

Ergebnisse aus der Umfrage der BAG WfbM zur Pandemie-Krise*

Die Folgen der Krise stellen viele Werkstätten vor große Herausforderungen.

Das Auftragsvolumen ist bei 86 % der Umfrageteilnehmer im Vergleich zu Vor-Corona-Zeiten zurückgegangen.

Im Frühjahr 2020 arbeiteten teilweise kaum noch Menschen mit Behinderungen in den Werkstätten, im Oktober 2020 sind weniger als 10 % der Beschäftigten corona-bedingt abwesend.

Werkstätten haben bestehende Flächen umgewidmet oder neue Flächen angemietet.

Zudem bieten sie neue Arbeitszeitmodelle an. So geben rund 50 % der Teilnehmenden an, dass sie für die Bereitstellung der Arbeitsplätze Teilzeit und Schichtsysteme in den Werkstätten eingeführt haben.

*Quelle: Bundesarbeitsgemeinschaft Werkstätten für behinderte Menschen e.V., Veröffentlichung am 17.11.2020, www.bagwfbm.de/article/4903

Mit einer systemischen Verpflegung ist ein attraktives Mittagessen zum Tagessatz einfach zu realisieren.

„Ab 1. Januar 2021 gilt: Bleiben die Kosten für das Mittagessen im Rahmen des Mehrbedarfs von 3,47 Euro für ein Mittagessen, können Werkstattbeschäftigte, die Leistungen der Grundsicherung nach dem SGB XII beziehen, die Mittagsmahlzeit im Ergebnis unentgeltlich erhalten.“**

**Quelle: www.lebenshilfe.de/informieren/arbeiten/mittagessen-in-werkstaetten/

WERKSTATTKÜCHEN NEU AUFSTELLEN? GEFRAGT IST EIN MAXIMUM AN FLEXIBILITÄT

Schwankende Tischgastzahlen, zeitlich und räumlich entzerrte Essensversorgung und Verpflegung im Notfall – wie kann eine wirtschaftliche Verpflegung sichergestellt werden?

Eine Vielzahl von Herausforderungen gilt es aktuell zu bewältigen:

- Mehraufwand in allen Bereichen – weniger Zeit für das Thema Küche
- Angespannte wirtschaftliche Situation
- Geringe Investitionsbudgets
- Vielfach zusätzliche Essenszeiten und/oder -orte
- Teilweise kurzfristige Änderung der Anzahl der Mittagessen pro Tag
- Schwankende Personalsituation in der Küche

Dennoch gilt es, jederzeit eine hochwertige und bezahlbare Mittagsverpflegung sicherzustellen. Ganz gleich, ob Werkstätten übergangsweise Unterstützung benötigen oder generell über ein neues Küchenkonzept nachdenken – mit systemischen Verpflegungslösungen, z. B. auf Tiefkühlbasis, wird alles möglich.

Das Besondere dabei sind vier Aspekte:

1. Geringer Gerätebedarf (oft bereits vorhanden)
2. Barrierefreie Integration der Beschäftigten
3. Preisstabilität – bis zu 2 Jahre
4. Komplette Begleitung der Küchen-Umstellung durch den Verpflegungspartner

KLASSISCHE KÜCHE



EINKAUFEN
VORBEREITEN



KOCHEN



PORTIONIEREN



WARMHALTEN
IN AUSGABE



REINIGEN

BARRIEREFREIE SYSTEM-KÜCHE

Möglich ab
2,80 EUR pro Essen

A Mit TK-Menükomponenten***:



KOMMISSIO-
NIEREN



ZUBEREITEN



AUSGEBEN



REINIGEN

B Mit TK-Menükomponenten
und automatisierter
Zubereitung***:



KOMMISSIO-
NIEREN



ZUBEREITEN



AUSGEBEN



REINIGEN

C Mit TK-Mehrportionsschalen
aus Papier und Zubereitung
im Backofen:
(8 bis 30 Essen)



ZUBEREITEN



AUSGEBEN

*** Anzahl der Essen flexibel, Meldung der Tischgäste tagesaktuell

Die Küchenkonzepte der Zukunft: Äußerst schlanke, einfache und sichere Abläufe – bei hoher Qualität und geringem Invest

Im Kern geht es zunächst darum, die vielen Prozessschritte in einer klassischen Küche einzusparen. Konkret bedeutet das, dass der Systemanbieter das Einkaufen und die vorbereitenden Prozesse übernimmt.

In der Werkstattküche werden dann die tiefgekühlten Produkte von den Beschäftigten kommissioniert, punktgenau im Ofen gegart und ausgegeben. Somit ist eine barrierefreie Integration der Beschäftigten möglich. Je nach Situation können unterschiedliche Varianten einer modernen Systemküche genutzt werden.

Variante A: Die tiefgekühlten Menükomponenten werden in Gastronormbehälter gegeben und diese dann in den Ofen geschoben. Später wird das Zubereitungsgerät manuell gestartet, und die Zubereitung erfolgt punktgenau zur Essenszeit. Zuletzt werden die Behälter in die Ausgabe gesetzt.

Variante B: Die Kommissionierung des Essens erfolgt wie in Variante A. Nach der Befüllung wird das

vorprogrammierte Zubereitungsgerät per Automatik gestartet.

Variante C: Die Mehrportionsschale, die mehrere Portionen von einer Menükomponente enthält, wird in einen haushaltsüblichen Umluft-Backofen geschoben. Nach der Zubereitung kann direkt aus den Schalen auf die Teller portioniert werden. Da die Schalen aus Papier sind, entfällt auch das Spülen. Die ideale Lösung für eine geringe Anzahl von Tischgästen – und wenn es ganz einfach sein soll.

Bei allen drei Varianten lassen sich ein attraktives Mittagessen und ein abwechslungsreicher Speiseplan leicht und sicher realisieren. Auch eine Kombination ist möglich.

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