

Johann- Hinrich- Wichern- Haus in Zweibrücken



INTERVIEW MIT RAPHAËL BAUMANN

Leiter des Johann-Hinrich-Wichern-Haus

Was hat Sie bewogen, vom bisherigen Cook & Chill-System zu apetito zu wechseln und auf das Cook & Freeze System umzustellen?

„Dazu muss ich die Chronologie etwas genauer darstellen: Wir waren die letzte Einrichtung des Landesvereins, die noch alles von A-Z selbst gekocht hat. Das war der Herr Storck – der hat die regional typische Küche hier bis zu seinem Ruhestand geradezu verkörpert. Danach hat der Träger aus wirtschaftlichen Gründen entschieden, dass wir zu „Cook & Chill“ wechseln. Und das war schon eine Zäsur, die viele als negativ empfunden haben...“



Herr Raphaël Baumann über die besonderen Anforderungen der Speiseversorgung

Was hat sich verändert, als Sie dann auf das apetito-System mit „Cook & Freeze“ umgestellt haben?

„Die Zufriedenheit, Qualität und die Akzeptanz Dinge haben sich sehr gut entwickelt. Insgesamt trifft apetito den Geschmack unserer Bewohner ziemlich gut – auch was das Aussehen, die Zutaten und die Frische angeht. Anfangs tauchten höchstens Probleme auf, weil hier im Hause die Vielfältigkeit des apetito Angebots nicht genutzt wurde. Zum Beispiel im Bereich „Pürierte Kost“. Das hat sich dann aber schnell verbessert.“

„Die Zufriedenheit entscheidet sich auf dem Teller“

Wie genau lief die Einführung des apetito Systems ab?

Wir haben zunächst Infoveranstaltungen und Probiertage mit dem neuen Menüangebot gemacht, zu denen wir auch Angehörige eingeladen haben. Und die Resonanz war positiv.

Wie sieht denn zur Zeit der Speiseplan bei Ihnen aus?

„Wir haben einen Sechs-Wochen-Plan, den wir um regional typische Angebote ergänzen. Das System basiert ja auf tiefgekühlten Bestandteilen: Da kann man individuell zusätzliche Dinge einplanen, ohne dass irgendetwas verdirbt. Das gefällt mir persönlich sehr gut. Außerdem werden weniger Reste weggeworfen. Das zeigt mir, dass die Portionsgrößen stimmen und dass es den Bewohnern offensichtlich schmeckt. Die Menge des „Nassmülls“ ist dafür ein wichtiger Indikator.“

Servieren Sie in einem Speisesaal oder wird das Essen in die Wohnbereiche gebracht?

Es gibt beides. Es gibt einen Speisesaal, denn wir möchten den sozialen Austausch fördern. In den Wohnbereichen gibt es darüber hinaus Speisezimmer, für die Bewohner, denen der Weg zum Speisesaal zu lang ist. Alle Bereiche werden von unserer zentralen Küche angesteuert und dann in die Verteilküchen gebracht. Jeder unserer Wohnbereiche hat jeweils eine eigene Verteilküche. Hier erfolgt die mundgerechte Zubereitung, die Portionierung, das Kleinschneiden, auch das Vorbereiten der pürierten Kost.

Haben Sie für die Umstellung neue Geräte benötigt?

„Ja. Für die Zubereitung mussten Combi-Dämpfer angeschafft werden. Zum Glück waren Kühlhäuser und Tiefkühlgeräte für die Lagerung schon vorhanden. Die technische Beratung durch apetito war in der Übergangsphase und darüber hinaus sehr gut. Alles in allem sehe ich das Ganze sehr positiv: Es gab einen signifikanten Rückgang der Beschwerden in der Speiseversorgung. Und das ist für mich als Qualitätsmanager der beste Indikator, dass alles stimmt.“



Im Garten treffen sich Bewohner und Gäste zum Entspannen oder für Veranstaltungen des Hauses

Abschließend nur noch eine Frage: Würden Sie uns weiter empfehlen?

„Ich habe Sie schon weiterempfohlen. Ich bin oft überregional unterwegs. Und wenn ich gefragt werde, mit wem ich zusammenarbeite, dann sage ich: „Mit apetito. Und da sind wir sehr zufrieden. Das kommt gut an und das kann ich empfehlen.“

