

Prozesskochen – das Potenzial ist vorhanden

Die Qualität am Teller des Gastes entscheidet über die Befindlichkeit im weiteren Verlauf des Tages: zwei- bis dreimal täglich und je nach Institution 365 Tage im Jahr. Jede Mahlzeit sorgt für Gesprächsstoff. Das Prozesskochen hilft den Verantwortlichen, die Zielsetzungen effizienter zu erreichen.

Frank Forster *

Jeder Gast fühlt sich bei der Beurteilung der Mahlzeitenqualität als Experte und in der Lage, diese facettenreich zu kommentieren. Die Imageprägung einer Institution geht (auch) durch den Magen. Spätestens beim nächsten Entscheid für einen Spitalaufenthalt oder die Wahl für die richtige Seniorenresidenz der Eltern kommt die Quittung. Medizinische Kompetenz wird als gegeben vorausgesetzt, gutes Essen beeinflusst den Bauchentscheid.

Die zentrale Frage lautet: Wie können die Verantwortlichen der Verpflegungsprozesse das magische Dreieck «Qualität – Kosten – Zeit» so steuern, dass die Mitarbeitenden motiviert bleiben und jeden Tag Ihre bestmögliche Leistung abrufen?

Denken in Prozessen

Das Denken in Prozessen ist eine der möglichen Antworten. Zeitentkoppeltes, zweistufiges Präzisionskochen eine weitere. Was bedeutet dies für eine Institution, die Ihre gesamten Verpflegungsprozesse auf den Prüfstand stellen möchte? In mehreren erfolgreichen Projekten in der DACH-Region wurde die Prozessküche wie folgt definiert.

PRE-Prozesse: Als solche werden vorgelagerte, grundsätzliche Überlegungen wie das Kochkonzept, die Menüplanung, «make or buy»-Entscheidung, «mise en place»-Konzepte, prozessbegleitende Software, HACCP-Konzepte oder die Ausgestaltung der internen und externen Logistik zu Papier gebracht und abgehandelt.

Hauptprozesse: Als Guideline für die Produktionsphasen dient der COSAREIS-Prozess. COSAREIS steht für die 4 Phasen COok, Save, REgeneration und Individual SERve. Egal ob ein- oder zweistufiges Präzisionskochen, anhand dieser 4 Bereiche werden durch sorgfältige Analysen Wertschöpfungspotenziale ermittelt und verifiziert. Durch intelligente Auswahl von Produktionsmitteln, Einsatzzeitkoordinierung der Fach- und Hilfskräfte und gestaffelte Implementierungsschritte mit begleitenden Schulungssequenzen werden diese Schritte Schritt für Schritt abgeschöpft.

Stufe 1: Analyse sämtlicher Verpflegungsprozesse

Stufe 2: Pilotphase

Stufe 3: Umsetzungs- und Implementierungsphase

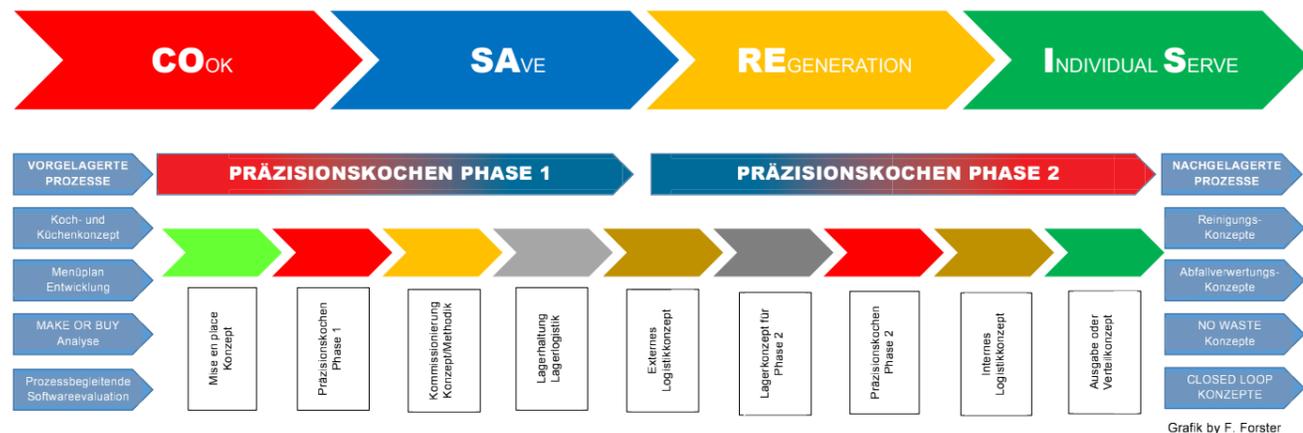
Stufe 4: Kontrollsequenzen und Feinjustierung

In der Praxis zeigte sich, dass ein zweistufiger, zeitentkoppelter Produktionsprozess weit mehr Optimierungspotenzial bereithält als einstufige Prozesse. Dies speziell, wenn Küchen zusammengelegt werden und der Splitt von Prozessküchen und Kompetenzküchen gemacht wird.

Neueste Produktionstechniken

COok: Hier geben sich heute neueste Produktionstechniken und altbekannte Verfahren, je nach gewünschtem Endergebnis, die Hand. Die gemeinsame Basis bilden jeweils die Rezepturdatenbanken, welche leider sehr oft fragmentiert – oder noch öfters gar nicht vorhanden sind. Absolute Kreativität wird hier bei der Erstellung der Rezepte von allen Mitarbeitenden eingefordert. Absolute Rezepturtreue danach bei der täglichen Umsetzung: Dies gewährleistet den Verantwortlichen die permanente Kostenkontrolle, was bei Konzepten ohne «Vorbestellpflicht», beim sogenannten Forecastcooking, essentiell ist. Hier gewährleistet die laufende Kontrolle nach 6 bis 8 Monaten, bei einem rollierenden Menüplan, ein auf 3 bis 5 Prozent genaues Vorproduzieren.

Techniken wie Langzeitgaren im Nieder-temperaturbereich in multifunktionalen



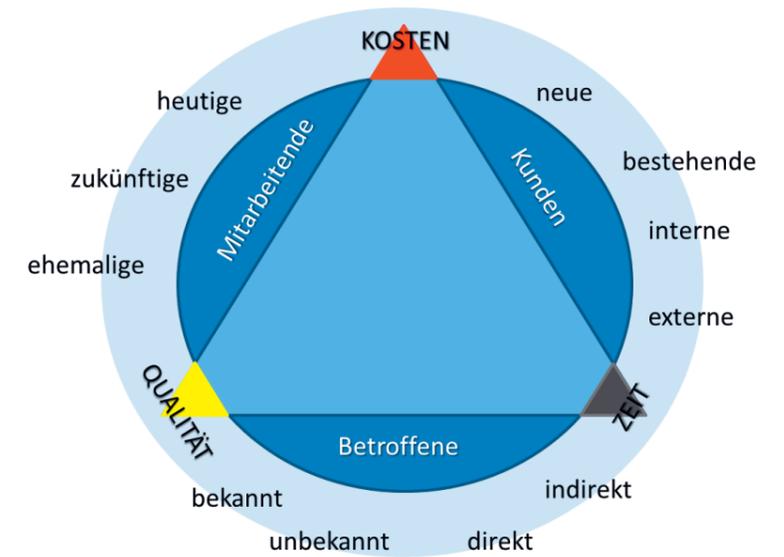
Prozessübersicht

Geräten, welche nach dem Garprozess die Speisen automatisch auf 2 Grad kühlen oder Schockfroster mit Multilevel-Kontrollmöglichkeiten, steigern die Kapazitäten ohne eine Mehrbelastung der Mitarbeitenden zu generieren.

SAve: Im zweiten Hauptbereich stellt sich die Frage nach der produktspezifisch richtigen Methode des Haltbarmachens. Welche Technik erlaubt, eine optimale Konservierung ohne jegliche Zusatzstoffe und ohne die Qualität der Produkte negativ zu beeinflussen? Und dies über ein Zeitfenster von mindestens 3 bis 10 Tagen. Hier kommen, je nach Produkt, unterschiedliche Prozesse wie Schockkühlen mit anschließender Vakuumierung im Produktionsgebäude, heiße Abfüllungen, STEAM VAC und Sous-Vide-Produktionen zum Einsatz, um nur einige zu nennen.

Die Königsdisziplin

Regeneration: Die zweite Stufe des Präzisionskochprozesses. Dieser avanciert zunehmend zur Königsdisziplin am Weg zum perfekten Teller. Dass es sich dabei um einen zweiten, vollwertig kreativen Kochprozess handelt, mussten die meisten Kochprofis erst lernen. Nicht alle konnten sich mit dieser neuen Kochart profilieren. Andere zauberten Gerichte mit einer Qualität auf die Teller, von welcher sie vorher weit entfernt waren. Und wie eingangs erwähnt – die Qualität am Teller zählt. Individuell Serve: Dabei geht es um die Frage des «richtigen» Servierens. Hier muss zuerst die Frage gestellt werden: «Wer serviert wie»? Wie sieht die «letzte Meile» zum Gast aus? Sind die Pflegeteamarbeitenden mit dieser Aufgabe betraut?



Magisches Dreieck

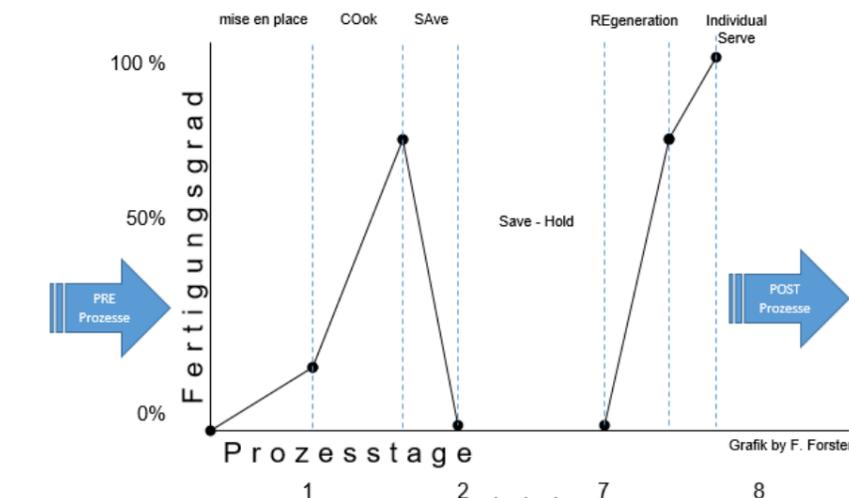
Für alle Gäste oder nur für jene, bei denen der pflegerische Aspekt zum Tragen eingegeben werden muss. Wird das Essen fertig portioniert am Tablett serviert oder werden die Teller individuell auf der Station geschöpft? Je nach Konzept sehen die Bereitstellungsaufgaben für die Produktion unterschiedlich aus. Immer mit dem Ziel, die Kochkompetenz bis zum fertigen Teller kontrollieren und nach Möglichkeit beeinflussen zu können. In meinen Projektarbeiten hat sich der Aufgabensplitt etabliert. Für die gastronomischen Dienstleistungen wird geschultes Fachpersonal eingesetzt. Dies bietet mehrere Vorteile. Die Pflegeteamarbeitenden haben wieder mehr Zeit für Ihre Kernaufgaben. Pflegekapazität wird zurückgewonnen. Der Service ist professionalisiert und dementspre-

chend effektiv bei niedrigeren Personalkosten. Die Vielfalt der Systeme erlaubt es heute, diese Phase optimal auf die internen und externen Bedürfnisse der unterschiedlichen Anspruchsgruppen abzustimmen.

Full taste – no waste

Auf dem Weg zu einer Prozessküche müssen selbstverständlich auch nachgelagerte Prozesse – POST Prozesse – berücksichtigt werden. Hier werden die Bereiche Reinigung von Weiss- und Schwarzscherre, Gebinde Logistik, Abfallentsorgung etc. analysiert. Speziell im Bereich der Entsorgung von Küchenabfällen haben sich in jüngster Zeit spannende, nachhaltig wertvolle und effiziente Lösungen ergeben. Beispielsweise wird in einigen Häusern der tägliche, organische Abfall in Verwertungsanlagen um bis zu 90 Prozent reduziert. Als Endprodukt kann nach einer 24-stündigen Hygienisierungsphase junger Kompost entnommen werden, welcher direkt in die eigenen Gartenanlagen eingebracht wird. Ein Kreis schließt sich und «full taste – no waste» bleibt keine leere Worthülse. Die Idee der Prozessküche wurde bereits von einigen namhaften Bildungsinstituten aufgenommen. So findet zum Beispiel am 1. Februar 2017 im Rahmen der CAREUM Weiterbildung eine Impulsveranstaltung zu diesem Thema, mit einigen spannenden Beispielen aus der Praxis, statt. ■

* IKT-Concepts Projektleiter
IKT – Innovative KüchenTechnik GmbH, Baar



Zweistufiges Prozesskochen