



Kurzanalyse

Speisenproduktion und -versorgung

Stationäre Altenhilfeeinrichtung

Einleitung



n Das bietet in der Trägerschaft des e.V. in zentraler Lage die klassischen Leistungen der stationären Altenhilfe an. Daneben wird das Angebot des Betreuten Wohnens vorgehalten. Hier findet eine kontinuierliche Verlagerung des Leistungsangebots zugunsten der stationären Versorgung statt.

Eine Tagesstätte mit dem Schwerpunkt Demenzerkrankung rundet das Angebot in den Räumen des ab. Spezifische Angebote innerhalb der Einrichtung sind bekannt und bleiben hier ebenso unerwähnt wie die vermieteten Flächen.

Die zentrale Lage und die Offenheit der Einrichtung ermöglicht eine kleine Erlösausweitung im Speisebereich durch täglich 5-10 Tischgäste beim Mittagessen.

Für die Einrichtungsleitung gilt es, mithilfe dieser Kurzanalyse die folgenden Fragen zu beantworten:

1. Entsprechen die Küchenabläufe den aktuellen Standards?
2. Ist die Gerätetechnik angemessen und besteht ein Investitionsbedarf?
3. Ist der vorgehaltene Personalaufwand gerechtfertigt?
4. Welche Kosten entstehen?

n Alle nachfolgend mit * gekennzeichneten Daten basieren auf den zur Verfügung gestellten Zahlen.

Ausgangslage



- n Die Speisenversorgung erfolgt über ein reduziertes Tablettssystem.
- n Frühstück und Mittagessen werden für mobile Klienten im zentralen Esszimmer angeboten, die Kunden im Betreuten Wohnen erhalten ihr Abendbrot verpackt zum Mittagstisch.
- n Für die Wohnbereiche, einschließlich 2.-4. Etage „.....“ werden die Speisen tablettiert; mittags individuell, ansonsten erfolgt eine Tellerportionierung ohne namentliche Zuordnung.
- n Die Speisenverteilung obliegt im zentralen Esszimmer den MitarbeiterInnen (MA) der Küche, in den Wohnbereichen den dortigen Stationshilfen.
- n Die Spülerei erfolgt zentral, wobei einige Teile, wie Gläser, in nicht gewerblichen, somit nicht zulässigen Spülmaschinen in den Wohnbereichen (WB) gespült werden.
- n Die Speisenerfassung erfolgt in den WB, die Bestellung wird mithilfe eines Formulars in die Küche übermittelt und von dort täglich befriedigt.
- n Die Speisenauswahl ist mit drei ausgewiesenen Menüs an 5 Tagen hoch, mit einem Menu am Wochenende aber zu gering.
- n Stellenanteil: 7,40* Vollzeitkräfte (VK).
 - q $5 \times 1,00, 1 \times 0,60, 1 \times 0,30, 2 \times 0,20$ (gfb), 0,50 (....), $1 \times 0,60$ (...: 2x/wo+ Urlaubsvertretung= $(46 \times 2 \times 7,75) + (6 \times 6 \times 7,75) / 1606,40$)
- n Arbeitszeiten 6.30 – 15.00 Uhr
dienstags 13.00 – 19.00 Uhr (warmes Abendessen)
- n Aufwand 2005 auf Basis der Daten bis 10.2005
 - q BKT 40.335 (einschl. 8 Mittagessen/Tag extern)*
 - q Wareneinsatz 205.855,20 €*
 - q WE/BKT 5,10 €*

Küchenabläufe



- n Die Küchenabläufe sind offensichtlich gewachsen und könnten durchaus sinnvoll verändert werden.
- n Küche und Kleidung der MA sind sauber, der Umgang untereinander und mit den Klienten ist angemessen.
- n Der Speiseplan hängt in ausreichender Anzahl aus.
- n Die Gerätebelegung ist nicht auf die Produkte abgestimmt.
- n Der defekte Kombidämpfer fehlt bei angemessenen Gerätebelegung nicht, sollte dennoch in Ordnung gebracht werden, wodurch ein Bräter abgeschaltet werden könnte (~ 16 kW).
- n Der Produktionsprozess ist sehr aufwendig gestaltet.
- n Die Spüle läuft „bei Bedarf“ und auch in den Spitzenzeiten. (ca. 48 kW Anschlussleistung). Stand by gesamte Tagschicht.
- n Das Bestellwesen sollte wirtschaftlich gestaltet werden.
- n Die Dienstzeiten sind speziell für die Produktion kritisch zu hinterfragen.
- n Es liegt kein schlüssiges HACCP-Konzept vor! Der Punkt ist im Bezug auf die Dokumentation von Warenwirtschaft, Hygiene und Thermik als sehr kritisch anzusehen.
- n Die Kühlhäuser sollten überprüft werden; Gemüse und TK sind nicht einwandfrei.
- n Die Kühlhäuser sind nicht gemäß den gesetzlichen Anforderungen aufgeteilt. Auch wenn die Aufsicht führenden Behörden hier keine Forderungen definiert haben, werden diese bei einem möglichen Schadensfall nachgeholt werden. KL schließt auch eigenes Fachwissen ein.
- n Die Zulassung der Küche mit den offenen Abluftkanälen, deren Oberflächen nicht umfassend zu reinigen sind, ist interessant, aber unverständlich.
- n Die Warmhaltezeiten sind zu lang. Die Standzeiten Mittagessen bis zur Verteilung befriedigen weder die gesetzlichen, noch die ernährungsphysiologischen Anforderungen!

Gerätetechnik Küche



Gerätetechnik

- n ist ausreichend
- n Der desolante Kombidämpfer sollte ersetzt oder repariert werden, wodurch ein Bräter stillzulegen wäre. Alternativ könnte auch ein Kombi ersatzlos gestrichen werden, was aber die schlechtere Alternative darstellt.
 - q Potenzial ~ 16 kW Anschlussleistung
~ 6.000 kW/h pro Jahr
- n 10 Schwarzbleche ließen eine sinnvolle Nutzung der Kombidämpfer zu.
- n Ein Stabmixer spart pro Tag ca. 20 min Arbeitszeit.

Investitionen Küche

- | | | |
|---|-----------------------|----------|
| n | 10 Stk. Schwarzbleche | 160,00 € |
| n | 1 Stk. Stabmixer | 920,00 € |

Personalbedarf Küche

Wareneinsatz



Personalbedarf

n	Speisenproduktion	2,00 VK
n	Tablettierung	0,80 VK (entfielen bei Schöpfsystem, s.u.)
n	Service Esszimmer	0,50 VK
n	Spülen	<u>1,20 VK</u> (0,70 bei Schöpfsystem, s.u.)
n	Gesamtbedarf	4,50 VK
n	Ist	7,40 VK
n	Potenzial	2,90 VK (~ 81.200 €/a)

Es ist explizit erwähnt, dass dadurch weiterhin eine regionale Küche gewährleistet wird und der Einsatz von Fertigprodukten nicht über das allgemein übliche Maß ausgebaut wird.

Der Speiseplan würde am Wochenende um ein Menü ausgeweitet.

Wareneinsatz

n	Ist/BKT	5,10 €
n	Üblicher Satz/BKT	4,30 €
n	Potenzial/BKT ca.	0,80 € (~ 32.000 €/a)

Sonstiges I



- n Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass in den Wohnbereichen Lebensmittel von Bewohnern/Gästen in den Kühlschränken gelagert werden, die der Speiserversorgung vorbehalten sein müssen (Anschreiben an einem Kühlschrank).
- n Die Reinigung der Kühlschränke in den WB ist nicht explizit zugeordnet. Hier liegt ein Hygieneproblem vor.
- n Die Kühlschränke in den WB unterliegen keiner Kontrolle im Sinne der LMHV/HACCP. Dringender Handlungsbedarf.
- n Stationshilfen verteilen Essen, verrichten Reinigungsarbeiten und verteilen wieder Essen ohne Kleiderwechsel; das ist nicht erlaubt, ein Schutzkittel während der Reinigungstätigkeiten wäre ausreichend.
- n Pflegedienst verteilt/reicht Essen mit Berufskleidung an. Schutzkittel während pflegerischen Maßnahmen wären ausreichend/sinnvoll, alternativ Schürzen bei der Speiserversorgung.

Obige Punkte könnten auf ein allgemeines Hygieneproblem schließen lassen, das durch ein fehlendes – und vom Gesetzgeber gefordertes – HACCP-Konzept verstärkt wird.

- n Es könnte kritisch hinterfragt werden, ob beim Umbau des 2. OG Hochhaus ein drittes Dienstzimmer für dann 24 Menschen geschaffen wird, oder der Raum großzügiger gestaltet wird, um auch die Abläufe bei der Versorgung der alten Menschen sinnvoll anpassen zu können. Der Parallelbetrieb auf drei Ebenen ist dauerhaft nicht realisierbar.

Speisenverteilung – Wirtschaftlichkeit – Kundenorientierung



- n Ein konventionelles Tablettssystem kann mit seinen Möglichkeiten den Anforderungen, die an eine am Kunden orientierte Altenhilfeeinrichtung gestellt werden, nicht gerecht werden. Das System ist sehr zeitaufwendig, weil jedes Gut mehrfach in die Hand genommen werden muss. Im vorliegenden Fall kommt erschwerend hinzu, dass die gesetzlichen Temperaturvorgaben mit dem System nicht eingehalten werden können.
 - n Die Speisenversorgung ist ein elementarer Bestandteil des Heimlebens und kann nicht zu hoch bewertet werden. Dies gilt intern direkt beim Kunden und im Bereich des Marketings.
 - n Die Speisenverteilung wird vom Pflegedienst leider vielfach nur als ein notwendiges Übel angesehen.
 - n Die Speisenverteilung gehört zu den hauswirtschaftlichen Leistungen und kann demnach lt. SGB XI von den Pflegehilfskräften zumindest mit erbracht werden.
 - n Die in den WB vorgehaltene Geschirrspüler erreichen nicht die erforderlichen Temperaturen und benötigen dennoch pro Spülgang ca. 60 Min. Zeit.
-

Speisenverteilung – Wirtschaftlichkeit – Kundenorientierung



Vorschlag

- n Umstellung auf ein individuelles Schöpfsystem.
- n Verantwortung der Küchenleitung für die Speisenversorgung bis zum Tischgast.
- n Verteilung und individuelle Zubereitung der Komponenten auf den Wohnbereichen.
- n Dezentrale Spülerei auf den Wohnbereichen.
- n Buchhalterische Zuordnung des Stellenanteils Speisenversorgung-Pflegedienst zur Hauswirtschaft mit entsprechender Vergütung.
- n Flexibilisierung und Ausweitung der Verteilzeiten.
- n Beschaffung der erforderlichen Hilfsmittel und Güter.

Ergebnis

- n Befriedigung der gesetzlichen Anforderungen.
- n Ausweitung der Kundenorientierung.
- n Langfristige Kundengewinnung.
- n Finanzierung der tatsächlich notwendigen Leistungen.
- n Qualitative Verbesserung der Leistungen.
- n Realisierung der möglichen Potenziale.

Kosten bei wirtschaftlicher Gestaltung der Abläufe und Einführung eines Schöpfsystems



Kosten		Ressourcen	
<u>Neubeschaffungen</u>			
n	6 Speiserverteilwagen 2x 1/1-GN einschl. aller Verteilhilfsmittel und Bleche	n	Wareneinsatz ~ 32.000 €
	18.560,00 €		
n	6 Geschirrspülmaschinen einschl. Entsalzung	n	Personaleinsatz Küche 4,20VK ~ 117.600 €
	14.152,00 €		
n	10 Schwarzbleche		
	190,00 €		
n	1 Stabmixer		
	920,00 €		
n	Anpassungen Verteilküchen		
	5.220,00 €		
	Summe max. Gerätetechnik einmalig		~ 149.600,00 €
	39.042,00 €		
<u>Alle Preise einschl. MwSt und aller erforderlichen Anbauten und Ausstattungen einschl. 7 eutektischen Platten, einschl. Montage und Einweisung. Die LV und Beschreibungen liegen vor.</u>		Einsparungen durch die strukturierte Nutzung der Spülmaschine, Abschaltung der nicht notwendigen Geräte und eines Belegungskonzepts der Thermischen Geräte sind nicht berücksichtigt.	



**Wir sind gerne für Sie da –
wo immer Sie uns benötigen.**

Ihr Ansprechpartner:

Roman Schaan

Fon: +49 6237 5905 14

Web: www.schaan-consult.de