

WELCHE EFFIZIENZRESERVEN IN DER KÜCHE SCHLUMMERN

Wenn es um den akuten Personalmangel in Senioreneinrichtungen geht, sind sich die Experten einig: Der Personaleinsatz sollte im Idealfall möglichst effizient und qualifikationsgerecht erfolgen.

In der Realität muss häufig die Pflege bei hauswirtschaftlichen Tätigkeiten unterstützen. Der Grund sind immer mehr Personalengpässe in der

Eine halbe Million Pflegekräfte werden uns bis 2035 in Deutschland fehlen

Laut dem Institut der deutschen Wirtschaft in Köln könnten in Deutschland in der stationären Versorgung bis zum Jahr 2035 rund 307.000 Pflegekräfte fehlen. Die Versorgungslücke im Pflegebereich insgesamt könnte sich bis zu diesem Jahr auf ca. 500.000 Fachkräfte vergrößern.*

Quelle*: www.Statista.com, Veröffentlichung von Rainer Radtke, 17.08.2020

Das Altenhilfebarometer 2021 von Curacon zeigt: Personalmangel als größte Herausforderung für die Zukunft

Mehr als 80 % halten einen vermehrten Einsatz von weniger qualifiziertem Personal für unumgänglich. Mehr als 70 % erkennen trotz der politischen Maßnahmen zur Verbesserung der Rahmenbedingungen keine Trendumkehr beim Fachkräftemangel. Das Thema Personal bleibt als größte Herausforderung der Altenhilfe bestehen und wird durch die Pandemie nur noch verschärft.**

Quelle**: www.curacon.de/studien/altenhilfebarometer-2021

Küche – bei den Fachkräften und mittlerweile auch bei den Aushilfskräften.

Es hilft also nicht, Personallücken in der Hauswirtschaft kurzfristig zu überbrücken. Vielmehr gilt es, die Küche grundsätzlich umzustellen – auf eine moderne Verpflegungslösung wie Cook & Freeze. Hierbei handelt es sich um eine systemische Küchenlösung, das heißt, die Prozesse wie Einkaufen, Lagern, Vorbereiten und Kochen übernimmt der Essenslieferant. Vor Ort erfolgt lediglich die Zubereitung in marktüblichen Geräten (siehe Grafik rechts).

Gegenüber der konventionellen Küche bringt eine System-Küche erhebliche Vorteile mit sich:

- Sicherstellung einer attraktiven Mittagsversorgung der Bewohner
- Reduzierung des Personaleinsatzes
- Geringer Fachkräftebedarf
- Schlanke Küchenprozesse und einfache Handhabung
- Hohe Qualität und hygienische Sicherheit
- Wieder mehr Zeit für die Bewohner

Hinzu kommt, dass die Einführung eines systemischen Küchenkonzepts leicht, schnell und ohne große Investitionen gelingt. Der Gerätebedarf ist gering und finanzierbar.

Zahlreiche Kontrollen sichern die hohe Qualität von Tiefkühlkost

Es werden nur äußerst frische Lebensmittel verwendet, und diese werden innerhalb kürzester Zeit bei sehr niedrigen Temperaturen durch Schockfrostung haltbar gemacht.“ ***

Quelle***: dti, www.tiefkuehlkost.de/

Reduzierung der Arbeitsabläufe

Die Abläufe in der konventionellen Küche und einer System-Küche wie Cook & Freeze im Vergleich

Konventionelle Küche



Prozess-Ersparnis:

Das Einkaufen, Vorbereiten und Kochen übernimmt der Verpflegungsanbieter

System-Küche Cook & Freeze



Geringerer Arbeitsaufwand führt zu weniger Personalbedarf

Vergleich der apetito System-Küche und der konventionellen Küche bezogen auf den Zeitaufwand in %.

Durch den systemischen Ansatz wird der Verpflegungsbereich vor allem beim Mittagessen entlastet. In der Küche der Senioreneinrichtung werden lediglich die tiefgekühlten Produkte in Gastronorm-Behälter portioniert und zur Mittagszeit zubereitet.

Möglich ist dieses sowohl in der Zentralküche als auch in den Wohnbereichsküchen. Der Arbeitsaufwand reduziert sich und damit auch der Personalbedarf.

