

WIE MAN MIT EINEM SYSTEMISCHEN ANSATZ DIE KÜCHE OPTIMIERT

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

Gute Köche sind schwer zu finden

Besonders bei Köchen fehlt der Nachwuchs. Grund dafür ist die geringe Abschlussrate bei der Berufsausbildung zum Koch/Köchin. Lediglich 6.215 Neuverträge wurden im Jahr 2021 unterzeichnet. Und auch der Langzeitvergleich gibt wenig Hoffnung auf Besserung. So ist im Vergleich zu 2006 die Zahl der jährlich abgeschlossenen Verträge um 11.764 zurückgegangen. Das entspricht einem Minus von 65 Prozent.

Quelle*: Printausgabe gv+; Veröffentlichung von Prof. Dr. Stephanie Hagshpihl, 02.12.2022

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.

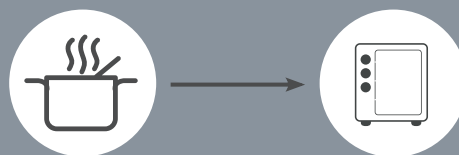
Hierbei handelt es sich um eine systemische Küchenlösung, das heißt, die Prozesse wie Einkaufen, Lagern, Vorbereiten und Kochen übernimmt der Essenslieferant. Vor Ort erfolgt lediglich die Zubereitung in marktüblichen Geräten (siehe Grafik rechts).

Dadurch bringt die 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. Gleichzeitig reduziert sich der Energieverbrauch.

15-20% reduzierter Energieverbrauch



Bei der Umstellung einer 10-15 Jahre alten konventionellen Küche zur Systemküche, lassen sich bis zu 20% Energie einsparen.

Quelle***: Berechnung der Abteilung Foodsysteme & Prozesstechnologie unter der Berücksichtigung der Anschaffung von Neugeräten.

Reduzierung der Arbeitsabläufe

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



Personal-/Kostensparnis:

Das Einkaufen, Vorbereiten und Kochen übernimmt der Verpflegungsanbieter



Weniger Zeitaufwand dank schlankeren Prozessen in der Küche

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 Zeit und Personalbedarf.

