

SERVICE SPEZIAL // KÜCHE & HAUSWIRTSCHAFT

Das Gericusstift in Düsseldorf entscheidet sich beim Verpflegungskonzept für das Cook & Chill-Verfahren

Zu den Höhepunkten des Tages gehört das Mittagessen

Beim Cook & Chill-Verfahren werden die Speisen bis kurz vor dem Garpunkt gekocht, dann heruntergekühlt und vor der Ausgabe regeneriert. Für das Gericusstift überwiegen bei diesem System eindeutig die Vorteile.

VON ULRIKE KOSSESSA

Düsseldorf // Seit über einem Jahr bekommt das Gericusstift in Düsseldorf das Mittagessen im Cook & Chill-Verfahren von einem Caterer geliefert. Wie kommt das neue Konzept bei Bewohnern, Mitarbeitern und Einrichtungsleitung an? Ein Praxisbeispiel.

Frau Müller wird von Altenpflegerin Tatjana Merk an der Hand in den Aufenthaltsbereich der Etage geführt. Hinter der Scheibe des „Rollenden Restaurants“ geben die Schalen den Blick frei auf die verlockend duftenden Angebote. Das Mittagessen gehört zu den Höhepunkten des Tages. Nicht nur, weil es etwas leckeres Warmes gibt.

Mittagessen gibt Struktur für den Tag wie für die Jahreszeit

Zur Mittagszeit kommen die Bewohner des Düsseldorfer Gericusstifts zusammen, ob in den Aufenthaltsbereichen oder im liebevoll eingedeckten Speisesaal. Und wer sein Zimmer nicht mehr gut verlassen kann, wird vom Pflegepersonal aufmerksam umsorgt. Das Mittagessen bietet Struktur und Orientierung, für den Tag genauso wie für die Jahreszeit: „Ein Großteil der hier lebenden Männer und Frauen sind demenziell erkrankt. Grünkohl im Winter und Spargel im Mai wecken in den Menschen vertraute, positive Gefühle“, erklärt Annegret Ullrich, die die gesamte Hauswirtschaft des Stifts leitet.

Wie sind die vielschichtigen Bedürfnisse in der Verpflegung logistisch, personell und finanziell zu befriedigen? „Bis zum Jahr 2010 haben wir für unsere rund 100 Bewohner noch selber gekocht“, erklärt Einrichtungsleiter Remy Reuter, „dann aber die Küche geschlossen und uns die warmen Speisen liefern lassen. 2015

führten wir eine Ausschreibung durch, um die Qualität weiter zu verbessern.“ Das Recht auf Selbstbestimmung wird im Stift gelebt – sogar bei der Wahl des Caterers. Mehrere Bewohner sowie die Leitung und Mitarbeiter des Stifts nahmen Anfang 2015 an einem Probeessen teil und gaben ihr klares Votum für die Michael Eberhardt Catering GmbH.

Speisen werden in rund 80 Minuten regeneriert

Dank des Cook & Chill-Verfahrens kommt heute sogar empfindlicher Spargel wie frisch gekocht auf den Teller. Die Speisen werden in der



Pflegehelferin Elife Kirkyasaroglu und Altenpflegerin Tatjana Merk bedienen die Bewohner des Gericusstiftes individuell vom „Rollenden Restaurant“ aus. Fotos: Kossessa



Günter Berghahn kommt jeden Tag zum Mittagessen ins Gericusstift.

Großküche des Caterers in Wuppertal bis kurz vor dem Garpunkt gekocht und direkt in servierfeinen Schalen schnell auf drei Grad heruntergekühlt – nicht gefroren! Mit dieser konstanten Temperatur werden sie in geschlossener Kühlkette an das Stift geliefert. Alle zwei Tage erfolgt eine Anlieferung aus Wuppertal. Das spart Zeit und Kosten – Gelder, die der hohen Qualität

des Essens zugutekommen. In die Servierwagen zum Warmhalten der Speisen hatte das Stift schon vor fünf Jahren investiert. Nun wird die High-Tech-Kompetenz der Wagen voll ausgeschöpft, das Essen in rund 60 bis 80 Minuten regeneriert, so schonend, dass die Vitamine erhalten bleiben.

Diese „Rollenden Restaurants“ sind perfekt durchdacht: Links der Regenerationsbereich, rechts das Kühlfach für Salate, Quarkspeisen etc. Die Teller sind vorgewärmt, wenn die Speisen vor den Augen der Bewohner serviert werden. Die bernsteinfarbenen Schalen geben den Blick auf ihren Inhalt schon vor dem Öffnen frei. Das trägt wesentlich zur Hygiene bei, denn die Behälter sind vom Befüllen in der Küche des Caterers bis kurz vor dem Verzehr verschlossen.

Mit Ausnahmen: Bei Bratkartoffeln oder Speisen, die eine leicht knusprige Oberfläche mögen, wird der Deckel während der Regeneration gezielt abgenommen. Für Remy Reuter war die Umstellung auf das Cook & Chill-Verfahren ein auch

wirtschaftlich guter Entschluss, dank der Einsparungen vor allem in der Logistik. Und die fast 100 Mitarbeiter des Gericusstifts äußerten sich gleich zu Beginn positiv über das neue Verpflegungskonzept. Annegret Ullrich: „Der ganze Ablauf ist entspannter. Das exakt zu terminierende Regenerieren, die Speisen in den servierfeinen Schalen. Dabei ist das System so flexibel, dass wir durchaus nachbestellen können.“

Appetitlicher und deutlich frischer

Denn die Kommunikation stimmt: Das Familienunternehmen legt trotz seiner Größe – beliefert werden heute rund 98 Schulen und Kindergärten sowie zehn Senioreneinrichtungen im Großraum Rhein-Wupper – höchsten Wert auf eine individuelle und vertrauensvolle Betreuung.

Remy Reuter: „Das Essen sieht nicht nur appetitlicher aus, es schmeckt auch deutlich frischer.“ Und wie sehen die Bewohner selber das Angebot? Angesichts eines

Durchschnittalters von 87 Jahren und einer Quote von gut 80 Prozent demenziell Erkrankter lässt sich die Frage nach dem Geschmack des Essens hier kaum repräsentativ beantworten. So gibt es als Reaktion oft nur ein Lächeln.

Anders bei Günter Berghahn. Er ist geistig höchst rege, offen und sprachgewandt. Der 86-jährige äußert sich nicht nur zufrieden über das Speisenangebot; er setzt seine Abstimmung mit den Füßen: Schon lange kommt er jeden Tag zum Mittagessen in den schönen Speisesaal. Dabei wohnt er noch in seinen eigenen vier Wänden und wartet darauf, dass ein Platz für ihn im Haus frei wird. „Ich esse gerne hier, vor allem wenn es Eintopf gibt, deftige Kost mit viel Gemüse mag ich besonders.“

□ www.gericusstift.de; www.catering-eberhardt.de

□ Die Autorin ist Inhaberin der KOCOM Kosseja Communication in Neuss.

Neues Zertifikat für Gemeinschaftsgastronomie

Qualität, Sicherheit und Hygiene

Köln // Die regelmäßige Verpflegung großer Menschengruppen stellt Betriebe der Gemeinschaftsgastronomie vor verschiedene Anforderungen. Da es dabei besonders um Aspekte wie Vollwertigkeit, Hygiene, Lebensmittelqualität, Sicherheit und Arbeitsschutz ankommt, haben TÜV Rheinland und die Hochschule Niederrhein einen Zertifizierungsstandard entwickelt, der diese Faktoren umfassend berücksichtigt.

Die Zertifizierung „Ausgezeichnete Gemeinschaftsgastronomie“ ermöglicht die Bewertung unterschiedlichster Größen und Formen von Betrieben der Gemeinschaftsgastronomie. Auch Altenheime können sich einem umfassenden Auditverfahren stellen. TÜV Rheinland prüft dabei die gesamte Prozesskette vom Einkauf, Lagerung, über die Ver-

arbeitung der Lebensmittel bis hin zu deren Ausgabe. „Unser Zertifikat für ausgezeichnete Gemeinschaftsgastronomie soll dazu beitragen, die jeweilige Leistung des Betriebes klarer und somit nachvollziehbarer zu bewerten. Schwachstellen aufdecken und damit ein noch höheres Maß an Sicherheit zu erreichen“, so Sonja C. Kretschmar, bei TÜV Rheinland Expertin für Sicherheit und Qualität in der Gastronomie. „Nicht zuletzt wird der Kunde mehr Vertrauen in die gastronomische Leistung gewinnen“, ist Kretschmar überzeugt. Die Prüfanforderungen sind an den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung angelehnt, gehen jedoch im Umfang weit darüber hinaus.

□ www.tuv.com/gastronomie

Bio-Catering für Pflege- und Senioreneinrichtungen

Koch- und Esskultur stehen im Fokus

Herdecke // Rebonal unterstützt Einrichtungen auf unterschiedliche Weise – und gerade so, wie es vor Ort gebraucht wird. „Wir sind ein Bio-Gastronom in der Gemeinschaftsverpflegung und haben viel Erfahrung im Bereich der Seniorenverpflegung. Wir wissen um die gesetzlichen Vorgaben, festen Strukturen und Anforderungen in der Altenverpflegung. Wir sehen uns als Dienstleister, der ganz nach Bedarf eine Einrichtung individuell unterstützen kann“, umschreibt Geschäftsführer Klaus Richter die Rebonal GmbH.

Laut Geschäftsführung geht es nicht darum, das Catering direkt komplett auszulagern. Das Rebio-



Foto: Rebonal

nal-Team fügt sich viel mehr in die Gegebenheiten vor Ort ein und optimiert diese.

Das beginnt immer mit einer kostenlosen Analyse des Speiserversorgungsprozesses und kann beispielsweise eine Beratung hin-

sichtlich des Küchenmanagements sein. Es kann auch ein neues Einkaufsmanagement sein oder ein eigens eingesetzter Rebonal-Gastronomie-Manager, die Einrichtungen dabei unterstützen, die ständigen Gäste der Gemeinschaftsverpflegung zu überraschen – mit attraktiven Bio-Speiseplänen, neuen Rezepturen, saisonalen und regionalen Gerichten. Es geht darum, den Bewohnern ein Stück Lebensqualität und Altersnormalität wiederzugeben. Verpflegung habe dabei einen sehr hohen Stellenwert.

□ www.rebonal.de