



Was ist eigentlich in Ihrer Küche los?

Die Anforderungen an Ihre Küche sind hoch. Heute muss ein Küchenchef nicht nur kochen, sondern auch managen können.

Die folgenden 28 Fach- und Sachfragen, die wir für Sie aus Erfahrungswerten zusammengestellt haben, sollen Ihnen dabei helfen herauszufinden, wie es derzeit um Ihre Küche steht.

Die Auswertung, die Sie direkt mit den beigefügten Unterlagen vornehmen können, wird Ihnen und Ihrem Küchenleiter Klarheit verschaffen – entweder, weil bei Ihrem Küchenchef alles bestens läuft oder weil es von wenig bis sehr viel zu verbessern gibt.

Wenn Sie uns dann noch verraten, welche von allen Fragen für Sie die interessanteste war, dann können Sie sich schon jetzt auf eine kleine Überraschung als Dankeschön freuen.

Und los geht's!



procuratio



01 Wie ausgeschlafen ist Ihr Küchenleiter?

Es ist gerade 14 Uhr, Sie haben noch wichtige Gäste und wissen, es könnte später werden. Also rufen Sie Ihren Küchenleiter an und informieren ihn darüber, dass sie gegen 16 Uhr eine leckere Kleinigkeit zum Essen anbieten möchten. Wie reagiert er?

- (a) Keine Chance, die Mitarbeiter sind dann schon zu Hause.
- (b) Er bringt Ihnen gern Cornichons und Kekse.
- (c) Bei den sommerlichen Temperaturen empfiehlt er einen Salat von Gartengemüsen mit einem leichten Dressing aus Öl von Zitronen-Thymian und Lavendelblüten, dazu geröstetes Mandelbrot, Raukebutter und eine Weissweinschorle.

02 Keine Gleichmacherei bitte.

Kennen Sie den Unterschied zwischen ovo-lacto-vegetabler und veganischer Kost?

- (a) Veganer verzichten komplett auf tierische Produkte und essen deshalb auch keine Eier und Milchprodukte. Bei der ovo-lacto-vegetabilen Ernährungsweise hingegen sind Eier und Milchprodukte erlaubt.
- (b) Es ist genau umgekehrt.
- (c) Keine Ahnung, das ist alles Chinesisch für mich.

03 Ist das Thema Küche gegessen?

In welchen Bereichen würden Sie Probleme zu gern durch Fremdvergabe lösen?

- (a) Mit einem guten Küchenleiter würde sich das Thema Küche samt Organisation wie von selbst erledigen.
- (b) In meiner Küche gibt's keine Probleme.
- (c) Der Bereich Küche ist bei uns höchst komplex, da lassen sich Problemfelder nicht einfach herauslösen. Insgesamt könnte mich eine gezielte Fremdvergabe aber deutlich entlasten.

04 Ideen schmecken immer.

Wer sorgt in Ihrer Küche für frischen Wind und Veränderungen?

- (a) Der Küchenleiter, denn er versteht sich darauf, die Mitarbeiter zu motivieren und sie entsprechend ihrer Fähigkeiten optimal einzusetzen.
- (b) Die kleinen Bakterien, die sich unbeobachtet fühlen und ganz ungeniert vermehren.
- (c) Genau genommen, Sorge nur ich für Veränderungen, weil sich von den Küchenmitarbeitern keiner dazu aufgefordert fühlt oder so etwas gar nicht kann.



procuratio



05 Überraschungsmomente

Auf wieviele Sonderaktionen kommt Ihre Küche im Laufe eines Jahres?

- (a) Wenn es hochkommt auf 1 bis 2.
- (b) Ich bin zufrieden mit Umfang und Art der Sonderaktionen, die bei uns angeboten werden.
- (c) Ich würde mir schon ein paar Ideen mehr wünschen, damit wir die Besonderheiten unseres Hauses auch hier noch besser zum Ausdruck bringen könnten.

06 Von Mensch zu Mensch

Wie bekannt ist der Küchenleiter auf den Stationen?

- (a) Unser Küchenleiter ist jede Woche auf den Stationen, deshalb kennt und schätzt man ihn auch sehr unter den Schwestern.
- (b) Was zu regeln ist, wird per Telefon erledigt, deshalb ist unser Küchenchef eher unbekannt auf der Station.
- (c) Unser Küchenleiter sucht keineswegs die persönliche Nähe, sondern distanziert sich lieber und macht in Ruhe seine Arbeit.

07 Fremdgehen?

Seit wann beschäftigen Sie sich mit dem Thema Fremdvergabe im Küchenbereich?

- (a) Schon mehrere Jahre, aber nicht konsequent genug, um mir ein Bild machen zu können.
- (b) Das Thema ist mir neu.
- (c) Grundsätzlich bin ich offen dafür, aber die Problematik in unserem Küchenbereich scheint mir nicht so groß zu sein, dass ich wirklich fremdvergeben müsste.

08 Freiräume schaffen

Wieviel Zeit wollen Sie in Zukunft mit Küchenangelegenheiten verbringen?

- (a) Eine Stunde täglich.
- (b) Eine Stunde wöchentlich.
- (c) Eine Stunde monatlich.

09 Austauschprogramm

Was können Sie tun, um einen besseren Küchenleiter zu bekommen?

- (a) Ganz einfach: Sie suchen sich einen neuen.
- (b) Sie vergessen das Thema, denn das wird jetzt ein externer Dienstleister für Sie erledigen.
- (c) Sie versuchen weiterhin mit Ihrem Küchenchef auszukommen.



procuratio



11 Restefest

Wie hoch ist Ihr monatliches Aufkommen an Küchenabfällen im Vergleich zum Wareneinsatz?

- (a) Weniger als 10% vom Wareneinsatz.
- (b) Zwischen 10 bis 30% vom Wareneinsatz.
- (c) 30% oder auch mehr vom Wareneinsatz.

12 Kochen für Fortgeschrittene

Was ist der Unterschied zwischen Cook&Chill, Sous-vide, Frischküche und Convenience?

- (a) Selbst nach Rücksprache mit unserem Küchenchef kann ich diese Frage nicht beantworten.
- (b) Unter Frischküche versteht man alle Verfahren, bei denen Lebensmittel vor Ort frisch zubereitet werden. Convenience ist der generelle Oberbegriff für vorbearbeitete oder vorgegarte Lebensmittel im Küchenbereich. Cook&Chill und Sous-vide sind zwei Verfahren zur Zubereitung von Convenience-Produkten; bei dem Cook&Chill ist eine vollständige Küche vor Ort notwendig und bei Sous-vide nur noch Teilbereiche einer Küche.
- (c) Wen interessieren solche Wortspielereien, das ist doch unwichtig.

10 Schonzeit

Was passiert in der Küche eine Stunde bevor das Mittagessen auf die Stationen geht?

- (a) Nur noch Aufräumarbeiten, die grösste Hektik ist vorbei, weil das Essen bereits fertig gekocht ist und in den Behältern darauf wartet, verteilt zu werden.
- (b) Hochbetrieb, denn das Essen wird punktgenau produziert und portioniert, damit die Qualität der Speisen so hoch wie möglich ist.
- (c) Entspannte Ruhe vor dem Sturm. Bevor die Wagen auf die einzelnen Stationen gebracht werden, noch ein Schwätzchen halten oder eine rauchen.



procuratio



13 Mehraufwand

Wieviel zusätzliche Zeit müssten Sie aufbringen, um Ihre Küche so zu verändern, dass Sie ganz und gar zufrieden mit ihr wären?

- (a) Darüber will ich gar nicht erst nachdenken, denn so viel Zeit habe ich einfach nie.
- (b) Zusätzlich Zeit würde gar nicht erst anfallen, weil unsere Küche bereits in einem sehr guten Zustand ist.
- (c) In unserer Küche fehlt nicht viel; mit ein bis fünf Stunden pro Woche könnte alles perfekt sein – aber dazu komme ich nie.

14 Gesunde Einstellung

Was meinen Sie, welche Kosten der Krankenstand in Ihrer Küche pro Jahr verursacht?

- (a) An die 20.000 EUR.
- (b) Circa 40.000 EUR.
- (c) Ungefähr 60.000 EUR.

15 Gesucht. Gefunden.

Wie lange braucht ein Patient, um in Ihrem Krankenhaus die Diätberatung zu finden?

- (a) Sagen wir 4 Stunden, denn das ist eine aktive Maßnahme, die zum Rehabilitationsprogramm gehört.
- (b) Er braucht gar nicht suchen, weil es so etwas bei uns gar nicht gibt.
- (c) Bei uns findet die Diät-Beratung direkt am Bett des Patienten statt.

16 Geschmacksfragen

Wieviele Patienten werden morgens an ihrem Bett dazu befragt, was sie essen möchten?

- (a) Jeder Patient.
- (b) Theoretisch jeder Patient, aber leider sieht die Praxis so aus, dass die Schwestern dafür keine Zeit haben.
- (c) Ich bin davon ausgegangen, dass sich so etwas gar nicht organisieren lässt.

17 Gesprächsthema

Was sollte ein Patient über die Verpflegung in Ihrem Haus sagen ?

- (a) Das Essen hat wirklich gut geschmeckt, das kann ich im Bekanntenkreis guten Gewissens empfehlen.
- (b) Was kann man vom Essen im Krankenhaus schon erwarten – ich bin bedient.
- (c) Das Essen könnte durch wenige Kleinigkeiten einfach noch besser sein.





18 Wegwerfgesellschaft

Was glauben Sie, wieviel Kilogramm an Lebensmitteln bei Ihnen im Haus pro Jahr in die Tonne wandern?

- (a) Bis zu 3.000 kg.
- (b) Etwa an die 10.000 kg.
- (c) Ich schätze um die 20.000 kg.

19 Heute wird abgestimmt!

Mal ehrlich, wie oft kommt es bei Ihnen vor, dass gleichzeitig in der Hauptküche und in der Diätküche Kartoffeln gekocht werden?

- (a) Leider täglich.
- (b) So gut wie nie, denn bei uns funktioniert die Koordination beider Küchen bestens.
- (c) Ab und zu, aber im Grunde achtet da auch niemand wirklich drauf.

20 Eiskalt erwischt

Wie stellen Sie sicher, daß z. B. die Milch auf dem Weg vom Lieferanten zu Ihnen ständig und richtig gekühlt wird?

- (a) Sie haben die Ablaufprozesse von Ihrem Lieferanten persönlich unter die Lupe genommen und auch dessen Mitarbeiter konnten kompetente Antworten geben.
- (b) Es werden stichprobenmäßig Temperaturmessungen durchgeführt.
- (c) Der Lieferant führt Kühlberichte.

21 Urlaubsration

Wie oft kommt es vor, daß Ihr Küchenchef während der Urlaubszeit ein Menü weniger anbietet?

- (a) Genau genommen, häufig.
- (b) Ich habe einen sehr guten Küchenchef, der macht keinen Unterschied zwischen Urlaubszeit und anderen Zeiten.
- (c) So etwas kommt tatsächlich manchmal vor.

22 Schlau genug?

Wie oft nutzen Ihr Küchenleiter, der Koch und die Diätassistentin die Chance, an internen oder externen Veranstaltungen zur Weiterbildung teilzunehmen?

- (a) Soweit ich informiert bin, gar nicht.
- (b) Einmal im Jahr würde ich sagen.
- (c) Im Schnitt kommen wir auf mindestens zwei Weiterbildungsmaßnahmen.



procuratio



23 Extraportion inklusive

Kommt es vor, dass Ihr Küchenchef aus heiterem Himmel Vorschläge macht, die von erfrischend einfach bis originell sind, und werden Sie schon mal gefragt, ob Sie zufrieden sind?

- (a) Mein Küchenleiter und ich führen viele und interessante Gespräche in dieser Richtung – das klappt prima.
- (b) Tja, eigentlich müsste diesbezüglich wirklich mehr kommen.
- (c) In dieser Hinsicht kann ich von meinem Küchenchef eher wenig erwarten.

24 Waschecht

Kann Ihr Küchenchef garantieren, dass sich die Mitarbeiter jedesmal die Hände waschen, nachdem sie ein Ei berührt haben oder in der Hand hatten?

- (a) Der kann alles garantieren, aber ob das dann auch stimmt?!
- (b) In Sachen Hygiene ist mein Küchenchef absolut kompetent und hat seine Mitarbeiter auf jeden Fall entsprechend ausgebildet.
- (c) Ich gehe mal davon aus, dass mein Küchenchef auf solche Dinge achtet.

25 Verantwortung satt

Wie schult Ihr Küchenchef seine Mitarbeiter, wenn es um die Hygiene geht?

- (a) Alle zwei Monate finden interne Schulungen zu Themen statt, die für den Alltag unserer Küche besonders wichtig sind. Dazu werden regelmäßig Lieferanten eingeladen, die aus ihren Bereichen wertvolle Erfahrungswerte beitragen können.
- (b) Jeder neue Mitarbeiter bekommt ein Handbuch, in dem die neuesten hygienischen Vorschriften anschaulich abgehandelt werden. Auf Fragen geht er dann gezielt ein.
- (c) Für so etwas gibt es keine festen Termine. Der Küchenchef erledigt das Thema Hygiene zwischendurch oder wenn gerade etwas Besonderes anliegt.





26 Schwarz auf weiss

Wann ist Ihnen das letzte Begehungsprotokoll der Lebensmittelüberwachung bzw. WKD unter die Augen gekommen?

- (a) So etwas gibt's, ist ja interessant!
- (b) Ich bekomme immer alle Begehungsprotokolle. Die Kritikpunkte vom letzten Durchgang sind auch schon behoben – denn irgendeine Kleinigkeit ist doch immer zu verbessern.
- (c) Ja, ich erhalte die Begehungsprotokolle, nur leider fehlt mir die Zeit, mich richtig darum zu kümmern.

27 Weitblick erlaubt

Wie sorgt Ihr Küchenchef vor, damit er ungerechtfertigte Vorwürfe wegen Lebensmittelverunreinigungen wie z. B. Salmonellenvergiftung zweifelsfrei ausräumen kann?

- (a) Durch konsequente Schulung der Mitarbeiter sorgt er dafür, dass die Temperaturvorschriften ohne Ausnahme eingehalten werden.
- (b) Von allen ausgegebenen Lebensmitteln werden jeweils zwei Proben entnommen, mit Datum versehen und eingefroren.
- (c) Bei gelieferten Lebensmitteln werden stichprobenartig umfangreiche Temperaturkontrollen durchgeführt, um bei Beanstandungen sofort zu reklamieren.

28 Saubere Abrechnung

Wie hoch ist der Kostenanteil für Reinigungs- und Hygieneartikel pro Beköstigungs-/Pflegetag?

- (a) Jeweils bis zu 2%.
- (b) Jeweils zwischen 2 und 5%.
- (c) Jeweils über 5%.



procuratio



76 - 112 Punkte

Herzlichen Glückwunsch! Wir möchten Ihnen ganz herzlich zu den tollen Leistungen Ihrer Küche gratulieren. Es muß für Sie eine ganz besondere Freude sein, Ihren Küchenchef dabei zu beobachten, was er alles mit seiner Küchenmannschaft auf die Beine stellt. Keiner wird es so gut wissen wie Sie: es ist Luxus, wenn der Küchenchef die Küche so gut im Griff hat, dass alles wie am Schnürchen läuft und Ihnen mehr Zeit für andere Aufgaben bleibt.

Ihre Küchenmannschaft scheint immer alles Mögliche möglich zu machen, welches zum Teil sicherlich auch daran liegt, dass das Küchenteam sein Know-How ständig durch Trainings weiterentwickelt. So können sie sicherlich auch in Zukunft damit rechnen, dass Sie nicht immer gleich mit irgendwelchen Problemen der Küche behelligt werden und sich ausreichend Ihren wichtigen Aufgaben widmen können.

Uns bleibt nichts anderes übrig, als Ihnen herzlich zu Ihrer Küchenleitung zu gratulieren.

36 - 75 Punkte

Na bitte: Sie haben mit Ihrer Küche genau das goldene Mittelfeld getroffen. Das bedeutet, dass Ihr Küchenchef seine Küchenmannschaft gut im Griff hat, um die komplexen Aufgaben einer Küche zu bewältigen. Zwar meistert Ihr Küchenchef diese Herausforderungen nicht immer allein, denn manchmal müssen Sie immer noch eingreifen, aber bisher war das kein so großes Problem.

Es scheint so, dass Sie sich im Normalfall voll und ganz auf Ihren Küchenchef verlassen können. Wenn man bei Ihrem Küchenchef von so etwas wie einer „Schwachstelle“ sprechen kann, dann ist sie eher daran zu erkennen, dass richtig schwierige und komplizierte Sachverhalte eben nicht immer mit Bravour gelöst werden.

Bei Ihnen stellt sich daher weniger die Frage, wie Sie das Schiff vor dem Untergang bewahren

können. Es scheint so, dass bisher noch keine richtige Lösung gefunden wurde, wie Sie in Ihren Küchenbereich die nötige Ruhe bekommen, damit Sie sich intensiver um andere wichtige Aufgaben kümmern können.

0 - 35 Punkte

Offensichtlich befindet sich in Ihrer Küche so einiges im Argen. Es scheint, als hätten Sie das Spektakel Ihrer Küche schon viel zu lange mit angesehen. Wenn Sie Ihren Küchenchef so weitermachen lassen wie bisher, laufen Sie Gefahr, in ernsthafte Schwierigkeiten zu geraten.

In Ihrer jetzigen Situation müssen Sie leider damit rechnen, dass Sie in Ihre Küche noch viel Zeit und Nerven investieren müssen, die Ihnen dann bei der Bewältigung anderer wichtiger Aufgaben fehlen werden. Bei all Ihren Überlegungen sollten Sie bedenken, dass die Aufgaben einer Küche nicht einfacher sondern eher komplexer werden.

In diesem Zusammenhang scheint die Frage angebracht, wie Sie Ihre Ressourcen in Zukunft am sinnvollsten nutzen können. Daher sollten Sie sich ernsthaft überlegen, externes Know-How in Anspruch zu nehmen, um kräftigen, frischen Wind in Ihrer Küche wehen zu lassen.



procuratio

Testauswertung



Frage	Antwort (a)	Antwort (b)	Antwort (c)	Ihre Punktzahl
1	0	2	4	
2	4	0	0	
3	4	0	2	
4	4	0	2	
5	2	4	0	
6	4	0	0	
7	0	2	4	
8	0	2	4	
9	2	4	0	
10	2	4	0	
11	4	2	0	
12	0	4	1	
13	0	4	2	
14	4	2	0	
15	0	0	4	
16	4	2	0	
17	4	0	2	
18	4	2	0	
19	0	4	2	
20	0	4	2	
21	0	4	2	
22	0	2	4	
23	4	0	0	
24	0	4	2	
25	4	0	0	
26	0	4	2	
27	2	4	2	
28	4	2	0	
				gesamt