



Hans-Christoph Maurer,
Nieder-Ramstädter
Diakonie,
Mühlthal

...dass es in der Küche dampft und riecht!

Bisher war es immer so: Jede größere Einrichtung betreibt ihre eigene (Groß-)Küche. Gelegentlich wird rationalisiert, wird zentralisiert, werden kleine Einheiten aufgegeben. Und marode Anlagen werden renoviert. Was aber, wenn immer mehr Wohnheiten das Stammgelände verlassen? Wenn die Liefermengen der Großküche zurückgehen? Orientierung sprach mit Hans-Christoph Maurer, Vorstand der Nieder-Ramstädter Diakonie, einer »Komplexeinrichtung« in Hessen und Rheinland-Pfalz.

Orientierung: Herr Maurer, Ihre Einrichtung betreibt eine Großküche. Wie viele Essen produzieren Sie täglich?

Hans-Christoph Maurer: Wir betreiben zwei Küchen, eine am Hauptstandort in Mühlthal (Hessen) und eine in Jugenheim (Rheinland-Pfalz). Damit es übersichtlich bleibt, beschränke ich die Beantwortung Ihrer Fragen auf unsere Küche am Hauptstandort. Dort werden Montag bis Freitag täglich 800 Essen produziert. Am Wochenende kommen pro Tag nochmals 200 Essen hinzu.

Ein Wort noch vorab: Bei der Essens-Versorgung durch unsere Küche geht es schon seit Jahren nicht mehr um eine »Rundumversorgung« (Frühstück, Mittag- und Abendessen), sondern nur noch um das Mittagessen. Kaltverpflegung ist bei uns schon lange Sache der Wohnbereiche. Und immer mehr Wohnheiten am Hauptstandort kochen das Mittagessen selbst. Zitat eines Mitarbeiters dazu: »Die Leute wollen, dass es in der Küche dampft und riecht«.

Orientierung: Essen Sie auch in Ihrer Einrichtung?

Hans-Christoph Maurer: In der Regel nicht, das passt nicht so in meinen Tagesablauf. Zudem bin ich nicht selten außer Haus.

Orientierung: Wie viele Arbeitsplätze bietet Ihre Küche?

Hans-Christoph Maurer: 15 Stellen verteilen sich auf 24 Personen. Zusätzlich bietet die Küche für 10

Menschen mit Behinderung einen Arbeitsplatz (in Rheinland-Pfalz nochmals 10).

Orientierung: Wer sind die Kunden Ihrer Küche?

Hans-Christoph Maurer: Kunden sind Mitarbeitende der NRD, Menschen, die von unserem Familien unterstützten Dienst betreut/assistiert werden, BewohnerInnen am Hauptstandort Mühlthal, Werkstattbeschäftigte, Bürger aus Mühlthal und Besucher unserer Einrichtung. Zudem beliefert die Küche externe Kunden.

Orientierung: Wie landet Ihr Essen beim Kunden?

Hans-Christoph Maurer: Die Werkstätten für behinderte Menschen hier am Hauptstandort werden von der Küche beliefert und geben die Essen direkt in den WfbM-Kantinen an die Beschäftigten aus. Die Essen für die Wohnheiten, die dies noch wünschen, werden nach Anzahl der BewohnerInnen portioniert und in Wärmebehältern ausgeliefert. Sonderkost wird einzeln portioniert.

Orientierung: Ist der Kunde König?

Hans-Christoph Maurer: Das Ergebnis der letzten Kundenbefragung ist recht gut ausgefallen was allgemeine Kundenzufriedenheit, Freundlichkeit, Preis-Leistungsverhältnis und Flexibilität angeht. Natürlich ist immer was zu verbessern. Unterm Strich kann ich sagen: unsere Küche macht einen guten Job.

Orientierung: Was sind Ihre Bedingungen für eine Großküche, die kundennorientiert arbeitet?

Hans-Christoph Maurer: Meine Bedingungen sind ziemlich einfach und vielleicht ein wenig bescheiden: Das Essen sollte schmackhaft (also auch warm) sein, eine kleine Auswahl vielleicht und es sollte in der Cafeteria nicht gerade zugehen wie an einer Gulaschkanone im Feldlager.

Orientierung: Trägt sich Ihre Küche oder ist sie ein Zuschussbetrieb?

Hans-Christoph Maurer: Wir kommen zurecht, aber eine »cash-cow« ist die Küche nicht. Im Zuge unserer weiteren Regionalisierung (Dezentralisierung) von Wohnplätzen wird sich die Frage neu stellen.

Orientierung: Welche Wahlmöglichkeiten haben die Kunden der NRD beim Essen?

Hans-Christoph Maurer: Der Kunde, der unsere Cafeteria besucht, hat die Auswahl zwischen zwei Menus plus Salat, den man sich selbst zusammenstellen kann. Die WfbMs erhalten zwei Menus (Fleisch- und vegetarisches Menü). Die Wohnbereiche am Hauptstandort kochen selbst oder erhalten ein Menü plus Diätkost. Würden wir im letzteren Fall eine Auswahl nach Wunsch kochen und ausliefern, wäre das finanziell gar nicht darstellbar.

Orientierung: Dürfen die Wohnbereiche auch andere Essenslieferanten in Anspruch nehmen?

Hans-Christoph Maurer: Sobald sie aus der Kerneinrichtung ausziehen, ist Schluss mit dem Service der Küche. Ich habe ja schon darauf hingewiesen, dass immer mehr Wohnheiten auch in der Kerneinrichtung die Selbstversorgung der Belieferung durch die Küche vorziehen. Sie wissen, dass all unsere großen Heimeinrichtungen geschlossen werden (zwei große Heime sind bereits abgerissen). Die Wahl, den Service der Küche in Anspruch zu nehmen, haben die kleinen Wohnprojekte vor Ort dann nicht mehr.

Orientierung: Wie regeln Sie die Essensversorgung in Wohnungen, die weiter weg vom Campus angesiedelt sind?

Hans-Christoph Maurer: Selbstversorgung. Einkaufen und Kochen ist, wie so vieles andere, Sache der dezentralen Wohnprojekte. Die Mitarbeiterteams dort sind ergänzt durch hauswirtschaftliche Fachkräfte. Sie und ich lassen sich ja zuhause auch nicht tagtäglich das Essen von einer Großküche liefern. Warum sollten wir das dann in den kleinen Wohnprojekten tun? Wir versuchen das Prinzip »Ein Leben so normal wie möglich« ernst zu nehmen.

Orientierung: Ist die Selbstversorgung nicht viel teurer als das zentral gekochte und organisierte Essen?

Hans-Christoph Maurer: Es wird oft und hartnäckig behauptet, dass zentrale Versorgung immer kostengünstiger ist als dezentrale und individualisierte Leistungen vor Ort. Das kann richtig sein, aber eben auch nicht! – Es kommt immer auf die Strukturen und die tatsächlichen Leistungen an, die man hat bzw. haben will. Und wenn Sie dezentrale Wohnprojekte zentral versorgen möchten, dann fallen Transportkosten an und die Wegezeiten sind der Qualität des Essens gewiss nicht zuträglich. Aber vor allem: zum normalen Leben gehört, dass die Zutaten zum Essen selbst gekauft und dann zuhause zubereitet werden. Diese Individualität ist ein Qualitätsmerkmal, das kann ein zentraler Dienstleister niemals bieten! Angenommen, man würde diese Individualität von einem Dienstleister erwarten, wäre dies unbezahlbar. Der »geldwerte Vorteil« liegt in der Selbstversorgung.

Ein bisschen deutlicher formuliert: Bei zentraler Essensversorgung bleiben Individualität und Autonomie auf der Strecke. Wenn man darauf keinen Wert legt, dann ist die Zentralversorgung kostengünstiger. Will man jedoch das um-

setzen, was in so vielen Leitbildern und Internetauftritten diakonischer Einrichtungen nachlesbar ist: »Der Mensch im Mittelpunkt«, dann ist Zentralversorgung richtig teuer!

Orientierung: Wo sehen Sie die Grenze der Selbstbestimmung beim Essen?

Hans-Christoph Maurer: Sicherlich schwingen da gesundheitliche bzw. medizinische Aspekte in Ihrer Frage mit. Bin ich z.B. an Diabetes erkrankt, wäre eine Ernährung mit Pizza, Cola, Chips usw. nicht gerade günstig. Hier haben wir ganz gewiss eine wichtige Aufgabe. Andererseits sind natürlich gesetzliche bzw. grundrechtliche Aspekte zu berücksichtigen. – Ein großes Problem sehe ich in der zunehmenden Übergewichtigkeit, einhergehend mit Bewegungsarmut. Hier handelt es sich um gesamtgesellschaftliche Entwicklungen, die sich auch bei uns widerspiegeln. Aber Hand aufs Herz: leben wir selbst denn immer so gesund wie es eigentlich sein sollte?

Orientierung: Und wenn niemand in einer Wohnung kochen kann? Oder nicht will?

Hans-Christoph Maurer: Fast bin ich versucht zu antworten, »dann muss halt der Büchsenöffner her«. Und warum auch nicht? Das kann auch mal so ausgehen. Aber natürlich müssen wir einen anderen Anspruch haben! Deshalb arbeiten in den dezentralen Wohnprojekten Hauswirtschaftskräfte; die in die Mitarbeiterteams integriert sind. Und natürlich ist Kreativität und Motivationskraft gefragt, wenn mal einer keine Lust hat, in der Küche was zu machen. Andererseits geht's im Leben nicht immer nach dem Lustprinzip, das gilt auch für Menschen mit Behinderung. Anders ist es natürlich bei Menschen, die das behinderungsbedingt nicht können. Da geht's dann um Assistenz, Unterstützung oder stellvertretende Ausführung. Grundsätzlich finde ich, man sollte



das Thema nicht so bedeutungsschwer diskutieren.

Orientierung: Wird es in 10 oder 20 Jahren Ihre Großküche noch geben?

Hans-Christoph Maurer: Kann gut sein, aber auch nicht. Das hängt davon ab, wie sich die Zukunft unseres Zentralgeländes entwickelt, wenn dann alle unsere Heime »leer-gewohnt« sind. Es wird sich hier Neues entwickeln, manches ist geplant und zeichnet sich schon ab (so klingen jetzt aus einem zum Teil noch bewohnten Heimgebäude Kindertagesstätten, dort haben wir eine Kindertagesstätte eröffnet), manches noch nicht. Wer weiß, vielleicht wird dann eine Küche oder Gastronomie gebraucht? Wir werden sehen.

Albert Einstein

Ein leerer Magen ist ein schlechter Ratgeber.

Orientierung: Was raten Sie Einrichtungen, deren Großküche renovierungsbedürftig ist?

Hans-Christoph Maurer: Ich rate niemandem etwas. Jeder Träger hat seine eigene Geschichte, bewegt sich in eigenem Kontext oder verfolgt ein anderes Konzept als wir. Deshalb wird Ihre »Renovierungsfrage« auch immer unterschiedlich zu beantworten sein. Ich mache aber kein Hehl aus meiner persönlichen Skepsis gegenüber zentral organisierten Versorgungseinrichtungen. Die tun sich naturgemäß schwer mit individuellen Bedarfen.

Orientierung: Herr Maurer, wir danken Ihnen für das Gespräch!

Das Gespräch führte
Friedrich Fabriz, Kehl-Kork

Orientierung
3/2010