

SERVICE SPEZIAL // ERNÄHRUNG

Trends in der Heimküche

„Küche gut – Belegung gut“

Die Anforderungen an Verpflegungskonzepte wandeln sich und sind nur durch fachlich versiertes Personal zu verwirklichen: Ralf Klöber im Gespräch mit CAREkonkret.



Die Devise lautet: Zurück an den Herd – mit zeitgemäßer Küchentechnik, exakter Planung, altersgerechtem Blick und Leidenschaft zum Kochberuf.

Foto: foto12/poipointstudio

INTERVIEW: INA FÖLLIKRUG

Herr Klöber, Sie haben lange als Koch in der Gemeinschaftsverpflegung gearbeitet und sind nun beratend mit den Schwerpunkten Verpflegung und Demenz sowie kundenbewusstes Handeln in den Einrichtungen unterwegs. Welche Trends in der Heimküche sehen Sie? Leider ist die Tendenz ungebrochen, Fachkräfte abzubauen, den Anteil von Fertigprodukten zu erhöhen oder ganz auf eine Produktionsküche zu verzichten. Natürlich wird diese Entwicklung dadurch unterstützt, dass sich die Suche nach geeigneter Fachpersonal in der nahen Zukunft enorm verschlechtern wird.

Auf der anderen Seite erkennen immer mehr Einrichtungsleiter die erstaunlichen Chancen einer guten Küche im Haus und wissen sie als Entscheidungshilfe für ihre Interessenten zu nutzen. Ich sage nur: Küche gut – Belegung gut!

Und hierbei ist es erst einmal zweitrangig, ob wir von einer Produktions- oder von Wohnbereichs-

küchen sprechen. Zurzeit wird der Trend zu Wohnbereichsküchen sehr intensiviert, aber beide Formen werden in der Zukunft weiterhin Bestand haben.

Die Bewohnerschaft wird sich in den nächsten Jahren in den Heimen stark verändern. Was heißt das für das Speisenangebot?

Deutlich wird, dass wir uns von der Speisenauswahl Wurstgulasch langsam verabschieden. Die „Fast-food-Generation“ wird weit höhere Ansprüche an die Küche stellen als die Kriegs- und Nachkriegsgeneration. Hinzu kommt, dass wir uns immer professioneller mit gerontologischen Gesichtspunkten auseinandersetzen werden.

Ich möchte mich mal auf die Charta der Rechte hilfe- und pflegebedürftiger Menschen beziehen. Da heißt es: „Die hilfe- und pflegebedürftigen Menschen können erwarten, dass ihre Wünsche und Bedürfnisse beim Essen und Trinken beachtet werden“. Wer möchte diese Aussage nicht unterschreiben?

Nicht zuletzt deshalb ist sie Inhalt vieler Leitbilder.

Und weiter heißt es: Die Speisen sollen in ausreichendem Maße,



Foto: privat

//Eine Aufgabe der Zukunft ist die interne Weiterbildung von Küchenpersonal zu Küchenfachkräften. //

RALF KLÖBER

appetitregend, abwechslungsreich, altersgerecht und gesundheitsförderlich angeboten werden. Vorlieben und Abneigungen bei Speisen und Getränken sollen weitestgehend berücksichtigt werden. Bekannte Unverträglichkeiten sind zu beachten.

Können wir diesem Anspruch gerecht werden, wenn Produktionsküchen viele Kilometer von den Bewohnern entfernt sind und es keinen persönlichen Bezug der Küchenmitarbeiter zu den alten Menschen gibt? Ich glaube, kaum.

Über das flexible Bereitstellen der Speisen und Getränke sagt die Charta, dass Bewohner ihre Mahlzeiten möglichst auch außerhalb der regulären Essenszeiten – ihrem Lebensrhythmus und Appetit entsprechend – zu sich nehmen können. Zwischenmahlzeiten und Getränke sollten jederzeit zur Verfügung stehen.

Auch dieser Trend ist unverkennbar. Es geht weg vom Mittagessen als Hauptmahlzeit. Das Abendessen wird einen höheren Stellenwert erhalten, denn der Lebensrhythmus der Menschen verändert sich. Mittags wird häufiger „gesnackt“ und abends wird gegessen.

Was sagt die Charta zur Verpflegung von Menschen mit Demenz und wie schätzen Sie diesen immer wichtiger werdenden Bereich ein?

In der Charta heißt es, dass der Ernährung von Menschen mit Demenz besondere Aufmerksamkeit beizumessen ist, sie benötigen vielfach individuelle Anregung und Motivierung zum Essen und Trinken und haben häufig einen erhöhten Energiebedarf.

Diese Aufgabenstellungen sind nur durch fachlich versiertes Personal zu verwirklichen. Wir brauchen Ernährungsspezialisten, die ihre Liebe zu ihrem Beruf und ihre Liebe zu alten Menschen ausleben wollen.

Das Bundesinstitut für Risikobewertung schreibt in seiner Broschüre „Sicher verpflegt: Besonders empfindliche Personengruppen in Gemeinschaftseinrichtungen“, dass Betriebe, die regelmäßig besonders empfindliche Personengruppen verpflegen, insbesondere beachten müssen, dass ausreichend Personal mit einschlägiger Berufsausbildung und -erfahrung beschäftigt wird. Hier werden wir in Zukunft an

unsere Grenzen stoßen. Der Arbeitsmarkt kann diese Fachkräfte nicht mehr zur Verfügung stellen. Jahr für Jahr entscheiden sich immer weniger Jugendliche für eine hauswirtschaftliche Ausbildung oder beginnen eine Kochlehre. Die Rückgänge in unserer Branche sind ebenso gravierend wie in der Pflege. Eine Aufgabe der Zukunft ist die interne Weiterbildung von Küchenpersonal zu Küchenfachkräften.

Und welche Entwicklungen sehen Sie im ambulanten Bereich?

Die Entwicklung bei den ambulanten Diensten wird sehr interessant sein. Der Wunsch nach einer häuslichen Umgebung wächst – gerade im Alter. Die Generation der Single-Haushalte möchte versorgt werden. Hier wird die vorrangige Aufgabe sein, den Qualitätsverlust der Speisen so gering wie möglich zu halten. Da gibt es noch großes Entwicklungspotenzial.

Aber es gibt auch schon gute Ideen: So hat ein Industriedesignstudent an der Kunstakademie Stuttgart ein Transportbehältnis entwickelt, bei denen die Lebensmittel nur angegart werden. Die endgültige Garung erfolgt im Behälter während des Transports. Angesprochen sind bei diesem Verfahren nicht die großen Caterer, sondern Lieferservicefirmen vor Ort, die Speisen in einem kleinen Umkreis verteilen. Eine spannende Entwicklung.

Wie sollte die Heimküche der Zukunft aus Ihrer Sicht aussehen?

Ich will mal mit drei Gegenfragen antworten: Wodurch unterscheiden sich Senioreneinrichtungen? Sind es die pflegerischen oder die hauswirtschaftlichen Dienstleistungen? Ist es der Geruch nach Medikamenten oder der Geruch nach selbstgebackenem Apfelkuchen?

In diesem Sinne bedeutet die Zukunft der Heimküche: zurück an den Herd. Allerdings mit moderner Küchentechnik und exakter Planung – mit altersgerechtem Blick und Liebe zum Kochberuf machen wir den Unterschied und bringen den Einrichtungen den entscheidenden wirtschaftlichen Vorteil.

■ Kontakt per E-Mail: r.kloeber@kloeberkassel.de; www.kloeberkassel.de