

RGP KÜCHENNOTE 06

TECHNIK – QUALITÄT AUF HÖCHSTEM NIVEAU! KENNEN SIE SCHON EINE DER MODERNSTEN KÜCHEN DEUTSCHLANDS?

Awo-Geschäftsführer Peter Schmidt ist sehr zufrieden: Er darf für die Awo und für sich mit gutem Gewissen feststellen, dass er eine der modernsten Gemeinschaftsküchen in einer Pflegeeinrichtung im Land hat. Sie befindet sich im Pflegeheim Magdalenenluster Weg in Güstrow. Den Beweis liefern Küchengeräte mit einem sehr hohen Elek-

tronik-Standard, der neuesten elektronischen Datenverarbeitung und einer Hygiene-Überwachung. Der einfache Herd und der Kochkessel waren gestern. Heute gibt es eine Produktionsstrecke mit multifunktionellen Geräten, mit denen gebraten, gekocht, gedämpft, gedünstet und druckgegart werden kann.



Ingo Gorski, Peter Schmidt, Frank Kotzian und Elisabeth Böder

Das alles verfolgt Küchenchef Frank Kotzian am PC, natürlich aber auch mit seinem geschulten Auge. Per Computer kann Herr Kotzian außerdem jederzeit alle Kochprozesse oder bei Bedarf alle Garzeiten lückenlos dokumentieren. Herr Kotzian: „Das ist die Garantie für Qualität und dafür, dass die Speisen z. B. im Sommer keinen Gefahren ausgesetzt sind.“ Täglich gibt es außerdem Sensoriktests, die hinsichtlich Geschmack, Aussehen, Temperatur und Konsistenz geprüft & ausgewertet werden.

Ziel erreicht: mehr Qualität und gesenkte Kosten

Diese Entwicklung leitete die Awo vor sieben Jahren ein. „Da stellten wir die Arbeit dieser Gemeinschaftsküche auf den Prüfstand. Wir wollten wissen, wie effektiv sie arbeitet“, erinnert sich Awo-Geschäftsführer Peter Schmidt.

Dafür suchte und fand die Awo eine Berliner Firma, die sich auf Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung und auf den Gesundheitsmarkt spezialisiert ist. Herr Schmidt: „Wir entschieden uns für die RGP Verpflegungsmanagement GmbH & Co. KG. Die machte einen Crash-Test. Mit dem Ergebnis, dass wir das gesamte Küchenmanagement an die Firma abgaben.“ Denn die Experten um die Gesellschafter und Geschäftsführer Rainer Ruschin und Ingo Gorski fanden in der Tat Einsparpotenziale und zeigten der Awo auf, wie sie in dem Bereich wirtschaftlicher arbeiten kann. RGP übernahm per Vertrag den Einkauf sowie die Buchhaltung, schlug Veränderungen in der Produktionsstruktur vor, analysierte und beteiligte sich zudem auch an Investitionen. „In den vergangenen drei Jahren haben wir rund 100 000 Euro investiert“, sagt

Ingo Gorski. Die Awo steuerte weitere 200 000 Euro dazu. Unberührt davon blieben bis heute die Hoheit der Awo über das Personal – bis auf den Küchenchef bzw. Küchenmanager, wie man ihn mittlerweile bezeichnet, den suchte RGP aus – sowie über Umsatz und Erlöse. Das Ziel war dabei Programm: mehr Qualität, weniger Kosten und ein energetisch effizientes Arbeiten, u. a. durch Wärmerückgewinnung sowie die Ablösung von Gas durch Elektroenergie. Inzwischen beweist die Praxis nach Meinung von Peter Schmidt tagtäglich, dass der Schritt richtig war. „Experten leisten für uns sehr gute Arbeit“, betont er. Das zeigt sich – das ist schließlich das Entscheidende – bei den Gerichten, die auf den Tisch kommen. Ingo Gorski: „Wir richten uns da ganz nach den Menschen, die hier leben. Daher steht insbesondere Hausmannskost auf den Speiseplänen.“ Das bestätigen Anneliese Pässehl (91) und Ilse Leesch (90) gern, die täglich ihr Mittag bei der Awo in Güstrow essen. Gestern gab es Königsberger Klops und für Gemüseliebhaber Spinat. Beide betonen: „Die Geschmäcker sind zwar verschieden, aber uns schmeckt es gut. Und satt wird man allemal.“ Besonders loben die Seniorinnen den Nachtisch, der täglich angeboten wird. Frank Kotzian arbeitet mit elf Kollegen und Helfern in der Küche. 650 Mittagessen werden täglich gekocht, ausschließlich für die Einrichtungen der Awo. Dazu kommen 220 Vollverpflegungen für Heime, das Essen für die ambulanten Pflegedienste und für Sonderveranstaltungen.

Was sagen die Experten von RGP dazu:

RGP hat in den letzten Jahren nicht nur in die Technik der Awo investiert, sondern auch in Managementbetriebssysteme, um dem Küchenleiter einen vollumfassenden papierfreien Arbeitsplatz zu schaffen. Das ist durch CONVERSO, einem von RGP eigens entwickelten Managementtool für die gesamte Datenerfassung, Betriebssteuerung und Einkauf, sehr gut gelungen. Hierbei wird nicht nur die Küchenleitung entlastet, sondern auch das Controlling oder die Buchhaltung der Kunden, da diese jederzeit Zugriff auf die entsprechenden für sie wichtigen Daten haben. So können z. B. die tatsächlichen Pflanzetage, die einzelnen Mahlzeiten oder Warenströme jederzeit tagesaktuell eingesehen werden. Der Kunde bekommt eine Zugangsberechtigung für die einzelnen Module, die für ihn wichtig sind, und kann jederzeit von jedem Ort zugreifen. Ein weiterer Schwerpunkt der Arbeit von RGP in den letzten Jahren war die gesamte Vernetzung der Küche per PC: Temperaturkon-



trolle der Kühllhäuser, Temperaturdaten, Laufzeiten und Verbräuche der Spülmaschine sowie die Steuerung der Küchentechnik (Konvektomaten oder multifunktionelle Kochgeräte). Alle Daten werden mittlerweile über den PC im Küchenleiterbüro gesammelt und ausgewertet. Aufwendige handschriftliche Dokumentationen nach HACCP entfallen für diese Segmente. Das heißt, allein durch geschickte Betriebssteuerung können täglich Arbeitsstunden eingespart werden, die je nach Bedarf in Qualität oder andere Prozesse investierbar sind.

Auch die Vorbereitung und Durchführung von Nachtgarprozessen werden heute über den PC gesteuert. Allein die Garverluste bei den Produkten werden erheblich minimiert (je nach Produkt unterschiedlich). Der Koch kann dadurch mehr Zeit für die Qualität der einzelnen Gerichte aufwenden, was letztendlich dem Bewohner und den Mitarbeitern in den Einrichtungen zugute kommt.