

Verpflegungsmanagement für Senioren

Eine ausgewogene Ernährung ist gerade für alte Menschen wichtig. Seit 2008 ist das Ratinger Unternehmen ABConcepts für das Verpflegungsmanagement in den sechs Seniorenzentren des Diakonischen Werkes Gladbeck-Bottrop-Dorsten verantwortlich. Vor Ort steht Jürgen Dittmar, Mitarbeiter von ABConcepts, als kompetenter Ansprechpartner für alle Belange rund um das Thema Verpflegung zur Verfügung. Der 53-jährige Koch steht dabei im engen Kontakt mit der Geschäftsführung der Altenheimgruppe. Schließlich verantwortet er ein Budget für den Wareneinkauf in Höhe von 700.000 Euro für alle sechs Häuser.

Bis zu sieben Mahlzeiten je Tag bekommen die 540 Heimbewohner der sechs Einrichtungen in Bottrop, Gladbeck und Dorsten. Das Essen wird jedoch nicht in einer zentralen Küche zubereitet. „Jedes einzelne Haus hat eine Küche“, berichtet Jürgen Dittmar, der das Verpflegungsmanagement seit 2008 verantwortet. „Es war der Wunsch der Geschäftsführung, die Produktion wieder in die eigene Hand zu nehmen.“ Früher waren hier unterschiedliche Cateringunternehmen tätig, die ausschließlich TK-Ware aus der Zentralküche anlieferten. Vor Ort wurde dann regeneriert und verteilt. Ein Verfahren, das wenig Abwechslung bot und darüber hinaus auch sehr teuer war. Zu 95 Prozent kam damals tiefgekühlte Ware ins Haus. Individualität sieht anders aus. Nur selten wurden Salate und Desserts frisch zubereitet. Das war den Verantwortlichen eindeutig zu wenig. „Als Prokuristin bin ich im Bereich der Seniorenhilfe für die Pflege und Versorgung der alten Menschen verantwortlich“, sagt die Dipl.-Pflegerwissenschaftlerin Kerstin Schönlau. „Im Leben eines Heimbewohners ist Essen ein wichtiger Bestandteil. Deshalb muss die Ernährung lecker, abwechslungsreich und nahrhaft sein.“ Allerdings müsse die Qualität des Essens bezahlbar bleiben. Mit ABConcepts wurde eine nachhaltige Lösung gefunden, die für Kerstin Schönlau eine echte Win-win-Situation darstellt. „Wir haben eine Dienstleistung eingekauft, die das gesamte Verpflegungsmanagement beinhaltet. Speise-

planung, Kalkulation, Rezeptur und die Gestaltung eines kalorien- und nährwertberechneten Speiseplans im Acht-Wochen-Rhythmus werden vom externen Verpflegungsmanager übernommen. Trotzdem bleibe ich Herrin des Verfahrens. Natürlich kostet diese Dienstleistung Geld. Aber am Ende des Tages profitieren wir dennoch von dieser Zusammenarbeit. Schließlich fließt das Geld der Rückvergütungen in unsere Kassen. Hinzu kommt das absolute Know-how von ABConcepts.“

Mittlerweile wurde der Convenience-Anteil zwar deutlich auf nur noch 40 Prozent zurückgeschraubt, doch ganz ohne Fertigprodukte geht es nicht. „Die Kohlroulade wird weiterhin tiefgekühlt angeliefert und bei uns erwärmt. Aufgrund der technischen und personellen Infrastruktur wäre es nicht möglich, die Essenszubereitung komplett zu übernehmen. Allerdings kommen sämtliche Beilagen aus der eigenen Produktion. Und auch die bei den Heimbewohnern so beliebten Eintöpfe werden stets frisch gekocht.“ Früher gab es viele Beschwerden über das Essen. Mittlerweile sei der Beschwerdegrad „verschwindend gering“, so Prokuristin und Verpflegungsmanager unisono. „Unseren Heimbewohnern schmeckt es halt“, fügt Kerstin Schönlau hinzu.

Jürgen Dittmar ist darüber hinaus auch für die Fort- und Weiterbildung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zuständig. Unter den 25 Beschäftigten in den sechs Küchen gibt es einen ausge-

ABConcepts ist ein bundesweit tätiges Beratungs- und Dienstleistungsunternehmen für den Bereich der Gemeinschaftsverpflegung. Ziel ist die Eigenregie der Verpflegung verbunden mit System-Know-how und Langzeit-Coaching. Das Team von ABConcepts berät Betreiber von Küchen im Gesundheits- und Sozialwesen. Als Spezialisten für innovative Verpflegungskonzepte beginnt die Dienstleistung bereits bei der Planung und Logistik von internen Abläufen im jeweiligen Betrieb. Hier optimieren die Experten von ABConcepts neben Einkauf, Kalkulation, Kostenrechnung und Controlling auch Marketing, Qualitätsmanagement und die Sicherung des Hygienestandards nach HACCP. Bei Bedarf wird ein kompetenter Verpflegungsmanager für die operative Führung der Küche vor Ort eingesetzt.

bildeten Koch sowie Hauswirtschaftlerinnen und Oecotrophologinnen. Sie alle wünschen sich hausinterne Schulungen. „Gerade die Küchenhilfen haben große Lust, regelmäßig Neues zu lernen. In den Seminaren lernen sie Zubereitungsarten und aktuelle Trends aus der Welt der Lebensmittel.“ Außerdem kümmert sich der Verpflegungsmanager um rund 30 interne Veranstaltungen. Bei Verabschiedungen, Dienstjubiläen, Weihnachtsfeiern oder Sommerfesten steht der gelernte Koch auch selbst hinter dem Herd oder am Grill.

ABConcepts

Entscheidungen im Team

Wie sieht Ihr Tätigkeitsfeld aus?

Ich bin für alle sechs Häuser – fünf Altenheime mit jeweils 80 bis 120 Bewohnern und einer eigenständigen Tagespflegestation – verpflegungstechnisch zuständig. Das heißt, ich erstelle die Speisepläne, mache die Kalkulation und gebe die Rezeptur vor.

Von einer reinen Regenerationsküche zu einer eigenen klassischen Küche zurückzukehren, waren dazu nicht Investitionen notwendig?

Nein, wir haben lediglich einen neuen Vierplattenherd angeschafft. Ansonsten ist jede Küche mit zwei Kombidämpfern und einem Vierplattenherd ausgestattet. Lediglich in einem Haus verfügen wir auch über Kippbratpfannen und erweitertes Equipment, das aber bei Projektstart schon bestand.

Im Bericht steht, dass Frau Schönlau als Geschäftsführerin „Herrin des Verfahrens“ ist. Inwieweit greift sie ein?

Sie entscheidet, wie etwas umgesetzt wird und legt eine Strategie in Absprache mit mir fest. Aktionen werden nach Vorschlag gemeinsam geplant und entschieden. Auch der regionale Einkauf ist von großer Bedeutung. So kaufen wir Kartoffeln, Obst und Gemüse in Bottrop. Zur Erdbeer- und Spargelzeit bedienen wir uns aus dem Münsterland.

Das Thema Kosten beschäftigt uns natürlich auch?

Für meine Tätigkeit wird von ABConcepts eine Dienstleistungspauschale erhoben. Über eine Rückvergütung aus dem günstigen Einkauf werden diese Kosten aber abgedeckt. Der Vorteil des günstigen Einkaufs liegt im Potenzial aller Kunden von ABConcepts. Das Einkaufsvolumen besteht ja nicht nur aus den sechs Altenheimen des Diakonischen Werkes. Somit sind sehr gute Einkaufskonditionen möglich.

Wie haben Sie den Anteil an Convenience-Produkten von 95 auf 40 Prozent zurückgeschraubt? Waren dazu mehr Mitarbeiter notwendig?

Nein, die Mitarbeiterzahl ist gleich geblieben. Jedes Haus hat eine eigene Küchenleitung. Bedingt durch die Ausstattung der Küchen, ist immer noch ein gewisser Anteil an Convenience notwendig, zum Beispiel weil wir nur in einer Küche über Kippbratpfannen verfügen.

Sieben Mahlzeiten am Tag – das hört sich für mich immens an.

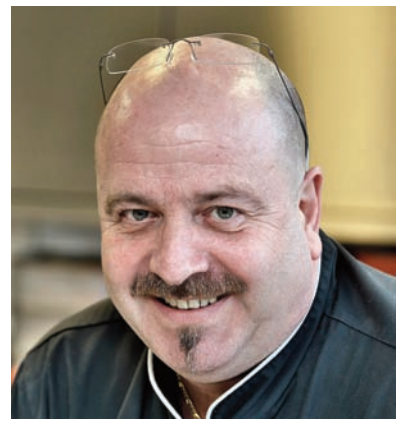
Wir bieten unseren Bewohnern folgende Auswahl an: Frühstück, Zwischenmahlzeit (einen Powerdrink, der täglich frisch in jeder Küche zubereitet wird und zirka 350 Kalorien liefert), Mittagessen, Kaffee und Kuchen, Zwischenmahlzeit, Abendbrot und auf Wunsch eine Spätmahlzeit oder Nachtmahlzeit. Letztere werden dann in den Wohnbereichsküchen von hauswirtschaftlichen Mitarbeitern zubereitet. Vorarbeit leistet hier die zentrale Küche des jeweiligen Hauses.

Gab es Anfangsprobleme?

Nein, da man von Anfang an auf die Mitarbeiter zugegangen ist und jeweils mit den Hauswirtschaftlichen Betriebsleiterinnen und der Prokuristin Frau Schönlau Vorgespräche geführt hat. Ich bin dann zu Beginn in alle Häuser gefahren und habe vor Ort Gespräche mit den Teams geführt und mir die Ausstattungen der Küchen angesehen. Es bestand überall großes Interesse daran, wieder mit einer eigenen Küche zu arbeiten und Kenntnisse und Kreativität einzubringen. Die Motivation war groß.

Wie hat sich das System seit dem Start 2008 weiterentwickelt?

In jedem Jahr haben wir uns neue Ziele gesetzt oder Neues kam von außen dazu. So haben wir die Kennzeichnung der Speisepläne mit Allergenen und Nährstoffgehalt umgesetzt. Auch wenn wir



einen zentralen Speiseplan für alle Häuser der Gruppe haben, werden doch die regionalen Unterschiede und Bewohnerwünsche in jedem Haus berücksichtigt. Obwohl hier oft nur wenige Kilometer zwischen den Häusern liegen, haben die Bewohner doch unterschiedliche Esstraditionen, die wir berücksichtigen. In drei Häusern der Gruppe führen wir eine eigene Cafeteria, in der, wie auch in allen anderen Häusern, täglich selbst gebackener Kuchen angeboten wird. Für jede Einheit erstelle ich monatlich eine Gewinn- und Verlustrechnung, sodass zu jeder Zeit eine genaue Kostentransparenz für die Geschäftsführung und für mich gegeben ist.

Sie sind ausgebildeter Koch. Haben Sie darüber hinaus noch zusätzliche Qualifikationen erworben, die Sie für diese Arbeit qualifizieren?

Ich habe die Ausbildereignung und mich darüber hinaus bei meinen beruflichen Stationen immer innerbetrieblich weitergebildet, zum Beispiel zum Thema Warenwirtschaftssystem. Weiterhin habe ich umfangreiche berufliche Erfahrung im Bereich Catering, Gemeinschaftsverpflegung, Betriebsleitung von großen Küchen mit 1000 bis 1200 Essen je Tag. Auch im Bereich Care konnte ich Erfahrungen in der Leitung der Küchen zweier Krankenhäuser sammeln. Abschließend möchte ich sagen, dass ich auf Grund der sehr engen und vertrauensvollen Zusammenarbeit mit Frau Schönlau auch in Aufgaben wie den Neubau einer Demenz-WG in Bezug auf Einrichtungs- und Ausstattungsplanung einbezogen werde.

Vielen Dank für das Gespräch.

Das Interview führte Ursula Neugebauer.