

WERKSTÄTTEN IM SPANNUNGSFELD ZWISCHEN WIRTSCHAFTLICHKEIT UND BILDUNGS-AUFTRAG

Zu einer der größten Herausforderungen der Werkstätten zählt es, den Spagat zwischen Profitabilität und Förderauftrag zu meistern. Das gilt für alle Werkstattbereiche – auch für die Küchenlösung.

Viele wünschen sich nicht nur eine attraktive Verpflegung, sondern auch die eigene Küche als Arbeitsplatz für Werkstattbeschäftigte. Immer mit der Nebenbedingung, dass sich alles auch rechnet.



Die Branche ist auf der Suche nach neuen Küchenlösungen

Zurzeit steht ein Großteil der Werkstätten vor der Frage, mit welchem Küchenkonzept sie am besten für die Zukunft aufgestellt sind – und wie sich ihre Beschäftigten möglichst gut integrieren lassen. Diejenigen mit eigener, häufig überalterter Küche zögern – sie scheuen die umfangreichen Renovierungsmaßnahmen und Investitionen.

Die Werkstätten, die aus wirtschaftlichen Gründen ihre Küchen aufgegeben haben und sich extern beliefern lassen, würden diese gerne wieder ins eigene Haus holen, um mehr Einfluss auf das Essen zu haben. Allerdings sprechen oftmals hohe Kosten und Hygieneunsicherheit dagegen.

BRANCHENSTIMME

GPS Wilhelmshaven BBV Ammerland in Edeweht

Durch das System von apetito ist es uns möglich, die tägliche Essensversorgung sehr gut mit der Qualifizierung im Bereich Hauswirtschaft zu kombinieren:

Von der Vorratshaltung und der täglichen, passgenauen Portionsauswahl über das Bedienen des Combidämpfers und das Zeitmanagement bis zum Bestücken der Ausgabe und Portionieren. Das alles sind wichtige Bestandteile im Rahmen der Qualifizierung für die „Hilfskraft in der Hauswirtschaft“ mit Zertifikat der Landwirtschaftskammer Niedersachsen.

Heinz Madderken, Bereichsleitung BBV Ammerland

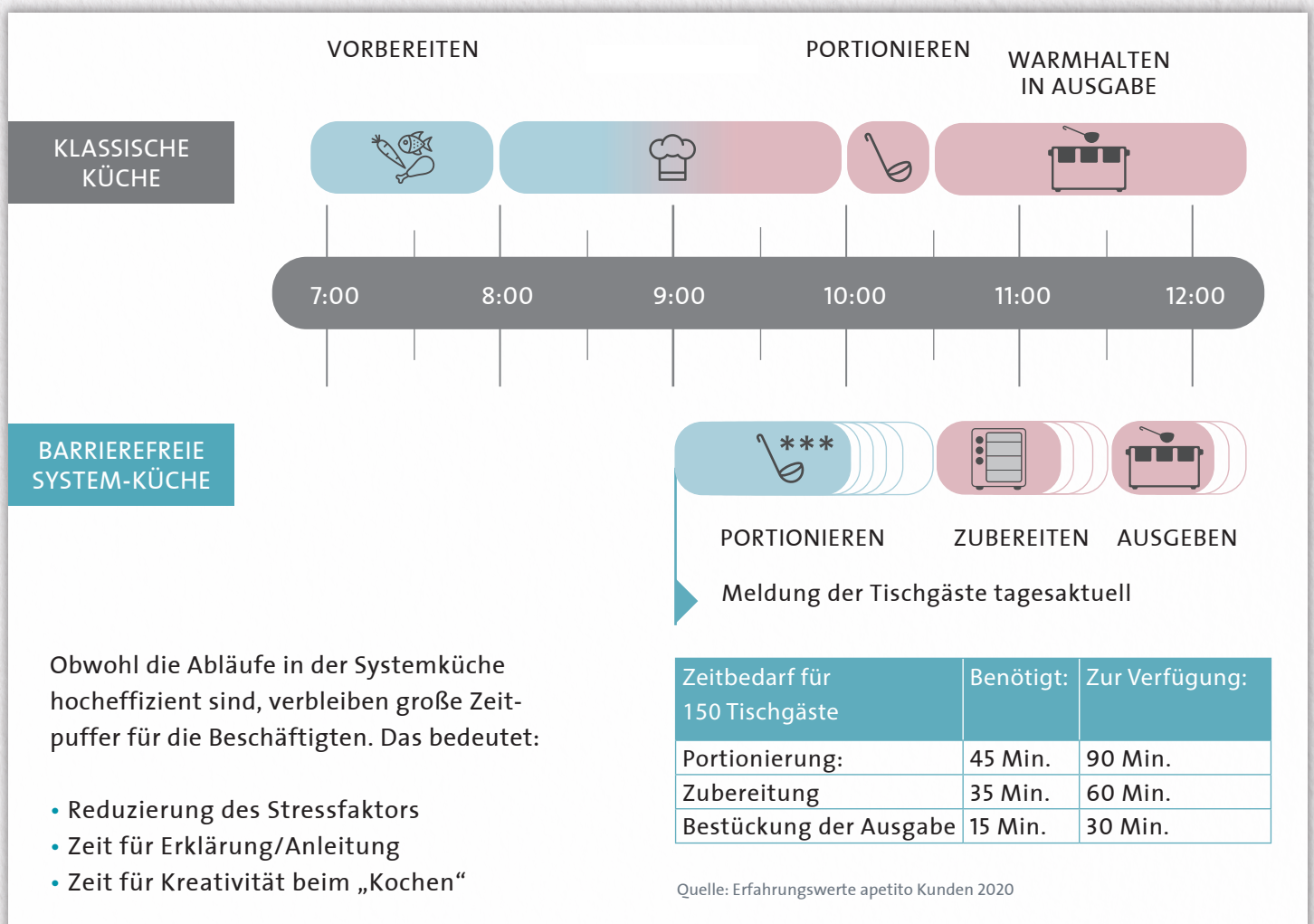
Wie die Küche zum Arbeitsplatz wird – barrierefrei, effizient und ohne Fachpersonal

Eine klassische Küchenlösung ist durch viele komplexe und häufig parallele Prozessschritte gekennzeichnet. Daher setzen immer mehr Werkstätten auf eine moderne, systemische Verpflegungslösung mit wenigen, einfachen, aufeinanderfolgenden Arbeitsschritten. Die Beschäftigten kommissionieren nur noch die fertig angelieferten, tiefgekühlten Menükomponenten. Danach erfolgt die punktgenaue Zubereitung im Ofen. Zum Schluss werden die Ausgabeeinheiten bestückt. So wird die Systemküche zum begehrten, barrierefreien Arbeitsplatz. Aber auch die weiteren Ziele, wie eine hohe Wirtschaftlichkeit, lassen sich so erreichen.

Zu den häufigsten Gründen**, warum sich Werkstätten für eine Systemküche entscheiden, gehören:

- Barrierefreie Integration, der Mitarbeiter „kocht selbst“
- Einfache Handhabung
- Kein Fachpersonal notwendig
- Vielfältiges Speisenangebot leicht realisierbar
- Tagesgenaue Portionierung
- Hohe hygienische Sicherheit
- Geringer Gerätebedarf, geringe Investitionen
- Verpflegung von Nebenstellen wie z. B. Wohnheimen oder anderen Einrichtungen

**Quelle: Befragung der Verpflegungsexperten für WfbM bei apetito, 05/2020



Nehmen Sie Kontakt auf:
 Tel. 05971-7991850
 per E-Mail: info@apetito.de
 Webseite: www.apetito.de/insider-info-werkstaetten