

Das richtige Essen zum richtigen Gast –

Speiseplanung in der Großküche

© Stefan Richter – Fotolia



Für Großküchen, die vielschichtige Zielgruppen und Ansprüche abdecken müssen und gleichzeitig große Mengen zubereiten, ist ein Regelwerk für die Speiseplangestaltung unerlässlich. Häufig wird das Leistungsangebot in Form eines Kostformenkatalogs definiert. Dieser beschreibt sämtliche Menülinien mit Verwendung oder dem Ausschluss bestimmter Rohwaren, Zubereitungsarten, Zusammenstellung der Speisen, ernährungsphysiologischen Grundlagen sowie Indikationen für die Anwendung der Menülinien. Ein Kostformenkatalog wird idealerweise in einem interdisziplinären Team aus Fachkräften der Küche, Produktentwicklung, Diätologie und Ernährungswissenschaft ausgearbeitet und dient als „gemeinsamer Nenner“ für die laufende Speiseplanung, Wareneinkauf und Zubereitung.

Referenzspeisepläne als Planungsgrundlage

Daraus ableitend werden Referenzspeisepläne für die unterschiedlichen Kundengruppen wie Patienten, Senioren, Kinder, Betriebsverpflegung erarbeitet. Sie enthalten konkrete

Täglich 12 verschiedene Hauptgerichte und zahlreiche Einzelanforderungen wie Diäten und Caterings für gesamt 3.500 Mittagsgäste pro Tag – Wer bewahrt hier noch den Überblick? Die gesetzlichen Rahmenbedingungen der Kennzeichnung und auch die Ansprüche an die Verpflegung steigen. Doch individuelle Wünsche der Gäste müssen kein Ausschlusskriterium für die Wirtschaftlichkeit in einer Großküche darstellen.

Gerichte, die sich grundsätzlich in Zyklen wiederholen und eine ausgewogene und abwechslungsreiche Verpflegung bieten. In welchen Zyklen Wiederholungen stattfinden, hängt von den Bedürfnissen der einzelnen zu verpflegenden Einrichtung oder Kunden ab. Verweildauer, Verpflegungstage, Wahlmöglichkeiten, Voll- oder Teilverpflegung und Organisation des Wareneinkaufs sind hier die vordringlichsten Einflussfaktoren.

Kriterien der gesunden und ausgewogenen Ernährung wie z.B. Häufigkeit von Fleisch, vegetarische/vegane Speisen, Einsatz von Hülsenfrüchten, Gemüse, Vollkornwaren sowie Energie- und Höchstwerte kritischer Nährstoffe werden darin sichergestellt. Genauso ist auch die wirtschaftliche Steuerungsgröße des durchschnittlichen Wareneinsatzes ent-

scheidend, welche sich durch die angebotenen Gerichte unmittelbar beeinflussen lässt.

Individuelle Kundenwünsche – kein Problem für die Großküche

Aus den Referenzspeiseplänen werden jeweils die Wochen- oder Tagesspeisepläne abgeleitet. Es handelt sich dabei vorrangig um eine Anpassung der Referenzspeisepläne an die saisonalen Verfügbarkeiten. Auch in der Großverpflegung gelten ähnliche Erfolgskriterien wie in À-la-carte-Restaurants, um langfristig erfolgreich zu sein: Abwechslung, Frische und Saisonalität stellen die Gäste zufrieden. „Die Gestaltung der Wochenspeisepläne für unsere betreuten Patienten, Senioren, Kinder, Betriebe findet teils sogar auf Einzelkunden-Ebene statt! Individuelle Wünsche sind kein

Ausschlusskriterium in einer Großküche“, erklärt Gerald Pieslinger, Prokurist der Vinzenz Gruppe Service GmbH und Verantwortlicher für fünf Großküchen. Je nach Region, Altersgruppe und auch ethnischen Hintergründen gibt es unterschiedliche Vorlieben, die z.B. für jede Kindereinrichtung in einem individuellen Wochenspeiseplan münden.

IT-unterstütztes Verpflegungsmanagement ist heute nicht mehr wegzudenken

Zur Organisation ist die IT ein unabdingbarer Bestandteil im modernen Verpflegungsmanagement. Die Module „Referenzspeiseplan“, „Rezept-Datenbank“ und ein „Orderbuch“ greifen eng ineinander und sind die Grundlage für die Verwaltung der Wochenspeisepläne.

Zu jedem Gericht existiert ein praxiserprobtes Rezept, das Angaben über Zutaten und Mengen, Zubereitungsverfahren sowie wichtige Tipps für die Handhabung der Rohprodukte enthält. Sämtliche Zutaten sind in einem Orderbuch hinterlegt, der Grundlage für den Wareneinkauf. Artikel, Gebinde, Preise, Lieferanten



sowie die Produktinformationen werden hier zentral gepflegt. Spätestens seit verpflichtender Kennzeichnung der Allergene auf unverpackten Lebensmitteln haben die Informationen zu den Inhaltsstoffen der Produkte essenziell an Bedeutung gewonnen. „Mit der elektronischen Koppelung von Orderbuch, Rezept und Speiseplan ist sichergestellt, dass auf den Speiseplänen verlässliche Informationen für die Gäste bereitgestellt werden können“, erläutert Produktentwickler Günter Andexlinger.

Die eigentliche Menübestellung wird von den Kunden unterschiedlich gehandhabt – aber auch hier ist die elektronische Unterstützung für eine Großküche unerlässlich. In den Kran-

kenhäusern der Vinzenz Gruppe wird schon seit vielen Jahren mit elektronischen Bestellanforderungen gearbeitet. Die Menüauswahl wird am Patientenbett erfasst und anhand individueller Tablettkarten erfolgt die Zusammenstellung und Lieferung zum Patientenbett.

Hinter „Das richtige Essen zum richtigen Gast“ steckt ein komplexes System aus Ansprüchen an die konkrete Speiseplangestaltung, wirtschaftlichen Größen und organisatorischer Umsetzbarkeit. Für die Unterstützung der Küchenprozesse und der wirtschaftlichen Steuerung stehen bereits viele Instrumente zur Verfügung. Letztlich muss die Speiseplanung in der Gemeinschaftsverpflegung aber vor allem drei Forderungen erfüllen: Bereitstellung gesundheitsförderlicher und geschmackvoller Speisen, Transparenz und Information für den Gast und zu guter Letzt die Sicherstellung von Abwechslung, Ernährungstrends und individueller Wünsche. ::

Kontakt:
kulinario® – Vinzenz Gruppe Service GmbH,
Geschäftsbereich Gastronomie
www.kulinario.at



Expertenkommentar

Automatisierte Bestellabwicklung für den Gesundheitsbereich.

Qualitativ hochwertige, frische und wohlschmeckende Speisen, auf den Ernährungsplan abgestimmt, auf allergene Stoffe geprüft und für jeden Patienten individuell erstellt – das ist die ideale Speisenversorgung in Gesundheitseinrichtungen. Nicht immer kann das vorhandene Budget mit diesen Erwartungen mithalten.

Um das Verpflegungsmanagement kosteneffizient und dennoch bedarfsgerecht zu gestalten, greifen immer mehr Einrichtungen auf Elektronischen Datenaustausch (EDI) zurück. Elektronisch und in Echtzeit werden Bestellungen, Lieferscheine, Rechnungen, Wareneingangsmeldungen und viele weitere Informationen mit Lieferanten und weiteren Geschäftspartnern ausgetauscht. So ist die Speisenversorgung bedarfsgerecht plan-

bar: Ein nachvollziehbarer Materialeinsatz in den Küchen vermeidet Übermengen und die Menüplanung wird vereinfacht. Bestelldaten können zudem automatisiert im Warenwirtschaftssystem oder auch Küchenverwaltungssystem verarbeitet werden. Das spart Zeit, Ressourcen und schraubt die Kostenspirale nach unten.

EDI vereinfacht ebenfalls die Umsetzung der seit Dezember 2014 wirksamen Lebens-

mittelinformations-Verordnung 1169/2011 der Europäischen Union. Elektronisch und stets aktuell können konsumenten- und auch patientenrelevante Produktdaten wie Nährwerte, Allergeninformationen, Gütesiegel und Ähnliches bezogen werden. ::

Björn Neumann
Projektverantwortlicher Gastronomie
EDITEL Austria GmbH
neumann@editel.at, www.editel.at

Entgeltliche Einschaltung