



Die Heimküche der Zukunft:

# Flexibel sein ist Trumpf

Wie wird die technische Ausrüstung einer Heimküche in zehn Jahren aussehen? Welche Bedürfnisse wird sie erfüllen müssen? Wie reagieren Pflege und Küche dann auf die Veränderungen in der Pflegelandschaft?

Unser Autor Siegfried Loewenguth, Gesundheitsökonom und Berater, wagt einen Blick in die Zukunft

**W**ie sieht die Heimküche der Zukunft aus? Vorweg eine freche These: Die Heimküche wird es wahrscheinlich in Zukunft in der Form, die wir kennen, gar nicht mehr geben. Der Begriff muss also relativiert werden. Man wird nicht mehr die eine gültige Konzeption von Heimküche haben, sondern sich aus bestimmten Gründen sehr flexibel aufstellen: Man wird in Zukunft zentrale wie dezentrale Lösungen vorhalten. Um nur ein Stichwort zu nennen: Die Wohnbereichsküche. Die Versorgung des Bewohners in seinem Bereich – hier vor allem wichtig für demente Bewohner, von denen es in Zukunft wahrscheinlich mehr denn je geben wird.

### Der Autor



**Siegfried Loewenguth**  
ist Diplom-Kaufmann und Gesundheitsökonom. Er berät Einrichtungen in Deutschland. Kontakt: [www.bko-partner.de](http://www.bko-partner.de)

### Andere Speisen – andere Konzepte

Auch eine veränderte Zubereitung der Speisen hat Auswirkungen auf die Küchenmodelle der Zukunft. Die Veränderung hat zum Beispiel damit zu tun, wie in Zukunft Speisen zubereitet werden sollen. Einen Trend können wir allein schon aus Gesundheitsgründen feststellen. Backen und Braten sind nicht mehr das Mittel der Wahl. Garen und Dünsten sind dagegen in. Das hat Konsequenzen für die Küchenausstattung der Zukunft: Geräteausstattungen mit Bratöfen und Kesseln werden voraussichtlich in dieser Form nicht mehr vorgehalten werden müssen, sondern der Trend wird aus kochtechnischen Gründen eher zu Umluft und Mikrowelle gehen. Das fördert die schonende Bereitung von Speisen unter den geforderten Gesundheitsaspekten. Gesundheitsaspekte spielen übrigens

auch eine Rolle, wenn man sich den zu erwartenden Fachkräftemangel anschaut. Wie kann die Küche der Zukunft am besten auf diesen Fachkräftemangel reagieren?

### Die Auswirkungen des Fachkräftemangels

Die Küche der Zukunft muss die zu erwartenden Probleme mit einem hohen Maß an Flexibilität behandeln: Die Tatsache ist zu beachten, dass in Zukunft voraussichtlich immer mehr Fachkräfte für die Verpflegung in den Einrichtungen fehlen werden. Das berührt natürlich auch so elementare Fragen wie die der Lebensmittelsicherheit und der Hygiene. Man muss aufgrund der anzunehmenden De-Professionalisierung der Ausbildung mancher Küchenmitarbeiter allein schon aus Sicherheitsgründen in Zukunft in den Küchen auf Produkte ausweichen, die in sich selbst sicher sind. So werden zum Beispiel Frischei-Zubereitungen zukünftig sicherlich in den Hintergrund treten. Die Entwicklung wird eher in Richtung eines sehr hohen Convenience-Grades gehen. Dazu ein Stichwort: Tiefkühlprodukte – Produkte, mit denen der im Alter geringer werdende Energiebedarf bei gleichbleibenden Nährwertbedarf gut gedeckt werden kann, werden in der Küche wichtiger. So etwas kann man u. a. gut durch Tiefkühl-Gemüse garantieren.

Einen Fachkräftemangel wird es natürlich auch in der Pflege geben. Und das hat auch Auswirkungen auf die Küche der Zukunft – denn die Verzahnung Hauswirtschaft und Pflege ist

*Essensausgabe in der Einrichtung: Bankettwagen – wie hier von der Firma Hupfer – halten die Speisen frisch und erleichtern die Verteilung*



eng. In den Wohnbereichsküchen wird es vielfach Pflegekräfte gegen, die in den Bereichen Speisen zubereiten. Es wird auf Dauer keine so stringente Trennung zwischen Küche und Pflege mehr geben können, wie man es vorher kannte.

### Zentral oder Dezentral?

Wie wird die Küche der Zukunft gestaltet sein: Zentral oder dezentral? Innerhalb der Einrichtung wird man zukünftig beide Möglichkeiten vorhalten müssen. Eine dauerhafte Integration in eine Wohnbereichsküche kann aus unterschiedlichen Beweggründen manchmal scheitern. Dann muss der Zugriff auf eine Zentralküche möglich sein. Weiter gibt es bestimmte Seniorengruppen, die eine besondere Kost oder Auswahl brauchen oder bevorzugen. In einem solchen Fall muss das Essen ebenfalls dezentral verabreicht, aber zentral zubereitet werden können. Die Einrichtung der Zukunft muss hier in hohem Maße flexibel sein. Träger müssen sich natürlich Gedanken darüber machen, unter welchen wirtschaftlichen Gesichtspunkten sich das Ganze trägt. Können oder müssen beispielsweise mehrere Einrichtungen aus einer Küche versorgt werden? Wie sind die Transportwege beschaffen? Welches Verteilungssystem sollte ich wählen? Und auch hier immer die wichtige Frage: Zentral oder dezentral? Das System, das man wählt, sollte zukünftig beides können. Es gilt für die Zukunft der Heimküche die Faustregel: Man sollte sich keinen Weg in die eine oder andere Richtung verbauen!

### Speisenverteilung auf dem neuesten Stand

In Richtung Speisenverteilung wird es ebenfalls einige Änderungen geben. Die meisten Zukunftsszenarien gehen davon aus, dass die „Cook and Hold“-Situationen weiterhin zunehmen. Denn wichtig ist ja neben der Herstellung die Frage, wie die Verpflegung an den Bewohner gebracht wird. Denken Sie nur an die Möglichkeit, das Essen ansprechend und wohlduftend vor den Augen des Bewohners zu präsentieren: Das sind sensorische und olfaktorische Vorteile für die Senioren – und es sind Erlebnismomente, die ganz wichtig sind. Denn bekanntlich isst das Auge mit. Hierfür gibt es mittlerweile gute Systeme. So zum Beispiel Büffetwagen, die ein hohes Maß an Lebensmittelsicherheit bieten, indem sie die Warmhaltenemperaturen von verlässlich über 65 Grad garantieren – und mit denen man dennoch die Speisen ansprechend präsentieren kann. Ein weiterer Vorteil solcher Büffetwagen: In den modernen Ausführungen sind sie sowohl als Warmhaltesysteme als auch als Regenerierwagen zu nutzen und erlauben damit die Speisenpräsentation von frisch produzierten Speisen wie auch von Speisen aus Cook & Chill bzw. Cook & Freeze-Produktionen. Das erlaubt den flexiblen Einsatz unterschiedlicher System bei hoher Qualität und wird sich auch in Zukunft weiter durchsetzen.

Von Bedeutung hierbei ist die Tatsache, dass mit solchen Büffetwagen den Senioren auch längere Essenzeiten eingeräumt werden können.



Ausgabetheke der Firma Blanco im Johanneshaus in Öschelbronn. Sie kann für den Einsatz vor den Essensraum gerollt werden

### Mode-Trends in der Küche

Was wird sich in Zukunft bewähren, was wird sich verändern? Das ist schwer vorauszusagen. Es gibt immer wieder Phänomene, die plötzlich hoch gehandelt werden – und dann von einem nächsten Trend abgelöst werden. Ein Beispiel dafür ist das „Cook & Chill“. Man vergisst an der Stelle leicht, dass das zwar eine interessante Speisezubereitung und -verteilung ist, aber auch Voraussetzungen braucht: Gerade in hygienischer Hinsicht ist bei diesem Speisensversorgungssystem auf eine richtig funktionierende Kette zu achten! Wenn man das nicht jeden Tag von Neuem sicherstellen kann, wird aus einem guten System unter Umständen ein schlechtes. Deshalb gilt für die Entscheider in den Einrichtungen: Bitte bei allen neuen Techniken, die neu eingeführt werden, kritisch bleiben und prüfen, welche Zukunftschancen sie haben. Man hat natürlich in der Technik zunehmend mehr Möglichkeiten. Allerdings darf man dabei nicht das Potential verkennen, das in der weiteren Entwicklung von unterschiedlichen Verpflegungsformen liegt: Es gibt mittlerweile Convenience-Menüs für Einrichtungen auf einem Niveau, das sich vor keinem Restaurant verstecken muss!

### Die richtige Planung ist wichtig

Es gibt verschiedene Wege zur Küchenplanung. Allen professionellen Wegen aber ist gemeinsam: Ohne Experten geht es nicht. Doch bevor der eingeschaltet wird, ist das Wichtigste ein Gedanke, den nur die Verantwortlichen in der Einrichtung klären können: Was passiert in den nächsten fünf bis zehn Jahren? So lange wird die Küche in Betrieb sein, die ich heute plane! In der Praxis wird dagegen häufig kurzfristig geplant. Oft hört man angesichts einer Küchenplanung von den Verantwortlichen der Einrichtung: „Die Heimbewohner wollen das so!“ Doch Heimbewohner bleiben in vielen Einrichtungen leider nur selten längere Zeit. Deshalb hier ein paar Fragen zum tatsächlichen Bedarf, die sich jeder Verantwortliche zu Beginn einer Küchenplanung stellen sollte (s. Kasten): Verantwortliche und Entscheider in den Einrichtungen kommen nicht herum, sich solche Fragen zu stellen. Die wichtigste Empfehlung lautet: Die Küche, die man für

## 8 Fragen, die sich Verantwortliche stellen sollten

- Welcher Bewohner kommt in Zukunft in unsere Einrichtung?
- Welche Anforderungen hat der an die Speisensversorgung und welches Speisensversorgungssystem lässt sich daraus ableiten?
- In welche Richtung entwickelt sich meine Einrichtung?
- Habe ich eine Mischung der Pflegestufen und benötige ich ein gewisses Maß an Flexibilität oder gehe ich mit der Einrichtung eher in Richtung der Schwerpflegebedürftigkeit und damit auf eine eingeschränktes System?
- Will der Bewohner der Zukunft noch feste Essenszeiten wie die heutige Bewohnergeneration? Oder mehr Speisenangebote ad libitum?
- Ist der Bewohner der Zukunft noch so sehr wie der heutige regional verankert, oder will der morgen Pizza und übermorgen Hamburger?
- Was kann sich meine Einrichtung wirtschaftlich leisten? Wie viel Geld will ich bezahlen?
- Und schließlich die Frage: Wie flexibel ist mein System für den Fall, dass das nicht eintritt, was ich geplant habe.

die Zukunft bauen will, muss flexibel sein. Mit dieser Analyse und den Antworten auf die oben genannten Fragen schaltet man die Fachplaner ein. Auch hier hilft der Tipp, Vielfalt walten zu lassen: Also sich zunächst nicht auf einen einzigen Planer verlassen, sondern lieber mehrere in einen Dialog einbeziehen. Zudem hilft es, gezielt und mit konkreten Fragen Fachmessen zu besuchen, um sich auf den aktuellen Stand der Technik verschiedener Anbieter zu begeben. Und schließlich gilt: Bitte nicht ohne klare Zielsetzung und ohne klaren Blick auf die eigenen Bedürfnisse in einer fremden Küche nachgucken und daraus einen Maßstab für sich setzen. Nach solchen Besuchen läuft man Gefahr, die Interessen der eigenen Einrichtung zu vergessen. Fachplaner haben dagegen einen weiteren Blick und können am besten weiter helfen.