

Zeitschrift: Curaviva : Fachzeitschrift

Band: 74 (2003)

Heft: 3

Artikel: Das Qualitätsmanagement behandelt Heimküchen stiefmütterlich : gekochte Speisen stehen zu lange herum

Autor: Rizzi, Elisabeth / Biedermann, Markus

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-804688>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 08.11.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

DAS QUALITÄTSMANAGEMENT BEHANDELT HEIMKÜCHEN STIEFMÜTTERLICH

Gekochte Speisen stehen zu lange herum

In Heimküchen stehen Speisen nach dem Kochen zu lange herum. Schuld daran trägt unter anderem der mangelnde Stolz der Heimköche, sagt Küchenexperte Markus Biedermann. Ein Plädoyer für mehr Berufsethos in den Heimküchen.

■ **FZC:** Herr Biedermann, wie gut sind die Schweizer Heimküchen?

■ **Markus Biedermann:** Im internationalen Vergleich würde ich ihnen wirklich sehr gute Noten geben. Die Schweizer Küchen verfügen über eine absolut hochwertige Infrastruktur. Viele Heime besitzen sogar einen überdimensionierten Gerätepark. Die ausländischen Küchen sind meist einfacher ausgerüstet.

■ **FZC:** Und was halten Sie vom Essen, das in den Schweizer Heimen auf den Tisch kommt?

■ **Markus Biedermann:** Meine absolute Vorliebe gilt den Altersheimen im Südtirol. Dort wird hervorragend gekocht, obwohl die Küchen oft schlechter eingerichtet sind als in der Schweiz. Aber im Vergleich zu anderen europäischen Ländern ist die Schweiz sicher führend.

■ **FZC:** Was genau bedeutet Qualität in der Heimgastronomie?

■ **Markus Biedermann:** Qualität ist sehr individuell geprägt; Frische, Geschmack, Nährwert und optische Darstellung der Speisen sind verschiedene Komponenten der Qualität.

Jeder Küchenchef setzt sich hierbei allerdings seine eigenen Prioritäten: Manche bevorzugen Gerichte aus dem Beutel, weil diese den Mehrheitsgeschmack treffen. Ich persönlich ziehe eindeutig frische Gerichte vor – damit ist nicht nur der Nährwert gesichert, sondern auch jeweils der saisonale Bezug. Dieser Faktor ist für alte Menschen in der Regel sehr wichtig.

■ **FZC:** Qualität betrifft aber nicht nur das Endprodukt, sondern auch Lagerung, Hygiene und andere Faktoren.

■ **Markus Biedermann:** Richtig; Qualität umfasst verschiedene Dimensionen. Dazu gehören die Hygiene in der Küche, der Einkauf, die Lagerung, die Produktion und die Art, wie man mit Lebensmitteln umgeht.

■ **FZC:** Gibt es in der Küche Qualitätsvorschriften?

■ **Markus Biedermann:** Die Einführung der Hygieneverordnung 1998 hat die Köche gezwungen, sich über die Qualität der Reinigung Gedanken zu machen und ein Hygienekonzept zu erstellen. Vorschriften in ähnlicher Art könnten durchaus auch auf die Bereiche Lagerung, Einkauf oder die Essens-Zubereitung ausgeweitet werden. Aber das sind leider nur

Wünsche. Immer wieder wundere ich mich, wie wenige Richtlinien für die Küchen tatsächlich formuliert sind. Ich habe kaum je gesehen, dass in einem Heim ein Küchenleitbild existieren würde.



Küchenexperte Markus Biedermann

■ **FZC:** Bemängeln Sie das?

■ **Markus Biedermann:** Meistens wird zu wenig darauf geachtet, in den wirklich hochwertig eingerichteten Schweizer Küchen eine angemessene Qualität an Essen zu

produzieren. Dabei ist der Qualitätsanspruch an Speisen eigentlich ganz simpel. Entscheidend ist die Frage: Wie lang steht das Essen herum, bis es tatsächlich verzehrt wird? Man muss sich mal vorstellen, was für eine Qualitätseinbusse ein Gericht erfährt, wenn es dreissig Minuten und länger warm gehalten werden muss. Aber genau das passiert an vielen Orten.

■ **FZC:** Wie kann man ein langes Herumstehen vermeiden?

■ **Markus Biedermann:** Häufig wird Cook and Chill falsch angewendet. Cook and Chill heisst: kochen, runterkühlen und pünktlich auf die Minute erhitzen. In vielen Häusern wird dieses System aber nicht so angewendet. Heime, die beispielsweise keinen Shock-Freezer besitzen,

stellen das Essen in den Kühlschrank oder lassen es sogar einfach in der Küche herumstehen und abkühlen. Umgekehrt werden die Gerichte bei Bedarf lange vor dem Verzehr aufgewärmt. Meines Erachtens passieren diese Fehler vor allem, weil die Prozesse in der Heimküche nirgends schriftlich formuliert werden.

■ FZC: *Ganz im Gegensatz zur Pflege ...*

■ Markus Biedermann: Ja genau. In der Pflege, die ja zugegebenermaßen die Kernkompetenz eines Heimes ist, gibt es Pflegeleitbilder und eine lückenlose Dokumentation. Man arbeitet dort sehr prozessorientiert. In der Küche ist das nicht der Fall. Dabei ist die Dienstleistung Essen ja auch nichts anderes als: planen, durchführen und auswerten.

■ FZC: *Wie sollte ein korrekter Cook and Chill-Prozess ablaufen?*

■ Markus Biedermann: Richtig wäre es, die Lebensmittel zu kaufen, eventuell kurz zwischenzulagern, zu produzieren, sofort anzurichten und herunterzukühlen und die Gerichte exakt dann wieder aufzuwärmen, wenn man sie braucht. Aber in meinen Augen lohnt sich Cook and Chill ohnehin nur für Betriebe, die in einem Fünftage-Rhythmus arbeiten und ständig vorproduzieren müssen. Energietechnisch finde ich es fragwürdig, etwas am Morgen zu kochen und dann abzukühlen, um sich Stress zu sparen. Mit einer guten Vorbereitung kann man auch für 100 Personen mit wenig Personal frisch kochen. Für mich ist immer noch das die höchste Qualität.

■ FZC: *Und was ist für Sie der wichtigste Standard um die höchste Qualität zu erreichen?*

■ Markus Biedermann: Nebst dem Hygienekonzept spielen ganz klar die Rezepte eine wichtige Rolle. Nur sie garantieren eine wiederholt

gleichbleibende Qualität von Speisen. Doch nach wie vor werden Rezepturen in vielen Heimküchen sträflich vernachlässigt. Vielleicht gerade darum ist auch die Qualität des Essens oft schwankend: Einmal gibt man soviel von einer Zutat rein, ein andermal viel weniger.

■ FZC: *Sie geben den Schweizer Küchen gute Noten. Trotzdem gibt es noch Mängel. Kann man Anreize schaffen, um sie zu beheben?*

■ Markus Biedermann: Vielleicht habe ich ein zu schwarzes Bild gezeichnet. Ich glaube, man muss schon sehen, dass sich in den letzten zehn Jahren Welten geöffnet haben. Die Bereitswilligkeit der Köche, Dinge zu verändern, ist gewaltig gestiegen. Was allerdings nach wie vor ein Problem bleibt, ist die Tatsache, dass Schreivarbeiten eben keine Kocharbeiten sind. Ich möchte die Heimköche deshalb an dieser Stelle dazu ermuntern, dafür konzipierte Software-Lösungen wie Calcmenu oder Catchup zu benützen. Sie erleichtern die Rezeptur doch bedeutend.

■ FZC: *Viele Heime lassen sich zertifizieren. Legen solche Qualitätsstandards zu wenig Wert auf die Prozesse in den Heimküchen?*

■ Markus Biedermann: Die Qualitäts-Zertifikate fokussieren auf Verwaltung und Pflege. Aber die Küche wird sehr stiefmütterlich behandelt. Die Fragen diesbezüglich sind viel zu oberflächlich. Polemisch ausgedrückt beschränkt sich das Thema Küche auf die Frage: Kochen Sie, ja oder nein? Allerdings muss man dazu bemerken, dass viele Küchenchefs darüber gar nicht so unglücklich sind. Denn die Meinung ist weit verbreitet, dass zu viele Standards die Kreativität behindern.

■ FZC: *Sie teilen diese Ansicht nicht?*

■ Markus Biedermann: Die Köche haben Angst, ihre Freiheiten zu

verlieren. Dabei: Was ist denn so schlecht daran, wenn man ein gutes Rezept hat? Dann braucht man doch gar keinen Spielraum mehr für Kreativität. Indem man Standards formuliert schafft man sich mehr Freizeiten. Mit guten Standards und Rezepturen wird qualitativ hochwertiges Kochen zu einer reinen Organisationsfrage.

■ FZC: *Angenommen, es gäbe analog zum Hygienekonzept ein Küchenkonzept. Wer müsste dessen Einhaltung kontrollieren?*

■ Markus Biedermann: Intern wäre es die Aufgabe des Küchenchefs. Wie beim Hygienekonzept würden auch Teilverantwortliche bestimmt. Assessments von externen Personen – beispielsweise dem Lebensmittelinspektorat – halte ich jedoch für eher unrealisierbar. Denn je nach Klientel im Heim unterscheiden sich die Anforderungen an die Küche. Ich persönlich bin der Meinung: Die beste Qualitätskontrolle sind immer die Heimbewohnerinnen und Heimbewohner. Wenn sie zufrieden sind, kann man als Koch damit rechnen, ziemlich gute Qualität zu erreichen. Das bedingt natürlich einen ständigen Dialog zwischen der Küche und der Bewohnerschaft des Heims.

■ FZC: *Also müsste man einen Gault Millaut für Heime schaffen?*

■ Markus Biedermann: Das verlange ich schon seit langem (lacht). Nein, im Ernst: Gerade im Heim sollte das Küchenpersonal immer wieder die Kostformen überprüfen. Es ist klar, dass möglichst lange in natürlicher Form serviert werden sollten. Doch wo das nicht mehr möglich ist, sollten Gerichte so geeignet wie möglich zubereitet werden, also gewürfelt, püriert etc. Es sind unbedingt Innovationen gefordert, um den Geschmack zu verbessern, die Ästhetik zu steigern und um Nahrung hochwertig zu erhalten.

■ FZC: *Nennen Sie ein Beispiel.*

■ Markus Biedermann: Ich beobachte oft fehlende Absprachen zwischen Pflegepersonal und Küchenpersonal. Häufig bereitet man für schwere Pflegefälle einfach das Tagesmenu in zerkleinerter oder pürierter Form zu und lässt es dann lange herumstehen, statt es sofort zu servieren. Dabei wäre gerade bei den Schwerst-Pflegebedürftigen erste Qualität gefordert. Diese Leute benötigen absolut hochwertige Nahrung, da sie so wenig essen können.

■ FZC: *Aber da Pflegefälle meist nicht mehr reklamieren können, weiss niemand, dass es ihnen nicht geschmeckt hat ...*

■ Markus Biedermann: Richtig. Tatsächlich nimmt die Qualität des Essens zwischen Heimeintritt und Tod rapide ab. Das hat aber auch mit dem Menschenbild des Personals zu tun. In der Küche hat man oft ein sehr hoffnungsloses Bild von den Betagten. Es gilt als Abstieg, dass die alten Leute in ihrer letzten Lebensphase bei Pürierkost landen. Hier, denke ich, ist ganz einfach der Berufsethos stärker gefordert. Schon eine kleine Granitur

auf püriertem Essen zeigt, dass hier jemand gearbeitet hat, der den Essenden mit Respekt behandelt.

■ FZC: *Respekt zeigt man auch, indem man die Bewohnerschaft am Kochprozess teilnehmen lässt. Aber lässt die Diskussion um Hygiene- und Qualitätsstandards so etwas noch zu?*

■ Markus Biedermann: Die Hygienevorschriften waren tatsächlich für viele Heime ein willkommener Vorwand, um die Bewohnerschaft aus der Küche zu verbannen. Dabei bin ich überzeugt, dass die Behörden den Einbezug der Bewohnerinnen und Bewohner durchaus akzeptieren würden, wenn ein Heim ein gutes Küchenkonzept vorlegen kann. Studien zeigen schliesslich, dass es für Hochbetagte und Demente sehr wichtig ist, so lange wie möglich bei Haushaltsverrichtungen eingebunden zu sein.

■ FZC: *Wie kann so eine Beteiligung im konkreten Fall aussehen?*

■ Markus Biedermann: Ich glaube, es sollte weniger um vollständiges Produzieren gehen als vielmehr um eine Animationsfunktion. So habe ich beispielsweise schon gemeinsam mit

den Bewohnerinnen und Bewohnern in den einzelnen Abteilung Spiegel-eier gekocht oder direkt am Bett von Schwerdementen Speck gebraten. Persönlich halte ich solche gemeinsamen Aktivitäten für äusserst wichtig. Denn in den Heimen sind Menschen nicht bloss zehn Tage, sondern den Rest ihres Lebens. Und deshalb sollten die Köche auch das Individuum hinter dem Heimbewohner sehen und sich vorstellen können, wer sich hinter dem Namen Müller oder Huber verbirgt. Die persönliche Beziehung verhindert vermutlich am wirkungsvollsten, dass lauwarmer, pürierter Braten lieblos angerichtet wird und stundenlang irgendwo herumsteht.

Am Donnerstag 22. Mai 2003 leitet Markus Biedermann im Oltener Alters- und Pflegeheim Ruttigen den Kurs «Qualitätsmanagement in der Heimküche».

Nähere Informationen:

CURAVIVA-Broschüre Weiterbildung Management/Ökonomie 2003, Kurs 155.

Interview: Elisabeth Rizzi

Laufbahnberatung für Sozialberufe

- Standortbestimmungen ● Neuorientierungen ●
- Entwicklungsperspektiven ●

Besuchen Sie meine Homepage im Internet,
telefonieren oder mailen Sie:

Fridolin Herzog

Schwandenallee 5, 6047 Kastanienbaum
Tel. 041/342 13 77

E-Mail: info@ibs-tutorial.ch www.ibs-tutorial.ch

Lifts with care



Liko

Liko-Care AG
Bannstrasse 1, CH-4124 Schönenbuch, Telefon 061 482 22 22
Fax 061 482 19 23, eMail: info@liko.ch, Internet: www.liko.ch

Mobile Patientenlifter • Badelifter • Aufstehlifter • Deckenliftsysteme