscht das Küchenteam.



Gemeinsam besser werden

Der Küchen-Qualitäts-Check: Kessel 3.0



Peter van Melle

Das Thema Zertifizierung ist in der Gemeinschaftsverpflegung relativ neu. Dementsprechend haben viele Küchenchefs Schwierigkeiten damit, sich darunter etwas vorzustellen.

In erster Linie bieten wir ein Analyse-System an, um die eigene Küche zu durchleuchten. Mit der online Software MyKessel3.0 kann jeder sofort damit beginnen. Die Analyse besteht aus zwei Teilen: dem Quick-Scan und dem Qualitäts-Check. Wir stellen mit dem Quick-Scan 21 Kennzahlen zur Verfügung, an denen sich jeder Betrieb wirtschaftlich orientieren kann. Mit dem Qualitäts-Check kann man sich anhand von ca. 360 Kriterien (in Form von Fragestellungen) mit dem Durchschnitt (Benchmark) vergleichen. Und zwar völlig anonym. Alle Daten werden streng vertraulich behandelt und keinesfalls an Dritte weitergegeben.

Das Ziel der Kessel-Methode war und ist es, einen Qualitätsstandard (Benchmark) zu definieren, woran sich jede Küche messen kann. Analysiert werden fünf Hauptbereiche – Qualität, Marketing, MitarbeiterInnen, Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit. Dabei spielt die Punktevergabe eine wichtige Rolle, um den kontinuierlichen Verbesserungsprozess zu messen.

Im Sinne eines ökologischen Lebensmitteleinkaufs wird bei der Auswahl der Lebensmittel-

lieferanten auch die Regionalität berücksichtigt. Aus dieser Motivation heraus wird im Rahmen der Kessel-Methode die Kilometeranzahl zwischen dem Lieferanten und der Küche abgefragt, sowie die Häufigkeit der Anlieferungen. Zusätzlich werden der Biologische Anteil und der Obst- & Gemüseanteil herangezogen. Aus dieser Berechnungsmethode entsteht der ÖKO-Faktor, der mit „grünen Blättern“ ausgezeichnet wird.

Wenn das Ergebnis der Selbst-Analyse nicht so ausfällt wie gehofft, kein Problem. Das muss niemanden erfahren. Sie kennen jetzt die Kriterien und können gezielt an den Verbesserungen arbeiten. Qualitätssicherung ist ein Prozess, der niemals aufhört. Man muss nur irgendwann damit beginnen. Viele Heime haben mit einem Kessel angefangen und sind mittlerweile bei vier Kesseln angelangt. Egal wie lange es dauert, wichtig ist, dass das Küchenteam bei der Stange bleibt. Sollte die Küchenleitung auf die Erfahrung und das Know How eines Auditors zurückgreifen wollen, kann sie einen Audit anfordern. Gemeinsam können Ziele besprochen und Strategien überlegt werden, wie diese zu erreichen sind. Hierbei sind die Auditoren hilfreiche Impulsgeber. Auf Grund ihrer Analyse-Erfahrungen in hunderten Heimen wissen sie bereits, was möglich und umsetzbar ist.

Über 20 Jahre Entwicklung stecken in diesem System. Ausgehend von einem ganzheitlichen Ansatz sind wertvolle Erfahrungen aus internationalen Catering Unternehmen, Praktiker-Erfahrungen und nicht zuletzt die Expertise von WirtschaftsexpertInnen und Küchenprofis eingeflossen.

Van Melle: „Die Bewertungen der Gastronomie beruhen auf Momentaufnahmen, meist von Testessern. Sie sind einseitig, oberflächlich

und nicht nachvollziehbar. Die Kessel-Methode hingegen ist eine ganzheitliche, tiefgehende Analyse. Sie beinhaltet sowohl die Umweltfaktoren, die Wirtschaftlichkeit als auch die Mitarbeiterzufriedenheit. Sie ist somit, ökologisch, ökonomisch und sozial“.

Vergleichen lohnt sich

Neu in unserem Portfolio ist die Benchmarking Software C:Bench, die wir für Betreiber mit mehr als 10 Großküchen anbieten (www.cbench.biz). C:Bench ist ein internes Kontroll-System, einfach zu bedienen und mit großen Auswirkungen. Entwickelt für Unternehmen, denen Qualitätssicherung wichtig ist aber die Ergebnisse nicht unbedingt publik machen möchten.

Mit C:Bench wird eine professionelle Benchmarking-Software erworben, die auf die individuellen Bedürfnisse der jeweiligen Träger-Großküchen maßgeschneidert wird. Interne Auditoren (von pemcon ausgebildet) führen die Audits durch und überwachen den kontinuierlichen Verbesserungsprozess.

Die Preisgestaltung von C:Bench orientiert sich an gängigen Performance-Management-Software-Preismodellen: eine einmalige Lizenzgebühr und jährlich eine Wartungsgebühr für Upgrades. Die Preise variieren abhängig von der Anzahl der Nutzer.

Die Vorgehensweise



Die Online-Software MyKessel3.0 ist einfach zu bedienen und verlangt keine besonderen Computerkenntnisse. Voraussetzung für die Software ist natürlich, dass der Betrieb einen Internetzugang hat.