

Leitliniengerechte Ernährung- Herausforderung an Küche und Küchenleitung



Mitarbeiter Küche

- Die Küche ist mit 3 VZ Stellen Köchen besetzt
- M. Flach, Küchenmeister, Diätassistent
- S. Scheler, Koch
- I. Niehoff, Diätetisch geschulter Koch
- Unterstützt werden wir von 6 Küchenmitarbeiter auf 4,4 VZ Stellen aufgeteilt
- Zur Zeit bilden wir 2 Köche aus



Produktionszahlen

- Es wird im Schnitt für 90 Patienten im Haus gekocht
- Frühstück und Abend wird ein Büffet gereicht
- 30 Personalesen zubereitet
- Ab Sommer 2022 Belieferung Martha Maria Seniorenzentrum Nagold-Hochdorf geplant.
- diese dann mit 60-80 Mittagessen beliefert werden
- Unterstützung unseres Hotels bei verschiedenen Veranstaltungen



Statistik

Menüwahl Klinik
Hohenfreudenstadt
2021

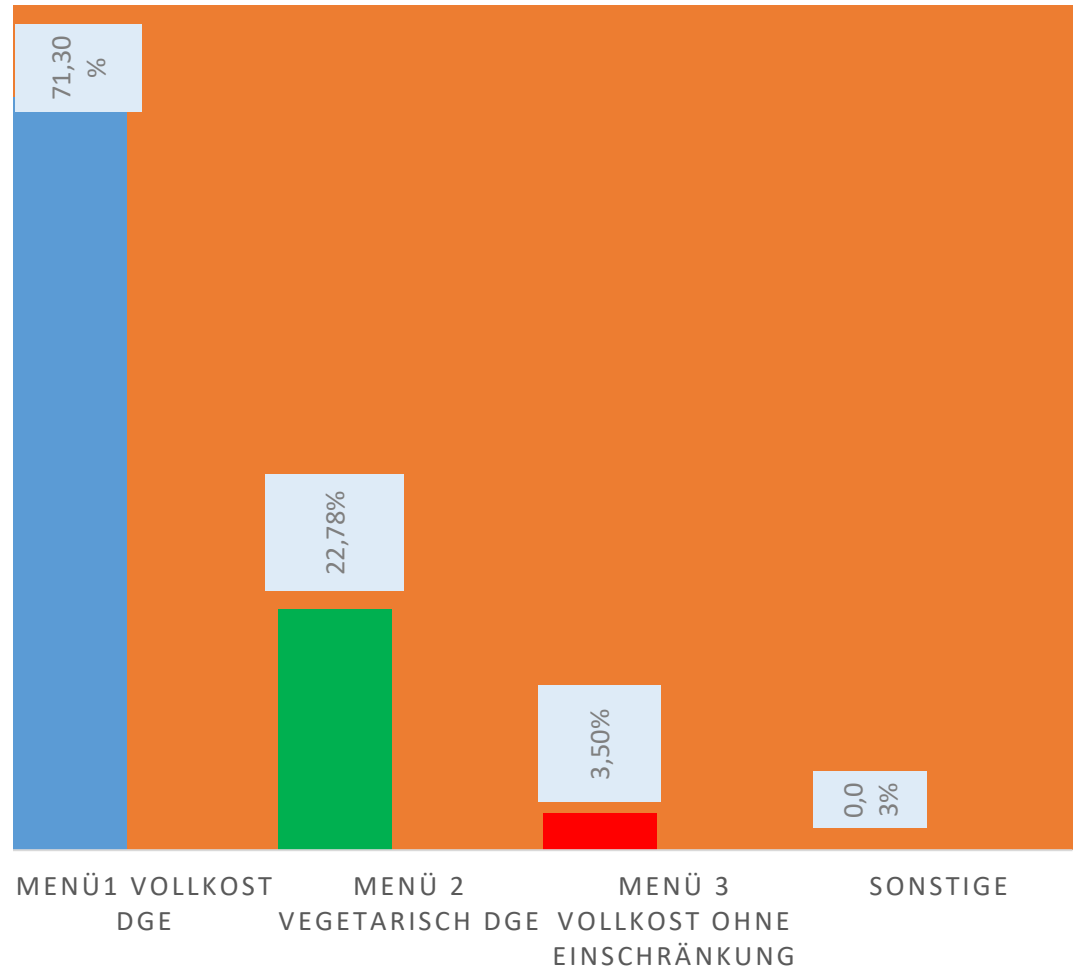
Quelle: NutriSelect



MARTHA
MARIA

Unternehmen
Menschlichkeit

MENÜVERTEILUNG



Herausforderungen

Es gibt verschiedene Einflüsse, die eine entscheidende Rolle spielen, welche sich auf das Küchenteam auswirkt, hier sind die wichtigsten und aktuellen Faktoren.



Personal

Fachlichkeit, Menge, Motivation, Arbeitsmarkt

- Es ist zwingend erforderlich gut ausgebildetes Küchenpersonal zu haben, in der Regel werden 80% der Speisen selbst zubereitet
- Durch den hohen Anteil der Eigenproduktion, ist der Personalbedarf/Kosten höher
- Seit vielen Jahren arbeiten wir mit einer Berufsvorbereitende Einrichtung zusammen, welche Geistig behinderte Menschen für den ersten Arbeitsmarkt fit machen und konnten so motivierte MA gewinnen



- Ein wesentlicher Pluspunkt ist, dass durch den hohen Grad an selbst produzierten Speisen, sich das Personal besser motivieren lässt, durch Rückmeldungen von Patienten, Gästen und Mitarbeitende
- Durch die angespannte Arbeitsmarktsituation wird es immer schwieriger Mitarbeiter zu halten und/oder neue zu finden
- Ein Pluspunkt bei uns ist, ein guter Arbeitston und Miteinander, eine geregelte Arbeitszeit, verschiedene Angebote vom Arbeitgeber und gerechte Arbeitsverteilung



Zusammenarbeit Küche mit Ernährungsfachkräften

- Für einen reibungslosen Ablauf findet morgens eine Kochbesprechung zwischen KL/ Verantw. Koch und der DA statt;
- alle wesentlichen Punkte werden besprochen, dieser verteilt die Aufgaben an seine Mitarbeiter
- Regelmäßige Überprüfungen der gesetzten Standards (QM) erlaubt es die Vorgaben zu erfüllen
- regelmäßiger Austausch bei Speiseplangestaltung



Abwechslungsreicher Speiseplan

- Wir haben einen 6 Wochen Speiseplan , welcher regionale, saisonale Komponenten berücksichtigt
- Geeignete Würzmethoden, durch die geringe Zugabe an Salz und Fetten
- Eine gute Grundlage bilden die selbsthergestellten Soßen und Brühen
- Wir arbeiten gern mit verschiedensten Kräutern und Gewürzen, gern etwas schärfer um den Gerichten eine pfiffige Note zu verleihen



Moderne Küchenausstattung

- Eine moderne Ausstattung:
 - Kombi Dämpfer, Druck-Gar Geräte, Induktionsgeräte und Spültechnik
 - effizient und auf das Tagesgeschäft optimale Möglichkeit, die Produktionsprozesse abzustimmen
- Dadurch ist eine hohe Nährstoff-, Geschmack-, Farb- und Konsistenz-Erhalt möglich
- Steigerung der Motivation der Mitarbeiter durch leichtere Bedienung, schnelle und praktische Handhabung und einfache Reinigung



Budget/Lebensmittelkosten

- Alle haben seit Jahresanfang mit enormen Preissteigerungen zu kämpfen
- Alle Warengruppen, außer Obst, sind betroffen
- Es wird immer schwerer zu planen, im Moment ist es das man zu dem geforderten Preis kaufen muss oder keine Ware bekommt
- Hier ein paar Beispiele, wie sich die Preise die letzten 5 Monate entwickelt haben

Quelle: Preisausschreibung Martha Maria Gruppe > Chefs Culinar



- 1 Kg Lachsfilet Februar: 12,24€ > Mai 19,64€

 **60%**

- 1l Rapsöl Januar: 1,35€ > Mai 2,77€

 **105%**

- 1 Kg Schweinelachs Januar 3,71€ > Mai 5,74€

 **55%**

- 1 Kg Maasdamer Januar 7,65€ > Mai 9,24€

 **20%**

- 1 Kg Weizenmehl Januar 5,18€ > Mai 5,77€

 **11%**




- Ein Ende der Preisspirale ist noch nicht in Sicht



- Einerseits der Krieg in der Ukraine und die wahrscheinlich häufiger werdende Ernteauffälle durch Klimaveränderungen, Seuchen > aktuell Vogelgrippe und Schweinepest



Der Wandel und das Bewusstsein der Gesellschaft

- Lebensmittel sollen bevorzugt regional bezogen werden, Klimaneutral produziert werden
- Vegetarische/ Vegane Ernährungsformen gewinnen eine größere Bedeutung
- Die Haltungsformen und das Tierwohl spielen für viele Menschen eine wichtige Rolle
- Durch die massiven Preissteigerungen rückt diese aber nun wieder etwas in den Hintergrund
- Einige große Lieferanten werden ab 2025 die Tierhaltungsform 1 (Stallhaltung) aus ihrem Sortiment nehmen **Preissteigerung** 
- Wie werden sich diese Ereignisse auf die Leitlinien in Zukunft auswirken?



Vielen Dank für Ihre
Aufmerksamkeit

