



KÜCHE & GASTRONOMIE im Heinrich-Haus

Liebe Interessierte,

in den Küchen des Heinrich-Hauses geben wir jeden Tag alles für gutes Essen und eine ausgewogene Ernährung. Wir möchten, dass es den Menschen, die bei uns essen oder von uns beliefert werden, gut schmeckt und gut tut!

Täglich kochen wir frisch für insgesamt 1.700 Leistungsnehmende, Schülerinnen und Schüler sowie Besucherinnen und Besucher des Heinrich-Hauses. Eine Dimension, die man gewiss nicht von zuhause kennt. Daher möchten wir Ihnen hier einige Einblicke in die Arbeit in unserer Küche geben. Sollten Sie darüber hinaus Fragen haben, zögern Sie nicht, uns anzusprechen!

Ihr Küchenteam im Heinrich-Haus



Lecker und Ausgewogen - Unsere Speisepläne

Unsere Speisepläne werden vom Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz (Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum) auf Grundlage des Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas, Schulen, Betrieben, Kliniken und stationären Senioreneinrichtungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) geprüft und bewertet.

Im Speiseplancheck wird für einen Zeitraum von 20 Verpflegungstagen geprüft, welche Lebensmittelgruppen wie häufig vorkommen: Von Getreide und Kartoffeln, über Gemüse, Obst, Milchprodukte bis hin zu Fleisch und Fisch. Die Häufigkeiten werden dann mit dem DGE-Standard abgeglichen.

Im Rahmen des Speiseplanchecks wird auch die Nachhaltigkeit bewertet. Hierzu wird geschaut, ob saisonales Obst und Gemüse verwendet wird, ob Bio-Ware im Einsatz ist, ob es eine Auskunft zur Herkunft tierischer Produkte gibt, ob Portionsverpackungen oder Großgebinde zum Einsatz kommen usw.

In einem Beratungstermin werden die Ergebnisse dann besprochen und geschaut, was optimiert werden kann.

Die aktuelle Version des DGE-Standards können Sie hier abrufen:



Abläufe in der Großküche

Interview mit Bernd Lickvers

Bernd Lickvers leitet die Zentralküche des Heinrich-Hauses am Standort Engers. Er verrät uns, was die Besonderheiten in der Großküche sind.



Wie unterscheidet sich das Kochen in der Großküche vom Kochen zuhause?

Die Mengen in der Großküche und das zeitlich auf den Punkt genaue Kochen (z.B. zur Abstimmung mit dem Fahrdienst, zu Pausen in der Schule, Mittagessen im Seniorenzentrum) unter Einhaltung der Hygienevorschriften und des HACCP-Konzeptes zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit sind ganz anders als zuhause. Es ist auch eine Herausforderung, die große Spanne von kleinen Kindern bis zu Seniorinnen und Senioren aus verschiedenen Regionen oder Ländern zu bekochen, da sie alle unterschiedliche Bedürfnisse, Leibgerichte und Spezialitäten haben.

Wie bestimmen Sie die Mengen, die gekocht werden?

Wir arbeiten mit einem Warenwirtschaftsprogramm. Hier sind die Rezepturen hinterlegt, anhand derer ein Produktionsplan für den entsprechenden Tag erstellt wird. Somit muss hier nur jeweils die Anzahl der bestellten Menüs eingetragen werden, und das Programm errechnet alles Weitere für uns.

Wie vermeiden Sie, dass zu viel gekocht wird und Reste entsorgt werden müssen?

Die Zahlen der bestellten Menüs werden bis um 09:00 Uhr laufend aktualisiert und die Produktion angepasst. Auch von der Landesmusikakademie, die hauptsächlich bei uns am Buffet isst, erhalten wir Meldungen - auch die Anzahlen der Vegetarier, Veganer und Sonderkosten. Außerdem kennen wir in der Regel die Anteile an Kindern, Jugendlichen und Erwachsenen sowie Frauen und

Männern, woraus sich ebenfalls Rückschlüsse auf die benötigten Mengen ergeben. Anhand dessen bereiten wir alles für die erste Bestückung des Buffets vor und produzieren bei Bedarf nach. Dank unserer Erfahrung können wir natürlich auch immer abschätzen, was an einem Tag besonders beliebt ist.

Wie ist der Ablauf von Speiseplanerstellung, Bestellung und Lieferung?

Die grobe Planung geht 6 Wochen im Voraus mit der Erstellung der Speisepläne los. Die Speisepläne wiederholen sich im 6-Wochen-Rhythmus, wobei immer das eine oder andere Gericht ausgetauscht wird. Drei Wochen im Voraus geben wir die Speisepläne an die Bereiche des Heinrich-Hauses heraus, und bis Dienstag der Vorwoche kann dann jeweils bei uns bestellt werden. Mittwochs geben wir die Bestellung an die Lieferanten. Von Großlieferanten wie Transgourmet oder Como Schwälbchen werden wir montags, mittwochs und freitags beliefert. Unsere regionalen Lieferanten, also Metzger, Bäcker und Obst- und Gemüselieferant, beliefern uns bei Bedarf täglich. Aber auch hier werden die Lieferungen so gut es geht gebündelt, um unnötige Transporte zu vermeiden.

Wird auch auf Vorrat gekauft, oder wird alles passend nach Speiseplan geliefert?

Haltbare Lebensmittel wie Nudeln oder Tiefkühl-Waren, die montags benötigt werden, lassen wir uns schon freitags anliefern, um eventuellen Problemen wie Stau, Pannen, falschen oder beschädigten Lebensmitteln vorzubeugen. Bei Frischwaren können unsere regionalen Lieferanten relativ zeitnah reagieren. Daher werden diese so bestellt, wie sie benötigt werden - Nachbestellungen sind auch möglich.

Einige haltbare Lebensmittel, wie z.B. Zucker, Salz, Mehl sowie ein Vorrat an Nudeln, Tomatenmark, Pulpe, Tiefkühl-Gemüse und Zwiebeln sind sowieso immer vorhanden. Diese werden ggf. in Ausnahmesituationen benötigt.

Nach welchen Kriterien wird der Speiseplan erstellt?

Hier spielen natürlich ganz verschiedene Aspekte eine Rolle: Wir versuchen, auf die unterschiedlichen Bedürfnisse der Menschen einzugehen, die wir beliefern: Kinder, Jugendliche, Erwachsene und Senioren. Außerdem halten wir uns natürlich an die Vorgaben der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V.. Weiterhin bedenken wir auch die saisonale Ausrichtung unserer Gerichte, sodass z.B. ein Döppekuchen im Spätherbst / Winter auf den Plan kommt. Wir müssen natürlich auch einige logistische Besonderheiten in der Belieferung beachten: Pizza ist platztechnisch schwierig, Pommes werden schnell weich. Wir müssen zudem auf eine ausgeglichene Nutzung unserer Kessel und Öfen achten, da nur drei Öfen und fünf Kessel in unterschiedlichen Größen vorhanden sind.

Woher kommen die Rezepte und wie entstehen neue Rezepte?

Die Rezepte erstellen wir über unser Warenwirtschaftsprogramm selbst mit den Zutaten, die dort zum Einkauf hinterlegt sind. Das ist notwendig, damit die Zusatzstoffe und Allergene richtig im Speiseplan hinterlegt sind und ausgewiesen werden. Wenn wir ein neues Rezept produzieren, bewerten wir es danach selbst im Austausch mit den Kolleginnen und Kollegen der Küche und passen die Rezeptur ggf. an.



Regional und Persönlich: unsere Lieferanten



Bäckerei

Brot, Brötchen und Kuchen beziehen wir regional von der Bäckerei Rommersbach aus Andernach. Der traditionelle Familienbetrieb existiert bereits seit 1954.

Ein kurzer Fahrtweg ist uns hier besonders wichtig, weil die Bäckerei Rommersbach uns täglich frisch beliefert.



Metzgerei

Fleisch- und Wurstwaren beziehen wir von der Firma Menzenbach aus Kurt-scheid. Die Firma kennt ihre regionalen bäuerlichen Erzeuger von Rind und Schwein sowie ihre Schlachtbetriebe aus der Eifel persönlich und achtet auf artgerechte Haltung und Fütterung, regionalen Bezug, kurze Transportwege und Nachhaltigkeit entlang der Produktions- und Lieferkette.



Obst & Gemüse

Obst und Gemüse beziehen wir vom Familienbetrieb Ackermann aus Koblenz. Der Betrieb existiert bereits seit 1925 und profitiert von langjähriger Erfahrung und Kontakten zu Produzenten. Ackermann bezieht von zertifizierten Produzenten und ist selbst zertifiziert. Hier erhalten wir regelmäßig frisches Obst und Gemüse.

Heinrich-Haus gGmbH
Alte Schloßstraße 1
56566 Neuwied
www.heinrich-haus.de

