



Satelliten-Essen

Ob in der Kita, im Wohnbereich oder auf der Privatstation: Verpflegungskonzepte sind vermehrt an kleine Satellitenküchen angedockt. Die ideale Lösung ist abhängig von Klientel, infrastrukturellen und finanziellen Möglichkeiten sowie dem nötigen Durchsatz. Niels Törkel, VdF-Fachplaner und Inhaber von BKO Unternehmensberatung, weiß Rat.

Warmhalteofen oder Kombidämpfer in der Kita? Kleine oder große Arbeitsfläche für die Wohnbereichsküche? Bevor man sich darüber Gedanken macht, ist laut Niels Törkel in erster Linie die mit Speisen versorgte Klientel zu betrachten, betont der VdF-Fachplaner und Inhaber von BKO Unternehmensberatung. Können oder sollen die Gäste in den Speisenzubereitungsprozess eingebunden werden? Hier unterscheiden sich die Anforderungen bereits zwischen Akut- und

Rehapatienten. Über welche Möglichkeiten bzw. Fähigkeiten verfügt die Klientel? Haben die versorgten Bewohner bzw. Patienten körperliche oder geistige Einschränkungen? In Abhängigkeit davon kann z. B. festgelegt werden, ob die Wohnbereichsküche über mehr Equipment zur Rohwareneinlagerung und Zubereitung verfügen sollte.

„Sind die Bewohner bzw. Patienten gänzlich aus dem Zubereitungsprozess auszuklammern, sind bei Stations-/Wohnbereichsküchen zudem

infrastrukturelle und finanzielle Möglichkeiten zu klären“, erklärt Niels Törkel. Verfügt die Station bzw. der Wohnbereich über die erforderliche Fläche bzw. die technischen Voraussetzungen für die vom Träger gewünschte Versorgungsform? Falls nicht, müssen alternative technische oder organisatorische Lösungen gefunden werden. Mangelnde Fläche können z. B. mobile Lösungen ausgleichen, die mit zentralen Lagerstätten, Vorbereitungsflächen und Spülküchen kombiniert werden.

„Nicht zuletzt beeinflusst die geforderte Essenzahl, ob und inwieweit die gewünschte Versorgungsform realisiert werden kann“, ergänzt Niels Törkel.

Herr Törkel, der Care-Markt ist stark kostengetrieben. Eröffnet eine Speisenversorgung über Stations- oder Wohnbereichsküchen einen größeren finanziellen Spielraum? Das kommt auf das Produktionssystem an. Eine Verlagerung der Warmspeisenregeneration oder gar -zubereitung auf Stations- oder Wohnbereichsküchen be-

des Stromanschlusses geben?

Teils gibt es vor Ort keinen Starkstrom. Zwar gibt es auch Kühl- und Regenerationstechniken, die mit 230 V auskommen, allerdings ist die maximal verfügbare Stromleistung oft zusätzlich beschränkt. So können z. B. lediglich ein bis zwei freie 230-V-Anschlüsse mit maximaler Absicherung von 16 A vorhanden sein. Das begrenzt die technischen Möglichkeiten und Ausbringungsmengen. So müssten entweder geeignete Geräte und Warmspeisen definiert werden

DEZENTRAL 230 V FLEXIBLE AUSSTATTUNG VORFERTIGUNGSGRAD ABLUFT

deutet gleichzeitig eine Umverteilung von Gerät und Personal. So ist ein hoher Anteil an Eigenfertigung in den Stations- oder Wohnbereichsküchen i.d.R. auch mit einer höheren Qualifikation der eingesetzten Mitarbeiter und einer höheren bzw. mehrfachen Technikausstattung verbunden – das kommt finanziell nicht unbedingt günstiger. Allerdings lassen sich finanzielle Vorteile über den Vorfertigungsgrad erzielen. Je höher der Vorfertigungsgrad, desto geringer die Kosten bei einer Großgebinderverteilung über Stations- und Wohnbereichsküchen.

Gelten diese finanziellen Effekte auch bei „tellerfertigen“ Menüs und Gerichten anstelle von Großgebinderlösungen?

Die Effekte sind ähnlich. Allerdings darf nicht der Einkaufswert bzw. die Kompatibilität zu den Sonderkostenforderungen der Patienten und Bewohner unterschätzt werden. Denn gerade bei tellerfertigen Gerichten ist die Auswahl an Sonderdiäten deutlich eingeschränkt. Für das Sortiment bzw. eine größere Tagesauswahl für Wahlleistungspatienten können tellerfertige Convenience-Gerichte eine optimale Ergänzung zur „Regelverpflegung“ darstellen und werden heute auch so genutzt.

Oft ist die vorhandene Infrastruktur für Satellitenküchen ein limitierender Faktor. Welche Probleme kann es z. B. hinsichtlich

oder auf eine zentrale Regeneration und dezentrale Großgebinderabgabe ausgewichen werden.

Was, wenn ein Wasseranschluss fehlt?

Das ist ein grundsätzliches Problem und muss gelöst werden. Überall dort, wo Speisen regeneriert und ausgegeben werden, müssen Wasseranschlüsse für die Händehygiene vorhanden sein. Da dies eine Grundvoraussetzung ist, sind technische Wasseranschlüsse nachrangig zu betrachten und könnten auch durch Tanks bzw. Befüllen von Wasserbehältern (z. B. Kaffeemaschinen) gelöst werden.

Ein fehlender Fettabscheider ist jedoch ein häufiges und entsprechend größeres Problem. Da dieser für gewerbliche Spültechnik vorgeschrieben ist, muss eine entsprechende Nachrüstung erfolgen oder sowohl das Schmutzgeschirr als auch andere Flüssigentsorgungen zu ggf. zentralen Infrastruktureinrichtungen transportiert werden.

Inwiefern sind Zu- und Abluftführung eine wichtige Voraussetzung für Satellitenküchen?

Wird in der Stations- oder Wohnbereichsküche noch sehr viel selbst produziert bzw. verfügt diese über einen hohen Technisierungsgrad, dann ist die Zu-/Abluft von großer Bedeutung. Grundsätzlich muss vor der Geräteausstattung der voraussichtliche Wärmeeintrag ermittelt und



Perfekte Speisenverteilung mit System. MenüMobil.



ClassicLine

- Classic • EcoClassic • Universal

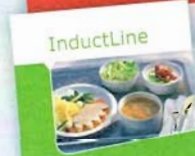
Das kompakte **Transportsystem** sorgt mit optimaler Isolierung der kalten und der heißen Menügänge für einen perfekt temperierten Genuss. Hygienisch. Appetitlich. Ökonomisch.



ClassicLine

- Inducook

Gekühlt transportiert – heiß serviert. Die einfach zu bedienende **Induktionstechnik** erhitzt nur die beschichteten Geschirrtelle, während Salate und Desserts kühl bleiben.



InductLine

- Indock

Innovative **Induktionstechnik** kombiniert mit **Tablett-Transportwagen**. Durch die elektronische Steuerung werden die Speisen **minutengenau** auf die richtige Temperatur gebracht.



AirLine

- DSRRO-UNITRAY • EVOMULTI Buffet

Heiß- und Kaltzonen-Umlufttechnik – alles in einem **Transportwagen**. Mittels elektronischer Steuerung werden Speisen per **Heißluft** erhitzt und Desserts und Salate getrennt davon gekühlt.



ContactLine

Hier ist die **Kontaktwärmehheizung** mit intelligenter **Temperatursensoren** im **Tablett** integriert. Über die Heizzonen fließt die Energie gezielt in das Geschirr der **Heißkomponenten**. Im **Servierwagen** werden lediglich die genutzten **Einschübe** mit Energie versorgt.



ProfiLine

Robust, ausgereift und intelligent – mit dem **umfangreichen Programm** an **Ausgabewagen**, **Tellerspendern**, **Stapelgeräten** und **Transportwagen**, bieten wir Ihnen die **professionelle Ergänzung** für die **ökonomische Küchenarbeit** bei **optimalem Preis-Leistungs-Verhältnis**.

menümobil®
FOOD SERVICE SYSTEMS

A-6401 Inzing | Dr. Gustav-Markt-Weg 18
Tel. +43/(0) 52 38/88 661 | Fax. +43/(0) 52 38/88 778
office@menu-mobil.com | menu-mobil.com





Buffetwagenlösungen sind in gästefrequentierten Bereichen zu bevorzugen. Wenn ein höherer Technikbedarf erforderlich bzw. eine hohe Eigenfertigung erfolgen soll, lohnt sich eine Satellitenküche.

geprüft werden – am besten durch einen Küchenfachplaner. So kann entschieden werden, ob die Klimatisierung technisch gelöst werden muss oder ob dies aufgrund der Raumgröße bzw. des geringen Wärme-/Wraseneintrags nicht erforderlich ist. Die meisten Regenerationsgeräte sind so gut isoliert, dass kaum oder nur beim Türöffnen ein Wärmeeintrag entsteht, der aber raumlufttechnisch nicht relevant ist. Bei Objekten mit Profispülanlagen oder Kombidämpfern ist die Raumlufttechnik dagegen professionell zu lösen.

Wie kann man eine Raumluftlösung nachrüsten?

Neben der klassischen Abluftabführung in eine vorhandene oder zu schaffende Abluftanlage stehen auch „integrative“ Lösungsansätze wie Kondensationshauben, Unterzug-Wrasenabführung inkl. Kohlefilterung etc. zur Verfügung. Was sich eignet, entscheidet ein RLT-Ingenieur per Gutachten.

Kommen wir zur technischen Ausstattung: Kombidämpfer, Regenerierofen oder doch nur die Mikrowelle?

Dazu gab es bereits umfangreiche Tests mit jeweils unterschiedlichen Ergebnissen bzw. Empfehlungen. Wir empfehlen Verantwortlichen, sich mit den jeweiligen Regenerierungsergebnissen und deren -qualitäten auseinanderzusetzen. Manche Regeneriertechniken lassen sich zudem oft aufgrund fehlender technischer Infrastruktur ausschließen.

Generell sind Geräte mit höherer Flexibilität gegenüber Geräten mit lediglich einer Regene-

riertechnik oder Funktion deutlich im Vorteil. Sollte sich der Träger zu einem späteren Zeitpunkt für ein anderes Verfahren entscheiden, ist er mit einem Kombigargerät flexibler als z. B. mit Mikrowellen. Ein weiterer Aspekt ist die Mobilität der Gerätschaften.

Sollte also lieber vorausschauend in ein flexibleres System investiert werden statt in die aktuell passgenaue Lösung?

Wir erleben häufig, dass Träger bzw. Einrichtungen nach fünf oder zehn Jahren gerne das



„Was früher noch beliebt war, wird in fünf oder zehn Jahren nicht mehr gefragt sein, ich denke z. B. an vegetarische und vegane Ernährung oder klimaschonende Verfahren.“

Niels Törkel

Verfahren wechseln würden, was aber nur mit erheblicher Investition z. B. in neue Regenerations- oder Transporttechnik realisierbar ist. Das könnte man durch ein flexibel einzusetzendes System von vornherein umgehen. Ein vor die Systemdefinition gestelltes Szenariomanagement kann hier Alternativen aufzeigen.

Wieso landen viele beim falschen Konzept?

Einer der Hauptfehler ist, dass die Konzepte am „grünen Tisch“ entwickelt und die Entscheidungen oft emotional bzw. sehr traditionell

geprägt sind – nach dem Motto „wir wollen Essen wie bei Müttern“. So bleiben alternative oder innovative technische Lösungen unberücksichtigt. Es gibt am Markt aber auch neue Konzepte, die marketingtechnisch gut aufbereitet sind und hohes Einsparungspotenzial versprechen – jedoch kaum erprobt sind bzw. in der Alltagstauglichkeit die avisierten Kosten nicht nachgewiesen haben. Eine Umstellung oder gar „Rückabwicklung“ zu teurer oder qualitativ nicht leistungsfähiger Konzepte ist oftmals jedoch so aufwändig, dass man trotzdem daran festhält.

Wie lassen sich solche Fehler vermeiden?

Träger bzw. Entscheider sollten grundsätzlich unterschiedliche Verfahren und Konzepte betrachten und auf mögliche zukünftige Veränderungen hin prüfen. So ist ein System mit hohem Fachkräftebedarf heute wie zukünftig vom Fachkräftemangel bedroht. Daneben ändert sich auch das Verzehrverhalten der Gäste. Was früher noch beliebt war, wird in fünf oder zehn Jahren nicht mehr gefragt sein, ich denke z. B. an vegetarische und vegane Ernährung oder klimaschonende Verfahren.

Teils zeigt sich auch die Klientel unkooperativ. So scheuen Kindergärten oft die Anschaffung von der für Cook & Chill-Speisen nötigen Regeneriertechnik. Für Warmverpfleger, die gerne das System wechseln wollen, ein großes Problem. Was raten Sie?

Aus unserer Erfahrung heraus lässt sich die Thematik sehr gut mit den Elternvertretern lösen – denn nicht selten wird die Qualität und Kinder-eignung des Essens bemängelt. Den Kindern ein gesundes, nährwertreiches und hygienisch einwandfreies Essen anzubieten, ist jedoch mit der traditionellen Warmanlieferung je nach örtlicher Streuung der Kunden, nur sehr eingeschränkt oder teilweise gar nicht möglich. Durch Überzeugungsarbeit hinsichtlich qualitativer Vorteile inkl. ergänzender Verkostungen und durch Bewusstseinsaufklärung kann ein Umdenken initiiert werden. Wir haben für einen Träger mit ca. 70 Kindertagesstätten im Rahmen eines Pilotprojekts mit sieben Kitas so positive Ergebnisse erzielen können, dass sich ein Großteil der anderen Kindertagesstätten ebenfalls zur Umstellung entschieden hat.

Wie haben Sie die technischen Kosten schmackhaft gemacht?

Diese Thematik konnte in einem der jüngsten Projekte dadurch gelöst werden, dass wir die Anschaffung des erforderlichen Geräts mittels deutlich attraktiven Finanzierungsmöglichkeiten und somit einem relativ geringen Kostenaufschlag pro Einzelmahlzeit vorgeschlagen haben. So wurde durch entsprechend günstige Leasingkonditionen der Preis pro Mahlzeit lediglich um 15 ct erhöht.

In diesem Zusammenhang muss auch mal der Stellenwert der Kinderverpflegung hervor-

gehoben werden. Oft wird hier bereits über kleinere Preisanpassungen von 10 ct bei Preisen – für eine gesunde, volle Mittagsmahlzeit – zwischen 2,80 bis 3,50 € diskutiert; und das in Zeiten, in denen für einen Kaffee-Latte teilweise 3,50 € ohne Bedenken gezahlt werden. In Anbetracht dieser Relation ist die Anschaffung der – oft sowieso notwendigen – Technik und des relativ geringen Aufschlags auf den Verrechnungspreis sicher vertretbar.

Sollten Zentralküchen angesichts dieses Dilemmas weiterhin besser mehrgleisig fahren, was das Produktionssystem angeht?

Grundsätzlich bedeutet die Mehrgleisigkeit auch höheren technischen und personellen, also auch finanziellen Aufwand. Auch wenn es zu Beginn einer Zentralisierung nicht unmittelbar möglich ist, empfehlen wir, schnellstmöglich auf ein „eingleisiges“ und somit klar strukturiertes bzw. effizientes Versorgungssystem umzustellen. Die technischen Möglichkeiten existieren. In vielen Fällen ist jedoch Überzeugungsarbeit bei den Verpflegungsempfängern zu leisten. Wo das nicht oder nur eingeschränkt möglich ist, z. B. bei Essen auf Rädern, gibt es wiederum andere technische Lösungen, die sich innerhalb der Zentralküche realisieren lassen.

Wann sind mobile Lösungen wie Buffetwagen sinnvoller als eine reine Satellitenküche?

Die Buffetwagenlösung sollte bevorzugt werden, wenn die Speisenausgabe in einem Speiseraum oder in einem „gästefrequentierten“ Bereich erfolgt. Also z. B. auch, wenn die Ausgabe auf dem Stationsflur oder in der Kindergartengruppe erfolgt. Denn Buffetwagen ermöglichen die Warmhaltung der Speisen und verfügen, sofern entsprechend konfiguriert, über den vorgeschriebenen Hustenschutz. Mobile Lösungen sind zudem zu bevorzugen, wenn Räume oder Standorte nicht dauerhaft verfügbar oder zukünftig Änderungen avisiert sind. Hierdurch erhöht sich die Flexibilität und Variationsmöglichkeit hinsichtlich des gewählten oder zukünftigen Standorts bzw. auch der

Verband der Fachplaner Gastronomie – Hotellerie – Gemeinschaftsverpflegung e.V. (VdF)

Die Planer – Experten für das System Gastronomie & Küche: Die Fachplaner und Berater nehmen als Spezialisten für das System von Großküchen in Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung stets das Ganze in den Blick: Auf Basis von Wirtschaftlichkeitsanalysen und Machbarkeitsstudien erarbeiten sie individuelle, gastronomische Lösungen. Mit Fullservice und passgenauen Lösungen überall dort, wo außer Haus eine hochwertige Speiserversorgung gewünscht ist: für die Eigenregie oder im Catering, für Betriebsrestaurants, Altenheime, Krankenhäuser, Schulen, Mensen, Hotels, Kitas, Stadien oder im Airline-Catering. Im Fokus stehen die Faktoren Wirtschaftlichkeit, eine hohe Produkt- und Servicequalität der Küche, die Optimierung des Workflows unter Berücksichtigung der Senkung von Personal- und Betriebskosten sowie eine hohe Energieeffizienz.

Voraussetzung für eine Ordentliche Mitgliedschaft im VdF ist eine mindestens fünfjährige Berufstätigkeit sowie ein regelmäßiger Qualifizierungsnachweis. www.vdfnet.de



eventuell erst zukünftig vorgesehenen „Gruppenausgabe“.

Satellitenküchen sind immer dann sinnvoll, wenn ein höherer Technikbedarf erforderlich bzw. eine hohe Eigenfertigung erfolgen soll. Zudem sind stationäre Satellitenküchen dann sinnvoll, wenn sie unmittelbar an einen Speiseraum bzw. den Ausgaberaum angrenzen. Auch die Ausbringungsmenge kann dafür ausschlaggebend sein, da mobile Lösungen, trotz unterschiedlicher Kapazitäten, an Grenzen stoßen. Hierbei muss jedoch bedacht werden, dass die Standortwahl eingeschränkt wird. Die für eine Satellitenküche erforderlichen stationären Gerätschaften können, je nach Konfiguration, größere Kapazitäten bei ggf. niedrigeren Investitionskosten ermöglichen.

Welche Chance haben Ihrer Meinung nach Stationsküchen in Akutkliniken?

Derartige Konzepte mit Großbindeversorgung bzw. dezentraler Tablettierung in der Stationsküche bringen oft deutliche Vorteile für die Patienten mit dem Effekt, dass sie sich individuell betreut und versorgt fühlen. Zudem kann dies auch die Pflege entlasten. Die Versorgung beinhaltet jedoch auch Risiken, da die Speiseregeneration und -ausgabe durch i.d.R. ungelernete bzw. angelernte Kräfte erfolgt. Darunter

kann die Speisenqualität leiden. Zusätzlich ist die „Streuung“ des Personals auf die Stationen mit personellen Mehrkosten verbunden. Sofern dies nicht durch die Entlastung der Pflegehilftätigkeiten aufgewogen wird, entstehen reelle Mehrkosten.

Welche Entwicklung stellen Sie im Bereich der Akutkliniken fest?

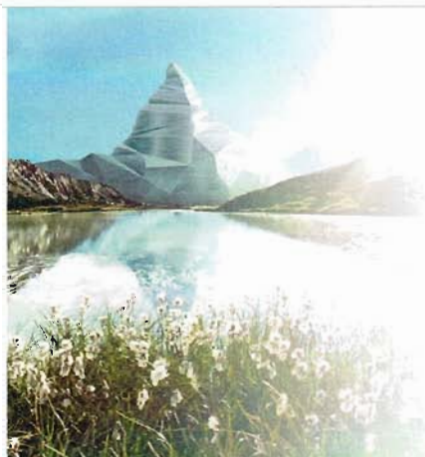
Aktuell wird in vielen Akutkliniken, die derzeit noch über dezentrale Systeme verfügen, über die Umstellung hin zur Zentralversorgung bzw. zentralen Tablettversorgung nachgedacht. Insofern sehen wir die Buffetversorgung in Akutkliniken eher auf dem Rückzug. Zudem ist für die Entscheider die Nutzfläche auf der Station von erheblicher Bedeutung und wird oft eher für medizinisch technische Ausstattung genutzt. Daneben ist auch über Nutzen für den Patienten zu hinterfragen, da sich die Verweildauern eher verringern und sich die tatsächliche Essenseinnahme auf wenige Tage beschränkt. Insofern sollte gerade für die Akutkliniken mehr in Richtung Patientenbetreuung, z. B. durch Serviceassistenten, nachgedacht werden. Hierdurch erfährt der Patient einen echten Benefit.

Herr Törkel, ganz herzlichen Dank für das Gespräch! kir

Die kompakteste Kühlvitrine der Welt ...

... mit Umluftventilationssystem und LED-Beleuchtung für eine perfekte Präsentation Ihrer Speisen.

www.beergrill.com



Food perfectly presented BEER



Uno Top Cold