



Qualitätssteigerung des Speiseplanes in Betriebsküchen

Wie kann man die Qualität des Speisenangebots verbessern?

Zur Beantwortung dieser Frage gilt es, „Qualität“ in Zusammenhang mit Ernährung kurz zu definieren. Erfolgreiche, weil kundenorientierte Organisationen und Unternehmen definieren Qualität als „den Kundenbedürfnissen entsprechend“. Für die Großküche bedeutet dies, die Wünsche und Bedürfnisse der Essensteilnehmer bei der Angebotserstellung entsprechend zu berücksichtigen.

Im Bereich des Speisenangebots einer Großküche lassen sich vier Qualitätskriterien definieren:

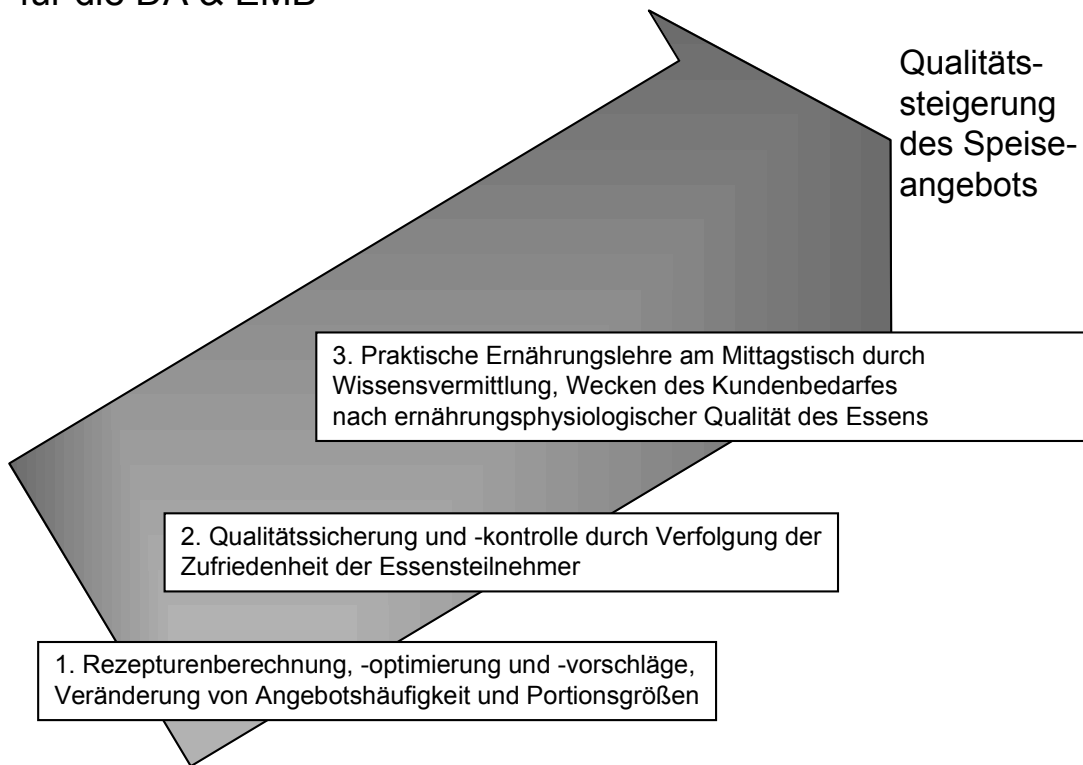
- sensorische Qualität
- hygienische Qualität
- ökonomische Qualität
- ernährungsphysiologische Qualität

Die sensorische Qualität, also der Geschmack der Speisen, dominiert - zumindest vordergründig - die Erwartungshaltungen der Essensteilnehmer. Die hygienische Qualität wird als selbstverständlich vorausgesetzt, die ökonomische Qualität - die Wirtschaftlichkeit der Speisenzubereitung - ist für den Konsumenten indirekt über die Preisgestaltung von Interesse. Die ernährungsphysiologische Qualität löst je nach Ernährungsverhalten der Essensteilnehmer unterschiedliche Erwartungshaltungen aus. Für die einen stellt ausgewogene Ernährung ein absolutes Muss dar, für andere steht gesunde Ernährung beinahe zwingend in Widerspruch zur sensorischen Qualität („ist gesund und schmeckt auch so“).

Die Möglichkeiten zur Sicherstellung bzw. Verbesserung der Qualität lassen sich in drei Gruppen zusammenfassen.



Möglichkeiten zur Einflußnahme auf die Speiseplanqualität für die DA & EMB



1. Qualitätssteigerung durch Optimierung der Rezepturen, Speiseplanzusammenstellung sowie der Zubereitungsarten

Die direkteste Einflussnahme auf die Gestaltung des Speisenangebots hat - im Idealfall - folgenden Ablauf:

- Erhebung und Auswertung der Ist-Rezepturen
- Festlegung der Sollwerte
- Optimierung der Rezepturen und Portionsgrößen
- Veränderung der Angebotshäufigkeit bestimmter Speisen
- Zusammenstellung der diätetischen Kostformen

In der Praxis muss oft erst eine Erfassung der Rezepturen erfolgen, bevor Optimierungsschritte gesetzt werden können. Optimierung bedeutet zwangsläufig Veränderung, die vom Küchenleiter und seiner Crew

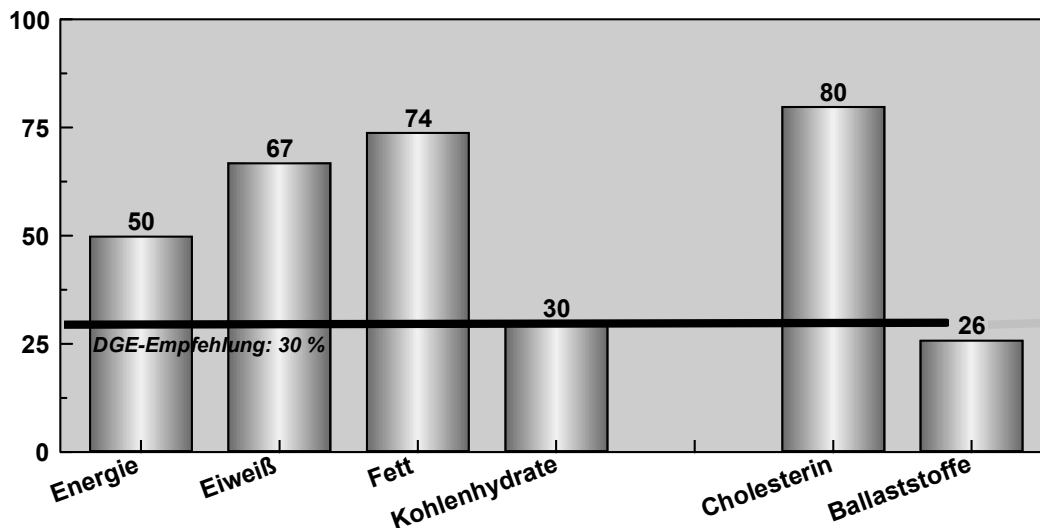


mitgetragen werden muss. Die Zusammenarbeit mit der Küchencrew sollte unbedingt Schulungen bzw. Workshops beinhalten, in denen dem Küchenteam die Umsetzung des ernährungsphysiologischen Wissens vermittelt wird.

Dass eine ernährungsphysiologische Fortbildung der Küchenteams in der Gemeinschaftsverpflegung dringend nötig sind, zeigt zum Beispiel eine Studie über die Betriebsverpflegung in Wien (1. Wr. Ernährungsbericht), der zufolge die Zusammensetzung des Sozialmenüs (Normalkost) im Durchschnitt drastisch von den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) abweicht.

Das Sozialmenü der Betriebsverpflegung überschreitet bei Energiezufuhr, Fett, Eiweiß und Cholesterin die Richtwerte (30% der empfohlenen Tageswerte) deutlich

%-Anteil des Mittagsmenüs der Betriebsverpflegung am empfohlenen Tagesrichtwert



Quelle: IFEW 1993

Auch die teilweise in der Gemeinschaftsverpflegung angebotenen Vital- oder Fitnessmenüs stellen nicht immer eine ernährungsphysiologisch wertvolle und zugleich für den Essensteilnehmer attraktive Alternative zur Normalkost dar.



Praxis für ganzheitliche Ernährungstherapie

www.kubiena.com

- Fleischlos bedeutet noch lange nicht ernährungsphysiologisch wertvoll (z. B. Gebackener Emmentaler)
- Die Abstimmung der Vitalkost mit dem Normalmenü ist oft wenig durchdacht (z. B. Gekochte Gemüseplatte konkurriert mit Wiener Schnitzel)
- Die angebotenen Vitalspeisen sprechen nur eine sehr kleine Zielgruppe an (Tofuragout, Hirselaibchen, Dinkelpuffer etc.).

2. Qualitätssicherung und -kontrolle durch Evaluierung der Zufriedenheit der Essensteilnehmer mit dem Speiseangebot

Um der geforderten Kundenorientierung zu entsprechen, darf die Speiseplangestaltung nicht ausschließlich den Vorstellungen der Küchencrew entsprechen, sondern es muss eine laufende Kontrolle der Akzeptanz und Zufriedenheit der Essensteilnehmer erfolgen.

3. Wecken des Kundenbedarfs nach ernährungsphysiologischer Qualität des Essens

Der Wissensstand der Bevölkerung bezüglich einer ausgewogenen Ernährung ist äußerst unterschiedlich. Obwohl die Medien sich des Themas in jüngerer Vergangenheit sehr stark annehmen, besteht bei vielen Menschen ein starkes Wissensdefizit.

Durch eine die Veränderung des Speiseangebots und unterstützende Ernährungsinformation wird die Akzeptanz und das Nachfrageverhalten der Essensteilnehmer positiv werden.

Gelingt es, Informationskampagnen mit einem entsprechenden Angebot der Küche zu kombinieren, kann dies zur „praktischen Ernährungslehre am Mittagstisch“ werden, die Gemeinschaftsverpflegung übernimmt eine Vorreiterrolle beim Kennen lernen neuer „gesunder“ Speisen und wird damit der präventivmedizinischen Bedeutung gerecht.