

Best Case Rebional

So geht gesunde, leckere Bio-Küche im Seniorenheim

Herdecke/Lampertheim, 15. März 2023. Das Alten- und Pflegeheim Mariä Verkündigung ist schon optisch eine Besonderheit: Es wurde vor fünfzig Jahren auf acht Etagen in die Höhe gebaut. Dieser etwas ungewöhnliche, architektonische Stil sorgt für eine schöne Aussicht, beeinflusst die Werte des Hauses aber nicht: Wachheit, Wahrnehmung und Authentizität zählen hier. Das gilt neben der Pflege auch für das besondere Ernährungskonzept.

*„Die Pflege und Betreuung unserer Bewohner*innen basieren auf einem ganzheitlichen, bereichsübergreifenden Betreuungs- und Pflegeverständnis, bei dem die ressourcenerhaltende und -fördernde Pflege im Vordergrund steht“*, bestätigt Heimleiterin Rebecca Bauer. Das lässt sich auch auf das Verpflegungskonzept übertragen, das seit 2009 mit Rebional, dem Gastronomen für Gemeinschaftsverpflegung mit Bio-Qualität, umgesetzt wird.

Vom Tütenanrühren zum richtigen Kochen

„Damals wurde viel mit Convenience-Produkten gearbeitet und es sollte sich dringend etwas ändern. Das Rebional-Konzept einer frischen Küche in regionaler Bio-Qualität hat den damaligen Heimleiter sofort überzeugt“, erinnert sich Bauer, die schon vor 25 Jahren Teil des Teams war. Der Zugang zur neuen Geschmacksrichtung mit frisch gekochten, fein abgeschmeckten Gerichten musste nach und nach erfolgen und war nicht immer einfach für das Team und die Bewohnenden. Aber durch die enge Zusammenarbeit mit Rebional, Schulungen, Testessen und die vielen Gespräche mit den Gästen wurden alle ins Boot geholt. „Letztendlich hat der Duft und Geschmack eines frisch gekochten Gerichts in regionaler Bio-Qualität alle überzeugt.“

Was wurde verändert?

Für die Umstellung der Küche war ein neues Küchenkonzept notwendig. Dieses tauschte zwar das Prinzip, aber nicht das Küchenteam aus. Die Bestandsküche wurde neu strukturiert, alle Bereiche bekamen neue Spülmaschinen und auch die einzelnen Aufgaben wurden teilweise neu verteilt. Im Keller entstanden ein Bio-Lager und ein Kühlhaus, ansonsten gab es kaum Veränderungen. Fast alle Mitarbeitenden der Küche sind bis heute seit Jahrzehnten dabei. Rebional informierte und schulte das gesamte Team in mehreren Workshops umfassend. Das Rebional-Konzept enthält auch einige besondere Werte und Ansätze, die über das sogenannte „Grüne Buch“ an die Belegschaft transportiert wurden. Zudem wurden die Kochweise, die Lieferanten und die Speisenfolge umstrukturiert. Aber auch Hygienemonitoring, Audits und Schulungen werden seitdem vom Herdecker Unternehmen angeboten. Der Gastronomie-Betriebsleiter Wolfgang Tanzer führt die Küche mit viel Herzblut im Sinne des Rebional Bio-Konzepts. Das gesamte Küchen-, Waren- und Einkaufsmanagement und viele interne Abläufe wurden bestmöglich optimiert. Obst und Gemüse, Backwaren und Getränke liefern ortsansässige Firmen aus dem Umland täglich.

Essen als Teil der Therapie

*„Die physische und psychische Gesundheit eines Menschen steht immer im engen Zusammenhang mit gesundem Essen. Das kann und sollte natürlich auch gut schmecken sowie mit Genuss verzehrt werden. Unsere Speisenpläne konzipieren wir gemeinsam mit Rebional, immer an die Wünsche und Bedürfnisse unserer Bewohner*innen angepasst“,* so Bauer weiter. Dafür hat der Küchenleiter die monatliche Küchenrunde mit interessierten Bewohner*innen und sozialen Betreuer*innen ins Leben gerufen. Grundsätzlich wird in Lampertheim nur noch frisch gekocht, es werden Soßen und Brühen selbst angesetzt und Dressings oder Fruchtyoghurts eigenhändig zubereitet. Convenience-Produkte kommen nur bis Stufe zwei von fünf zum Einsatz. Das bedeutet: ungewürzte, kochfertige, aber nicht gegarte, Lebensmittel. Gemüse, Salate, frische Kräuter und Obst werden täglich geputzt, geschnitten und verarbeitet.

Heute werden rund hundert Essen mit dreißig Prozent Bio-Anteil für die neunzig das Heim bewohnenden Personen gekocht. Die Küche und der Speisesaal befinden sich im Erdgeschoss, teilweise wird auch auf den einzelnen Wohntagen gegessen. Es gibt einen sechswöchigen Speisenplan mit je drei Menüs zur Auswahl: Vollkost, leichte und vegetarische Gerichte. Das Angebot umfasst Frühstück, Mittag- und Abendessen sowie frisch gebackenen Kuchen am Nachmittag. Mittwochs und samstags gibt es auch abends warme Gerichte. Hier kommen Frikadellen, Bratkartoffeln mit Sülze, Pizza oder Flammkuchen auf den Tisch. Aber auch warme Süßspeisen wie Milchreis, Grießschnitten, Ofenschlupfer oder Germknödel werden sehr gern gegessen. Jeden Tag stehen ein frisch gekochter Pudding oder Brei und eine Suppe zur Auswahl. Am liebsten wird übrigens bei deftiger Hausmannskost und süßen Gerichten zugegriffen.

Besondere Aktionen

Ein Dekorationskonzept sorgt zu unterschiedlichen Anlässen für hübsche Variationen im Speisesaal. Besondere Angebote wie Spargel- oder Kürbistage, italienische Wochen, Faschingsfeier, Sommerfest oder der eigene Weihnachtsmarkt mit Waffeln, Glühwein, Grill, Kartoffelsuppe und Kirchenmusik sind besonders schön für die Menschen in der Einrichtung und das Team.

Nachhaltigkeit und guter Geschmack

„Uns geht es um Koch- und Esskultur, nachhaltiges und soziales Handeln und um kreatives sowie professionelles Wirtschaften. Wir wissen, dass der Schritt zu einer Veränderung der hauseigenen Küche hin zu einer frischen Bio-Küche groß ist“, weiß Oliver Kohl, Geschäftsführer bei Rebional. *„Diese Einrichtung zählt zu unseren ältesten Kunden und wir haben uns gemeinsam weiterentwickelt. Eine stabile Vertrauensebene herzustellen, ist ein wichtiger erster Schritt. Wenn die da ist, steht einer langen Partnerschaft nichts im Weg. Man kann sich natürlich auch mal reiben, aber wenn man immer die Bewohnenden im Blick hat und das umsetzt, was man einander versprochen hat, kommt der Erfolg von ganz allein. Das persönliche Verhältnis sowie die intensiven Dialoge mit dem Team und den Senioren zählen natürlich auch dazu.“*

Positives Fazit

*„Wir sind bis heute total froh, diesen Weg gegangen zu sein. Durch die Umstellung auf regionale Frischeküche hat sich die Qualität unseres Essens erheblich verbessert. Durch den regionalen Bezug haben wir uns einen guten Ruf in der Region erarbeitet. Außerdem hat sich grundsätzlich die Zusammenarbeit des Küchenteams verbessert, sie wurde gestärkt und den Bewohner*innen schmeckt es“, bestätigt Rebecca Bauer.*

Fakten

Alten- und Pflegeheim Mariä Verkündigung

1973 gebaut

90 Mitarbeitende

90 Plätze in drei Wohnbereichen auf sieben Etagen verteilt

Träger: Caritasverband Darmstadt e. V.

(Zeichen: 6.379)

Die **Rebional GmbH** ist Gastronom für Gemeinschaftsverpflegung mit Bio-Qualität und wurde 2010 mit Hauptsitz in Herdecke, NRW, gegründet. Das Unternehmen mit rund 200 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sieht sich als Spezialist für komplexe Anforderungen von Ernährungskonzepten für Krankenhäuser, Senioren- oder Pflegeheime, Schulen, Kindergärten und Betriebe. Das Unternehmen bereitet täglich rund 15.000 Essen zu – unter anderem in Herdecke, einer der modernsten Großküchen mit Bio-Produkten Deutschlands. Weitere Dienstleistungen sind Küchenkonzepte, Trainings sowie die Übernahme und Bewirtschaftung kompletter Gastronomien. 2013 wurde Rebional zum Caterer des Jahres gewählt. Weitere Informationen unter www.rebional.de.