

DIE KÜCHEN IN WERKSTÄTTEN STEHEN VOR VERÄNDERUNGEN

In der gesamten Branche werden die weitreichenden Auswirkungen des BTHG (Bundesteilhabegesetz) diskutiert. Auch die in Werkstätten angebotene Mittagsverpflegung ist betroffen.

Über die Teilnahme am gemeinschaftlichen Mittagessen entscheidet jetzt jeder selbst – und das an jedem Arbeitstag. So können die Mitarbeiter/-innen das Angebot der Werkstattküche wahrnehmen, ein anderes Essensangebot nutzen oder sich ihr Essen selbst mitbringen.

Die Folge ist: Das BTHG wird die Küchen in Werkstätten umfassend verändern.

Viele Verantwortliche in Werkstätten betrachten mittlerweile die Anforderungen des BTHG als Anlass, veraltete Strukturen zu überdenken und als Chance, die Küchenabläufe grundlegend zu modernisieren.

Ziel ist es, ein bezahlbares Mittagessen anzubieten sowie den Gesamtprozess von der Bestellung bis zur Tischgastabrechnung einfach und wirtschaftlich zu halten. Aus diesem Grund stellen Einrichtungen verstärkt auf maßgeschneiderte Gesamtkonzepte, z.B. mit systemischen Verpflegungslösungen auf Tiefkühlbasis, um.

Aus der BTHG Studie 2019 von CURACON:

48% der Einrichtungen beschreiben ihre Vorbereitung

63% der Einrichtungen hatten bereits Anfang 2019 einen Zeitplan mit den wichtigsten Meilensteinen für die Umsetzung der aus dem BTHG resultierenden Anforderungen erstellt.

„... Der Veränderungsprozess wird dabei aber durchaus als positiv wahrgenommen. Viele Einrichtungen nutzen den Wandel als Chance, angestrebte Weiterentwicklungen wie die Digitalisierung im Rahmen dieses Prozesses voranzutreiben.“

Aus der Stellungnahme vom 14.05.2019 der BAG WfbM, Bundesarbeitsgemeinschaft Werkstätten für behinderte Menschen e.V.:

„Fest steht, dass Werkstätten auch in Zukunft ein Mittagessen anbieten müssen und möchten. Das gemeinsame Mittagessen ist integraler Bestandteil der einheitlichen Werkstatteleistung. Die Art der Finanzierung sowie der Preisgestaltung des Mittagessens ändern sich jedoch. Es wird insbesondere darauf ankommen, dass es den Leistungserbringern auch künftig möglich sein muss, ein für die Beschäftigten **bezahlbares Mittagsangebot** bereitzustellen.“

Die Auswirkungen einer systemischen Verpflegungslösung

Was es bedeutet, wenn Einrichtungen auf systemische Lösungen umstellen, zeigt der Prozessvergleich.

Die Prozessschritte Einkaufen, Vorbereiten und Kochen werden vom Systemanbieter übernommen. In der Küche der Einrichtung werden lediglich die tiefgekühlten Produkte in Gastronorm-Behälter portioniert und zur Mittagszeit zubereitet, z. B. von Werkstattmitarbeitern.

Durch den Einsatz von tiefgekühlten Einzelkomponenten ist die notwendige Flexibilität gegeben, um auf die Wünsche der Mitarbeiter und schwankende Tischgastzahlen kurzfristig zu reagieren.

Zudem werden der Arbeitsaufwand gesenkt und die Qualität des Essens sowie die Hygienesicherheit erhöht.

1. Prozessschritte einsparen

2. Arbeitsaufwand senken, Flexibilität erhöhen



Budgetentlastung durch geringe Investitionen

Durch den Einsatz einer Systemlösung reduzieren sich der Gerätebedarf in der Küche und entsprechend die laufenden Betriebskosten. Das betrifft vor allem die Lager-, Portionierungs-, Zubereitungs- und Belüftungstechnik. Notwendig für die Optimierung der Wirtschaftlichkeit ist eine maßgeschneiderte Geräteplanung, z. B. für Öfen und Tiefkühleinheiten. Um das Investitionsvolumen so gering wie möglich zu halten, stehen verschiedene Finanzierungsmodelle zur Verfügung, u. a. die Finanzierung über einen Fixbetrag pro Mittagmahlzeit.

Rund 60% der Werkstattküchen sind über 20 Jahre alt.

Quelle: Erfahrungswerte aus der Abteilung für Geräteplanung bei apetito.

Beispielrechnung
Gerätefinanzierung

Gerätelösung
für 150 Tischgäste
4 Jahre Laufzeit

0,26 € pro Menüpreis*

*Der Betrag ist abhängig von der Anzahl der Tischgäste und den eingesetzten Geräten

Nehmen Sie Kontakt auf:

Tel. 05971-7991850

per E-Mail: info@apetito.de

Webseite: www.apetito.de/insider-info-werkstaetten