

Altenheim

ZEITSCHRIFT FÜR DAS ALTENHILFE-MANAGEMENT

9.2007 | 46. Jahrgang | www.vincentz.net

Mit Sonderteil Küche | Hauswirtschaft

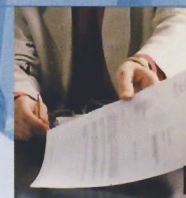


Heimeinzüge nur nach Genehmigung Sozialhilfeträger als Case Manager?

Qualitätsberichte
Transparenz-
offensive der MDKs

BIVA-Projekt
Positivliste für
Heime geplant

Pflegedoku per EDV
Von null auf hundert
- in einem Jahr



Küchenplanung

Ein Spagat zwischen Qualität und Kosten

Für eine gute Planungsgrundlage müssen Kundenanforderungen, Kostendruck und Qualität in einer Prognosestudie einander gegenübergestellt werden. Erst dann wird deutlich, was wirklich machbar und sinnvoll ist.

Von Ulrich Fladung und Holger Scholz

Zahlreiche Verpflegungsbetriebe im Alten- und Pflegeheimmarkt zeigen sich in einem nicht mehr zeitgemäßen Zustand und bedürfen dringend notwendiger Modernisierungsmaßnahmen bis hin zu Neubauplanungen. Zusätzlich ist im Verpflegungsbereich wie auch im Klinik- und Heimmarkt ein starker Trend zu Fusionen festzustellen. Die Geschäftsführung einer Pflegeheimeinrichtung steht deshalb vor der Frage: Schließen wir unsere Küche und lassen uns von einer Zentralküche beliefern, oder wollen wir unsere Küche renovieren und eventuell externe Institutionen mitversorgen?

Die Zentralisierung der Küche ist häufig eine Einbahnstraße

Hier ist Vorsicht geboten, da die Einrichtungen sich im Falle einer Zentralisierung (externe Belieferung) in eine nicht oder nur sehr schwer zurückzuführende Einbahnstraße begeben. Zudem ist der Stellenwert einer eigenen Küche in einem Alten- und Pflegeheim immer noch größer als im Klinikmarkt. Die Speisen- und Getränkeversorgung ist ein wesentlicher Höhepunkt im Alltag eines Bewohners.

Es empfiehlt sich, die eigene Küche als individuelle Versorgungsstätte eines Alten- und Pflegeheimes zu betrachten und alle Leistungsbereiche auf die Ziel-

gruppe und Bewohnerzufriedenheit auszurichten. Wichtig ist, sich nicht ein Konzept überstülpen zu lassen. Vielmehr ist eine individuell abgestimmte betriebseigene Konzeption zu entwickeln. Im Planungsbereich ist es unumgänglich im Phasensystem vom Grobkonzept bis hin zur Feinplanung zu arbeiten. Jede Phase sollte mit Detailliertheit zu den einzelnen Aufgabenfeldern hin bearbeitet werden, um eine später ökonomisch zu führende Produktionsküche sicherzustellen.

Um zuvor auf den richtigen Weg einer Planungsgrundlage zu gelangen, erweist es sich als unumgänglich und rationell, eine Prognosestudie zu erstellen und Szenarien auf Machbarkeit, Qualität und Wirtschaftlichkeit miteinander zu vergleichen, um eine Entscheidung treffen zu können.

Im Ergebnis bedeutet dies, dass die reine Instandhaltung des Verpflegungsbetriebes den Anforderungen der Alten- und Pflegeheime nicht mehr gerecht wird. Verpflegungsmanager sind heute mehr denn je gefordert, ihren Betrieb unternehmerisch auszurichten, indem sie eine neue Balance zwischen Stabilität und Wandel finden. Lösungsansätze sind gefragt. Sie sollen die Wettbewerbsfähigkeit des eigenen Betriebes langfristig sichern, die Wirtschaftlichkeit erhöhen und ein hohes Maß an Flexibilität ermöglichen, um auch kurzfristig auf veränderte Rahmenbedingungen reagieren zu können. Tendenziell gewinnt das Verpflegungsmanagement, bedingt durch betriebswirtschaftliche Anforderungen, immer mehr an Bedeutung. Gleichzeitig verlieren Infrastruktur-, Personal- und Betriebsaufwand in der Speisen- und Getränkeproduktion aufgrund der zunehmenden Auslagerung von Produktionsschritten an externe Zulieferer tendenziell an Bedeutung.

Die Aufgabe, einen Verpflegungsbetrieb einzurichten, stellt alle Beteiligten vor hohe Anforderungen und damit verbundene zahlreiche Fragestellungen. Eine individuell abgestimmte Verpflegungskonzeption zur späteren Markenbildung (intern/extern) im Bereich der Speisen- und Getränkeversorgung ist daher Basis für eine gezielte und kostenbewusste

ZEHN-PUNKTE-PLAN NACH S&F →

1. Betrachtung der strategischen und wirtschaftlichen Zielplanung
2. Aufbau eines Projektmanagements und -systems
3. Festlegung des Versorgungsprofils für die interne und externe Versorgung
4. Bestimmung der Produktionsphilosophie
5. Festlegung der Produktionssysteme
6. Festlegung der Darbietungs- und Verteilsysteme
7. Festlegung der Reinigungsbereiche und -prozesse
8. Festlegung der Entsorgungssysteme und -prozesse
9. Festlegung der betriebsinternen und -externen Logistik
10. Erstellung einer Raumplanung und Festlegung der Technik

Küchenplanung. Zusätzlich sichert sie die gesamtwirtschaftliche Führung.

Wer Mitarbeiter in die Planung einbezieht, stärkt deren Identifikation

Im Planungssektor wird generell unter der Objektplanung (Bauplanung/langlebig) und der Prozessplanung (Anlagenplanung/kurzlebig) unterschieden. Den Planungsbereich von Verpflegungsbetrieben bezeichnet man als Anlagenplanung (Sanierung, Modernisierung und Neueinrichtungen).

Als Grundlage für den Planungsablauf sollte unbedingt die klassische Vorgehensweise nach der Honorarordnung für Architekten und Ingenieure (HOAI) mit ihren neuen Planungsstufen dienen. Dem Stellenwert der Speisen- und Getränkeversorgung – und den damit verbundenen gesamtheitlichen Planungsaufgaben – wird vielfach nicht die erforderliche Bedeutung beigemessen.

Aufbauend auf Erfahrungen im Planungs-, Entwurfs- und Einrichtungssektor für Verpflegungsbetriebe hat sich im Planungsablauf hinsichtlich der Zusammenarbeit von Mitarbeitern der Einrichtungen im Heimsektor, Beratern und Fachplanern der S&F Zehn-Punkte-Plan im Markt erfolgreich gezeigt.

Viele Küchen sind rein räumlich zu groß und verursachen daher hohe Kosten

Vorab ist es aber von nicht unbeträchtlicher Bedeutung, die Mitarbeiter des Hauses je nach Fachbereich und Zuständigkeit – wie etwa leitende Küchenmitarbeiter, technischer Leiter, Arbeitssicherheitsbeauftragte, Hygienebeauftragte oder Controller – in die Überlegungen und Planungsschritte einzubinden. Vor jeder neu zu entwickelnden Konzeption im Verpflegungssektor sollten sie ihre Vision eines modernen Versorgungsbereiches dokumentieren. Zuvor nicht berücksichtigte Strukturdarstellungen und eventuelle einzubindende Ressourcen aus den verschiedensten Blickwinkeln geben der Konzeptionsausarbeitung von Beginn an hilfreiche Ansatzpunkte und vermeiden oftmals eine unzureichende Konzeptionserstellung.

Dies bringt Motivation und schafft zugleich eine Identifikation der Mitarbeiter mit „ihrem“ neu zu pla-



Verpflegungsmanager sind heute mehr denn je gefordert, ihren Betrieb unternehmerisch auszurichten.

Foto: Mundus Seniorenresidenzen

nenden Verpflegungsbereich. Spätere, oftmals kostenaufwendige Änderungen lassen sich somit im Vorfeld vermeiden. Ziel sollte es sein, die neue Verpflegungskonzeption allgemeingültig zu verabschieden.

Auch nach erstellter Planungsgrundlage und bei Fortführung der weiteren Phasen sollten die Mitarbeiter involviert werden. Notwendige Änderungen in der Einrichtungs- und Ablaufplanung ergeben sich beispielsweise durch Veränderungen der Kochmethodik und -technik oder der Raumökonomie. Diese Änderungen müssen im Vorfeld diskutiert werden.

Bei der Erstellung einer Raumplanung und Festlegung der Technik geht es um die Ermittlung der Räume und des Raumbedarfs, verbunden mit der technischen Ausstattung sowie den benötigten Einrichtungsgegenständen. Nach einschlägigen Erfahrungen ist festzustellen, dass vorhandene Küchen mittlerweile mit 30 bis zu 50 Prozent an Raum und technischer Ausstattung überdimensioniert sind.

Dieses begründet sich sowohl auf technischem Fortschritt als auch auf dem höheren Fertigungsgrad von Lebensmitteln. Nicht mehr benötigte Küchengeräte werden stillgelegt und als Arbeits- und/oder Abstellflächen zweckentfremdet. Zudem verursachen sie einen vermehrten Reinigungsaufwand und erhöhte Instandhaltungs- und Bewirtschaftungskosten.

Durch die individuellen Anforderungsprofile der Gäste ist es unumgänglich, Räume, Mobiliar und tech-



UNTERNEHMENSBERATUNG FÜR KOMMUNIKATION MIT INGENIEURKOMPETENZ

Wir können Sie bei der Neuausrichtung, Modernisierung oder Migration in folgenden Bereichen unterstützen: TK-Anlage, EDV, Lichtrufsysteme, elektronische Pflegedokumentation, Bewohnerruf, betreutes Wohnen, Servicewohnen, mobile Leistungserfassung sowie elektronische Gebäudesicherheit (Läuferkontrolle [Demenz], Brand- und Einbruchmeldesysteme) bis hin zu Zutrittskontrolllösungen.

Durch unseren ganzheitlichen konvergenten Ansatz entstehen keine teuren Insellösungen und die Investitionen bzw. laufende Kosten werden erfahrungsgemäß reduziert.

tisento GmbH · Am Roh 9 · 59909 Bestwig · Fon: +49(0) 2904 71287-0 · Fax: +49(0) 2904 71287-11 · E-Mail: info@tisento.com · Internet: www.tisento.com

tisento
FIRST IN HEALTHCARE-KOMMUNIKATION

→ nische Ausstattung festzulegen, zu berechnen und anzupassen sowie alle weiteren Gewerke daran anzugleichen. Hierbei ist es wichtig, die Punkte systematisch mit dem Gesamtkonzept abzugleichen:

- Bestimmung der Räume gemäß der Funktionen
- Festlegung Mobiliar und technische Ausstattung
- Zeichnerische Darstellung zur Integrierung in die Objektplanung (Grobkonzeption)

- Medienfestlegung (Gas-, Elektro- und Dampfversorgung)
- Wasser und Abwasser
- Be- und Entlüftung

Im thermischen Ausstattungsbereich von Großküchen geht die Tendenz seit einigen Jahren zum Einsatz von multifunktionalen Kochgeräten (Combidämpfer, Druckgargeräte). Vorteil beim Einsatz dieser Technik ist die Notwendigkeit einer kleineren Anzahl von Gargeräten und daraus folgend ein geringerer Raumbedarf sowie eine höhere Geräteauslastung.

In nahezu allen gewerblichen Küchen ist es üblich und sinnvoll, Speisenkomponenten vorzugaren, abkühlen zu lassen und zum Ausgabezeitpunkt hin aufzuwärmen beziehungsweise zu regenerieren.

Da dieser Prozess aus hygienischen Gründen ausschließlich mit Hilfe eines Schockkühlers zulässig ist, ist ein solches Gerät auch in Produktionsküchen von Alten- und Pflegeheimen unbedingt vorzusehen. In diesem Zusammenhang ist es wichtig, dass für vorproduzierte Lebensmittel ausreichend Kühlmöglichkeiten nahe dem Produktions-/Regenerierbereich berücksichtigt werden.

Die Komplexität der heutigen Versorgungskonzeptionen in Alten- und Pflegeheimenrichtungen und die Forderung nach Einsparpotenzialen bei gleichzeitiger Erweiterung des Leistungsangebotes zeigt, dass es sinnvoll ist, Forderungen und Ziele frühzeitig in eine zukunftsorientierte, individuelle Konzeption – angelehnt an die eigene Philosophie – einzubinden. └

Weitere Infos:

Literaturhinweis: Modernes Verpflegungsmanagement Best-Practice für die Individual-, Gemeinschafts- und Systemgastronomie, Deutscher Fachverlag, Reihe Hospitality Management. Herausgeber: Dr. Jens Wetterau von der Justus-Liebig-Universität Gießen, Marcus Seidl und Ulrich Fladung, S&F-Consulting Modernes Verpflegungsmanagement GmbH; Bestell-Nr. 41060.

www.girbau.com



MASCHINEN FÜR DEN WÄSCHEREIBETRIEB

Vahrenwalder Str. 7 · D - 30165 Hannover
Tel: 0511 / 9357570
Fax: 0511 / 9357570



Ihr Service- und Vertriebspartner



Neumann & Medel
Wäschereitechnik & Beratung
Wohlenbergstraße 8 · D-30179 Hannover
Tel.: 0511 / 373 1818 · Fax : 0511 / 373 3141

Wir denken weiter.

Zum Beispiel für Geldanlagen.

Der neue BFS-Nachhaltigkeits-Fonds verfolgt einen hohen ethischen Anspruch. Dafür investiert das Fondsmanagement ausschließlich in Wertpapiere, deren Emittenten als nachhaltig eingestuft wurden.

Sprechen Sie mit uns. Über diese und andere attraktive Anlagemöglichkeiten.

Die Bank für Wesentliches.

www.sozialbank.de



Bank für Sozialwirtschaft



Ulrich Fladung ist Geschäftsführender Gesellschafter der S&F-Consulting Modernes Verpflegungsmanagement GmbH.



Holger Scholtz betreibt das Scholtz-Planungsbüro für innovative Großküchen- und Speisenverteilkonzepte.