

## Kochen für Institutionen

# Ein Rezept für die Zukunft der Heimküche

Bei der Herstellung von Mahlzeiten ermöglichen moderne Produktionssysteme qualitative und quantitative Standards, die traditionelle Grossküchen infrage stellen. Die Zukunft von Heimküchen könnte ausserhalb der Heime liegen.

Von Daniel Ganzfried

Kostendruck, Personalknappheit und immer höhere Ansprüche an die Qualität zwingen die Heimleitungen zum Umdenken. Konzepte, Abläufe, Budgets – alles wird überprüft. Dies gilt nicht nur in der Pflege. Bis in die Küchen weht dieser Wind: Warum noch selber kochen? Können das nicht auch externe Dienste leisten? Und erst noch günstiger? Vielleicht liegt die Zukunft der Heimküche ausserhalb der Institution, fragt sich eine verunsicherte Branche, während bei den Heimleitungen Offerten von Gross-Catering-Firmen eingehen. Wie heiss diese Suppe zurzeit gekocht wird, zeigt das Beispiel der Institution, die in diesem Beitrag beschrieben ist: In letzter Minute entschlossen sich die Verantwortlichen, nicht mit Namen in dieser Fachzeitschrift aufzutreten.

Denn: «Was hier zur Sprache kommt, könnte strategische Beschlüsse vorwegnehmen und unser Personal unnötig verunsichern», lautete der Bescheid sinngemäss.

«Dabei schlagen wir doch gerade einen Weg vor, der die Küche im Heim belassen würde», sagt dagegen Reto Hugentobler vom führenden Grossküchenapparate-Hersteller Hugentobler in Schönbühl bei Bern: «Denn mit unseren Systemen ist es möglich, eine eigene, rentable Küche zu führen.» Dass Hugentoblers Worte mehr als nur Werbesprüche sind, zeigt die besuchte Grossküche im Mittelland, die nun einen anonymen

Auftritt hat. Sie beliefert ihre eigenen und mehrere andere Altersheime, einen Mahlzeitendienst, Kindertagesstätten und Kantinen mit gut 6500 Mahlzeiten pro Woche – gegen 340000 pro Jahr. Dabei musste sich die Küchenmannschaft im Jahr 2010 die Existenzfrage stellen, nachdem damals 4 Mitarbeiter nur noch für etwas mehr als 70 Bewohnerinnen und Bewohner eines einzigen Heims kochten. Aber dann entschloss sich die Leitung für eine Vorwärtsstrategie: Ausbau, Modernisierung, Systemwechsel. Sie überdachte das traditionelle Cook-and-Serve-Prinzip, bei dem die Küchenmannschaft morgens früh zur Arbeit erscheint, mit Kochen beginnt und die Speisen warmhält, bis es Zeit ist, sie auszuliefern. Herausforderung dabei ist, dass das Gemüse nicht erschlafft, das Fleisch nicht austrocknet und sich die Nährstoffe nicht verflüchtigen.

**Konzepte, Abläufe, Budgets werden überprüft – nicht nur in der Pflege, auch in den Küchen.**

### Optimale Garmethode für jede Komponente

Stattdessen wurde nun die Wochenplanung auf die einzelnen Komponenten heruntergebrochen und für jede die optimale Garmethode bestimmt, erklärt der Betriebsleiter, mittlerweile Chef von gegen 20 Angestellten, vom Koch bis zum Lernenden, und Herr über eine der modernsten Produktionsküchen über die

Region hinaus. Sie erlaubt ihm, jeweils am Montag und am Donnerstag die Menükomponenten zu produzieren. Am Dienstag und Freitag wird gewogen, verpackt, etikettiert und alles für den Abtransport bereitgestellt, was die Mannschaft Tags zuvor gekocht und professionell schnellgekühlt hat. Mittwoch ist Vorproduktionstag, an dem die Küche Conveniences wie Grundsaucen oder die Basis für verschiedene Suppen herstellt.

Damit alles reibungslos vonstatten geht – von der computerbasierten Aufnahme der Bestellungen über die Produktion bis

>>

zur Auslieferung –, waren Investitionen nötig. Es galt, die Infrastruktur der Küche dem neuen Produktionssystem anzupassen.

#### Wichtigste Kriterien: Einsparmöglichkeiten

Egal ob es um ein Menübestellsystem oder den Schnellkühler geht: Die wichtigsten Kriterien bei Neuanschaffungen seien immer die Einsparmöglichkeiten, sagt der Betriebsleiter. Im Vordergrund steht der Verbrauch von Strom und Wasser. Noch wichtiger aber sei die Frage, ob ein System, ein Apparat oder ein Computerprogramm es ermöglichen, Arbeitsstunden oder Arbeitsschritte einzusparen. Daneben achtet er auf das Handling, also darauf, wie sich eine Neuanschaffung in die schon bestehende Infrastruktur einpasst. «Natürlich behalten wir immer auch die Kosten im Auge.» Allerdings würden sich hier die verschiedenen Anbieter nicht wesentlich unterscheiden – auch im Vergleich mit ausländischen Mitbewerbern. Bleibt noch ein wichtiger Punkt: der Service, den das Unternehmen bietet, das die Apparaturen liefert: «Dabei geht es nicht nur um die Montage und die Reparaturen, sondern auch um Schulung, um die Weiterentwicklung von Apparaturen aufgrund der Erfahrung, die wir im Alltag mit ihnen gewinnen, also ganz allgemein um einen praxisbezoge-

nen Ideenaustausch.» Nur so könne eine Küchenmannschaft ihre Konzepte weiterentwickeln, Abläufe optimieren und dem Hersteller die Anregungen geben, um seine Maschinen auf die tatsächlichen Bedürfnisse der Anwender abzustimmen. Das heisst: Bei der Ausstattung einer Produktionsküche muss der

Hersteller mehr sein als nur ein Lieferant. Er muss zum Partner taugen.

Nach sorgfältiger Abwägung all dieser Kriterien hat sich der Betriebsleiter schliesslich entschlossen, mit der Firma Hugentobler ins Geschäft zu kommen. Diese bietet mit ihrem Systemelement des «freez'n'go» ein zentrales Modul, das Speisen nicht nur länger haltbar macht, sondern auch ermöglicht, sie mit mehr

Eigengeschmack und -feuchtigkeit, feinerer Konsistenz und praktisch ohne Substanzverlust herzustellen. Dies ist nicht zu unterschätzen, denn die Rechnung für den Kunden basiert am Schluss immer auf dem gelieferten Gewicht.

#### Zentral: Das rekordschnelle Heruntertemperieren

Der Betriebsleiter erklärt das System am Beispiel von Rüeblen: «Das gerüstet angelieferte Gemüse lassen wir 22 Minuten bei 99 Grad Dampf im Combiteamer garen. In der Braisiere dünsten wir derweil Zwiebeln mit Butter an. Wir geben die Rüeblen dazu, salzen mit genau abgewogener Menge, lassen drei Minu-

&gt;&gt;

Anzeige



Nr. 10

**Pflege und Ärzteschaft  
arbeiten bei uns  
partnerschaftlich. Hand in  
Hand.**

Aus 10 guten Gründen: Arbeiten bei  
den Pflegezentren der Stadt Zürich.

Weitere Gründe finden Sie unter [www.10gründe.ch](http://www.10gründe.ch)

## Lighthouse College

**Fortbildung Palliative Care  
Kurs Niveau A2\* (5 Tage) für Pflegefachpersonen**

*Kursort: Zürcher Lighthouse, Carmenstrasse 42, 8032 Zürich  
Wann: 03.03. / 10.03. / 17.03. / 24.03. / 31.03.2016  
Zeit: 08:30–12:00 Uhr / 13:15–16:45 Uhr  
Kosten: CHF 1350.– / Inkl. Mittagessen & Getränke*

Weitere Infos & Anmeldung unter:  
[www.zuercher-lighthouse.ch](http://www.zuercher-lighthouse.ch)

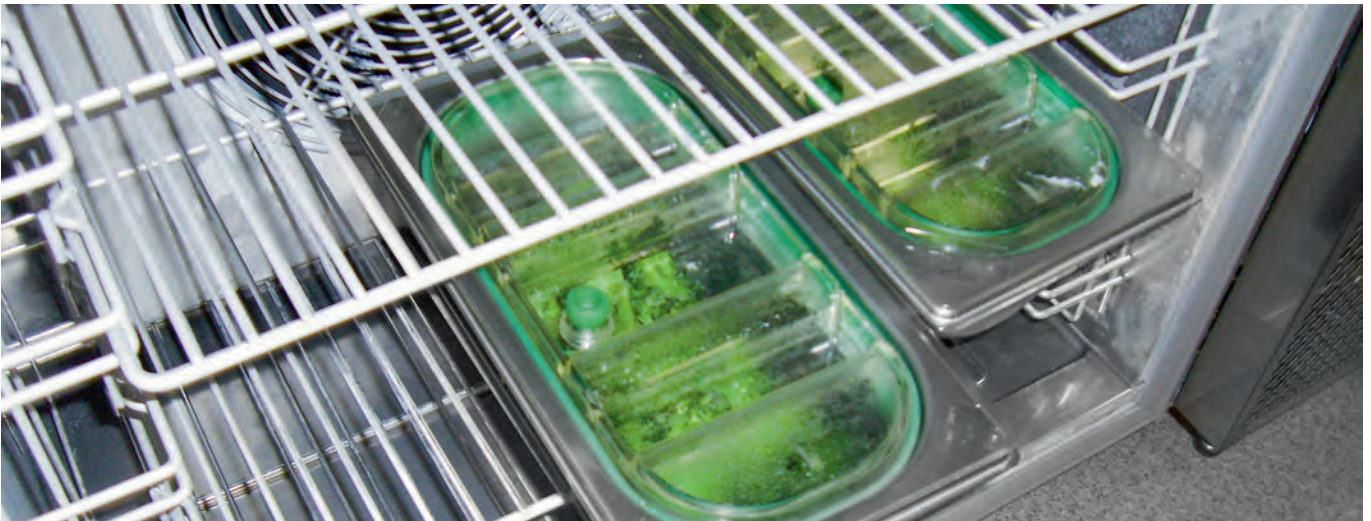


Spendenkonto:  
PC 80-1633-5

STIFTUNG ZÜRCHER  
LIGHTHOUSE







Garheiss kommt das Gemüse in die GreenVac-Schalen (oben). Der Schockfroster kühlt das Gargut innert 30 Minuten auf 3 Grad hinunter (Mitte); danach wird ihm Luft entzogen (unten). So bleibt es sieben Tage haltbar.

Fotos: Hugentobler

ten fertig dünsten und schmecken ab.» So weit passiert alles wie zu alten Zeiten. Doch jetzt kommt das Neue zum Zug, eine Erfindung von Hugentobler: die GreenVac-Schale, in die das Ganze garheiss umgefüllt wird. Die Schale wird mit einem speziellen luftdichten Deckel verschlossen. So kommt das Gemüse in den Schockfroster oder Schnellkühler, der es bei minus 40 Grad Celsius innert 30 Minuten auf plus 3 Grad Eigentemperatur hinunterkühlt. Ganz nebenbei: Damit unterschreitet er die gesundheitsamtliche Vorgabe von 90 Minuten für diesen Vorgang deutlich. Nach dem Kühlen entzieht ein Küchenmitarbeiter der Schale – ohne sie noch einmal zu öffnen – mit einer eigens entwickelten Pumpe Luft. Im vakuumierten Zustand kommen die Rüebli ins gekühlte Zwischenlager, wo sie bis zu sieben Tage und mehr haltbar bleiben. Vor dem Abtransport wird das Gemüse gewogen und etikettiert. Zentral beim ganzen Prozedere ist das rekord-schnelle Heruntertemperieren. Es verhindert, dass sich vor dem Vakuumieren Bakterien bilden. Erst die so erreichte lange Haltbarkeit ohne Gewichts- und Qualitätsverlust erlaubt der Küche die nahezu zeitunabhängige Vorproduktion. Damit einher geht eine um ein Vielfaches höhere Produktivität gegenüber herkömmlichen Kochsystemen, ohne dass beim perfekten Geschmack und beim Erhalt der Nährstoffe Abstriche gemacht werden müssen. Gleichzeitig kann die Küche ihre Produktion auf die Bedürfnisse der Kunden abstimmen, was gerade beim Mahlzeitendienst wichtig ist, da die Konsumenten direkt bei der Küche bestellen.

#### Die regionale Küche bewahren mit Frischprodukten

Der fabelhafte Schockfroster kommt auch noch anderweitig zum Einsatz, zum Beispiel bei der Produktion von Suppen. Hier hat Hugentobler in Zusammenarbeit mit seinen Kunden das «Hot fill»-System entwickelt. Dabei füllen die Küchenmitarbeiter die Suppen, sobald sie 86 Grad heiss sind, in speziell entwickelte Beutel ab. Diese werden nicht vakuumiert, sondern auf einem Tischapparat verschweisst. Die verschlossenen Beutel kommen ebenfalls in den Schockfroster zum Schnellkühlen. «Mikrobiologische Laboranalysen zeigen, dass die Produkte so bis zu 21 Tage problemlos haltbar bleiben», erklärt Reto Hugentobler. «Dank diesem Verfahren können die Köche mit mehr Frischprodukten arbeiten. Denn unser Ziel ist immer, dass die Küchen regional einkaufen, bei Fleisch- und Gemüseproduzenten in ihrer Nähe, und die regionale Küche bewahren», sagt Hugentobler.

#### Keine Reklamationen mehr wegen zähem Fleisch

Auch Desserts wie Parfait, Biscuits, Guetzli, Cremes oder Patisserie produziert die Grossküche. Auf konventionelle Art zubereitet, werden sie im Schnellkühler bei minus 40 °C schockgefrostet und anschliessend im Tiefkühler gelagert. Bei diesem Verfahren entstehen keine Eiskristalle. Und wenn die Leckereien dann gebraucht werden, tauen sie ohne Qualitätsverlust auf – frisch, schmackhaft und von perfekter Konsistenz. Ein weiteres wichtiges Element in der modernen Produktions-

küche ist der «Hold-o-mat», der sich besonders für Schmorfleisch wie Ragout, Braten oder Haxen eignet. Darin gart das Fleisch, ebenfalls in GreenVac-Schalen, während sieben bis zwölf Stunden gradgenau. Ein Vorteil dabei: Die Köche können den Apparat während der Nacht arbeiten lassen und so den billigeren Strom nutzen. Am Morgen packt die Küchenmannschaft das Fleisch in Vakuumbbeutel ab, pasteurisiert es viel-

leicht noch im Kombisteamer und legt es in den Schockfroster. Wenn es später im Alters- oder Pflegeheim mit dem Steamer regeneriert und in der richtigen Temperatur serviert wird, stellt sich heraus: Es ist gleichmässig gar, zerfällt nicht in Fasern und bleibt schön zart. Besonders in Altersheimen ist dies ein wesentlicher Vorzug. «Reklamationen wegen zähem Fleisch hatten wir auf jeden Fall schon lange

nicht mehr», stellt der Betriebsleiter in unserer Referenzküche fest.

#### Spezielle Konzepte, neue Möglichkeiten

So entstehen pro Woche über 20 verschiedene Menüs. Ohne diese modernen Systeme und eine digitalisierte Produktionsplanung von der Bestellung bis zur Etikettierung wäre so etwas unvorstellbar. Dabei sei die technische Kapazitätsgrenze noch lange nicht erreicht. Sowohl mengenmässig wie auch im Hinblick auf das Spektrum des Angebots wäre noch viel möglich. «Bei einer Ausweitung der Produktion müssten wir einzig das Personal aufstocken, auch wenn diese Produktionssysteme, gerechnet auf das Kilo gekochter Speisen, zwei Drittel an Manpower einsparen.»

Die Produktivitätssteigerung und die Möglichkeiten, dennoch differenziert auf Kundenwünsche einzugehen, eröffnen auch speziellen Konzepten ganz neue Möglichkeiten. So denkt der Betriebsleiter etwa über eine Demenzküche nach. Zentrale Fragen dabei: Wie bekommen die Patienten das Essen präsentiert, und welche Komponenten beinhaltet es? Die Überlegungen gehen in die Richtung, dass vermehrt Gerichte angeboten werden, die die Betagten noch aus der Kindheit kennen. Auf der anderen Seite nimmt

man Abstand von Dingen, die ihnen weniger vertraut sind. «Es hat keinen Sinn, ihnen neuartige Gemüse wie Romanesco oder ausgefallene Gewürze wie Kurkuma zu servieren, das ihnen wegen des intensiven Gelbs völlig unbekannt vorkommen muss.» Damit die verwirrten Menschen gerne essen, brauche es Altbewährtes wie Broccoli und Blumenkohl, Kutteln, Zunge und Kalbskopf. Dabei muss der umsichtige Küchenchef natürlich auch in der Geschichte forschen: Woraus bestand in der Zeit, an die sich diese Menschen erinnern können, die Hausmannskost? Wenn er diese in der gleichen Qualität auf den Teller bringen kann wie alle anderen Menüs, wird ihm Erfolg beschieden sein.

Schon haben er und sein Team vor Kurzem einen internen Innovationspreis erhalten. Mit dem Preisgeld haben sie alle zusammen von Freitag bis Sonntag einen Städteausflug unternommen. Kein Kunde musste deshalb auf sein Essen verzichten. Auch das ist ein Vorteil moderner Kochsysteme. ●

**Das Fleisch ist gleichmässig gar, zerfällt nicht in Fasern und bleibt schön zart.**

**Der fabelhafte Schockfroster kommt auch bei der Produktion von Suppen zum Einsatz.**