

Deutschordens-Wohnstift Konrad Adenauer

„Das Beste aus allen Welten vereinen“

Nach einer Küchenkernsanierung gingen im April 2023 im Deutschordens-Wohnstift Konrad Adenauer in Köln die neue hybride Cook&Chill-Küche sowie ein neues Speisenverteilsystem in Betrieb. Der Weg dahin verlangte dem Küchenteam unter Leitung von Thomas Musolff einiges ab.

Sattlich ragt das Deutschordens-Wohnstift Konrad Adenauer mit seinen 13 Stockwerken über die Dächer und Bäume des Kölner Stadtteils Neubrück. Unweit des Marktplatzes bietet das Alterszentrum des Trägers seit 1976 pflegebedürftigen Senioren ein Zuhause im Osten der Rheinmetropole und stellt darüber hinaus weitere ambulante, stationäre und physiotherapeutische Angebote bereit. Und genau so lange habe auch die Küche im Untergeschoss des Gebäudes ihre Dienste getan – mit Gerätschaften, die teils ein stolzes Alter von über 40 Jahren aufwiesen, erinnert sich Thomas Musolff, Gastronomieleiter des Wohnstifts. „Das war versorgungstechnisch und auch wirtschaftlich gesehen nicht mehr tragbar“, resümiert er beim Besuch der Verpflegungsmanagement-Redaktion wenige Monate nach Eröffnung



Das Alterszentrum des Deutschordens-Wohnstifts Konrad Adenauer bietet für pflegebedürftige Senioren neben einer stationären auch ambulante Betreuung, betreutes Wohnen sowie physiotherapeutische Angebote an.



Breil (4)

Dank halbiertes Gerätezahl im Vergleich zur alten Cook&Hold-Küche bietet die neue hybride Cook&Chill-Küche im Deutschordens-Wohnstift Konrad Adenauer nun Platz für den Wagenpark des neuen Speisenverteilsystems.

der sanierten Küche. Nun erstrahlt nicht nur die neue hybride Cook&Chill-Küche im neuen Glanz mit modernen Geräten und einer veränderten Raumnutzung. Auch das alte, fast zwanzigjährige Speisenverteilkonzept wurde durch ein neues System ersetzt. Lediglich die Kühl- und Tiefkühlhäuser sowie die Spülküche konnten unverändert in das neue Küchenkonzept übernommen werden.

Doch bis zur Fertigstellung der Sanierungsmaßnahmen im April 2023 sei es ein langer, oftmals nervenaufreibender Weg gewesen, blickt der Gastronomieleiter zurück – sowohl für das Küchenteam und die Geschäftsführung des Alterszentrums als auch die Bewohner der Einrichtung. Denn die ersten Planungen für eine Alternative zur betagten Großküche wurden bereits vor Jahren entwickelt. Geplant war ursprünglich der Bau einer neuen Zentralküche, die perspektivisch gedacht nicht nur die Bewohner des Deutsch-

ordens-Wohnstifts verpflegen sollte, sondern weitere geplante Einrichtungen des Trägers. Diese Bauvorhaben konnten jedoch aufgrund behördlicher Einwände durch die Stadt Köln so nicht umgesetzt werden. Damit hätten sich auch die Vorplanungen für eine aus dem Wohnstift ausgelagerte Zentralküche zerschlagen, berichtet Musolff. Eine komplett neue Planung für das Küchenkonzept musste her.

Kernsaniert und ausgemistet

Gemeinsam mit Küchenberater Jörg Jendry, Geschäftsführer GV Konzepte, sowie dem Planungsbüro Weller-Küttner entwarfen der Träger und Thomas Musolff schließlich innerhalb eines Jahres Pläne für eine komplette Kernsanierung der ehemaligen Cook&Hold-Küche hin zu einer hybriden Cook&Chill-Küche. Dabei betrug das Investitionsvolumen knapp 1,5 Millionen Euro. „Die alte Küche wurde komplett demontiert. Wir

haben alles erneuert, von den Decken und Böden über Anschlüsse und Lüftungen bis hin zum Abwassersystem“, berichtet Jendry. Auch das Inventar der Küche musste größtenteils „dran glauben“ und wurde zugunsten neuer Küchenutensilien aussortiert. Eine Entscheidung, die Thomas Musolff nicht leichtfiel, wie er einräumt. „Ich werfe Dinge und Gerätschaften, die noch zu gebrauchen sind, nicht gerne weg“, erklärt der Gastronomieleiter.

Letztlich war das Aussortieren aber eine Befreiung für den Küchenprofi. Denn zum einen seien viele Sachen mit der neuen Küche nicht mehr kompatibel gewesen, berichtet Musolff, zum Beispiel die Wahl der GN-Größen. Zum anderen musste Platz geschaffen werden. „Die ganze Logistik sollte entzerrt werden, von der Speisenproduktion bis hin zur Speisenverteilung“, bringt der Küchenberater das Ziel der Neuplanungen auf den Punkt. So sollte die neue Kü-

che nicht nur modern ausgestattet und im Hinblick auf die Brandschutzvorgaben saniert werden. Der Gastronomieleiter wünschte sich zudem eine flexible Küche, die einerseits weiterhin eine Speisenproduktion im Cook&Hold-Verfahren ermöglicht und die andererseits auch Cook&Chill-tauglich ist, um „das Beste aus allen Welten zu vereinen“, fügt Musolff hinzu.

Flexibel auf die Zukunft eingestellt

Denn von der Qualität frisch gekochter Speisen im Cook&Hold-Verfahren ist der erfahrene Koch bei kurzen Auslieferungswegen, wie im Deutschordens-Wohnstift gegeben, am meisten überzeugt. „Kartoffeln, die selbst gekocht werden, haben einfach eine ganz andere Qualität als vorgegarte und regenerierte Convenience-Ware“, bekräftigt der Gastronomieleiter. Nichtsdestotrotz sollten auch alle Voraussetzungen für eine entkoppelte Produktion mit Rückkühlung gegeben sein. Zum einen, um das Cook&Hold-Verfahren in ausgewählten Bereichen zu ergänzen, beispielsweise bei der Zubereitung von Gulasch oder Braten. Zum anderen, um für alle Eventualitäten der kommenden Jahre gewappnet zu sein. „Unser Ziel war es, uns möglichst flexibel für die Zukunft aufzustellen – sowohl in räumlich-logistischer Hinsicht als auch mit Blick auf



Das neue Speisenverteilsystem Dock-Rite von Temp-Rite entzerrt dank doppeltem Wagensatz für jede der 13 Stationen des Alterszentrums die logistischen Prozesse des Küchenteams.

die Personalkapazitäten“, führt Thomas Musolff aus. Er betont aber: „Wir wollen auch weiterhin selbst kochen und haben dafür für die nächsten Jahre die Zusage der Geschäftsführung. Cook & Chill hilft uns dabei, die Prozesse zu entzerren und die Speisenqualität in manchen Bereichen zu verbessern – zum Beispiel durch verkürzte Standzeiten.“

Das Ergebnis der Neuplanung ist eine entschlackte Küche mit halbierten Gerätezahl. Denn in der hybriden Cook&Chill-Küche mit modernen Multifunktionsgeräten sind längst nicht mehr alle alten Gerätschaften notwendig. „Vorher gab es in der Küche zwei Kochblöcke mit mehreren Kesseln, Kippbratpfannen und zum Beispiel einer Fritteuse“, beschreibt Jörg Jendry die alte Großküche im Haus. Heute kommt das Küchenteam mit nur

einem Kochblock aus. Dieser besteht aus zwei Combidämpfern und zwei Multifunktionsgeräten iVario von Rational, einem Vier-Platten-Herd sowie einem Kochkessel. Außerdem gibt es einen Schnellkühler von Cool Compact.

Platz für Wagenfuhrpark

Durch die halbierte Kochfläche konnte der Küchenberater Platz für den Wagenpark des neuen Speisenverteilsystems mit doppeltem Wagensatz schaffen. Was einiges an Kreativität bei den Planungen erfordert hätte, erläutert Jendry: „Den Wagenfuhrpark in der Küche unterzubringen, war eine große Herausforderung, weil die Räumlichkeiten im Untergeschoss sehr beengt sind.“ Eine andere Lösung kam jedoch nicht infrage, um das Ziel, die Arbeitsabläufe in der Küche effizienter zu gestalten,

nicht aus dem Blick zu verlieren. Denn ein großes Manko im Verpflegungsalltag war auch das in die Jahre gekommene Wagensystem: Verzogene Wagen, poröse Dichtungen und eine nachlassende Isolierung waren die typischen Alterserscheinungen.

Darüber hinaus hätte für jede Station lediglich ein Wagensatz existiert, berichtet Jörg Jendry weiter. Das hatte zur Folge, dass die Speisenverteilwagen mehrmals täglich über den einzigen Versorgungsaufzug im Gebäude von der Küche auf die Stationen transportiert werden mussten. „Für das Personal bedeutete das erhebliche Laufwege und zudem eine enge Taktung, um die Wagen rechtzeitig für die nächste Mahlzeit wieder nach unten zu bringen“, fasst der Fachplaner die Herausforderungen des alten Speisenverteilsystems zusammen. Zum Zeitdruck bei der Speisenausgabe trug überdies das alte Speisenausgabekonzept im Schöpfsystem bei, das Zeit und Personalressourcen beim Pflegepersonal aufzehrte.

Entzerrte Logistik

Das neue Speisenverteilsystem Dock-Rite von Temp-Rite besteht aus drei Dockingstationen im Vorraum der Küche, an denen die 13 Speisenverteilwagen nacheinander angedockt und die Speisen bis zum Transport auf die Stationen nachgeheizt oder gekühlt werden. Dieser Vorgang dauere rund zwölf Mi-

Über Thomas Musolff

Seine Ausbildung zum Koch absolvierte Thomas Musolff von 1984 bis 1987 im Restaurant Haus Stolzenbach Wahlscheid. Danach arbeitete er bis 2006 als Sous Chef, Küchen- und Betriebsleiter in verschiedenen Restaurants, Hotels sowie in der Gemeinschaftsverpflegung und machte zwischenzeitlich, im Jahr 1996, seinen Küchenmeister. Zu den beruflichen Stationen

bis 2006 zählen unter anderem das Hotel Altea in Köln, das Maternus-Haus Tagungszentrum des Erzbistums Köln und das Schloss Birlinghoven Sankt Augustin. Seit 2006 verantwortet Thomas Musolff als Leitung Gastronomie die Küche im Deutschordens-Wohnstift Konrad Adenauer und ist dort pro Jahr für rund 148.000 BKT verantwortlich. ▶ j b





Auch die Bandportionierung wurde im Zuge der Küchensanierung vereinfacht, unter anderem dank neuer GN-Größen und ergonomischer Korbstapler anstelle der alten Flachwagen.



Brell (5)

Neben den Menülinien Vollkost und Leichte Vollkost bereitet das Küchenteam auch die passierte Kost für Bewohner mit Kau- und Schluckbeschwerden selbst zu.

nuten, erklärt Jörg Jendrny. Auf Station angekommen, können die Wagen nun dank der doppelten Ausführung nach der Speisenausgabe bis zum Abräumen der Mahlzeiten stehen bleiben. Diese werden dann von den Mitarbeitern bei der Anlieferung der nächsten Mahlzeiten mit in die Spülküche zurückgebracht. „Das hat auch den Vorteil, dass der Aufzug nicht mehr leer fahren muss“, sagt der Küchenberater und verweist damit auf die früheren Fahrten, wo Mitarbeiter lediglich für die Abholung der Wagen ein weiteres Mal den Aufzug nutzen mussten – was sich über den Tag verteilt erheblich summierte und zudem das Pflegepersonal, das auch nur diesen Aufzug nutzen kann, teils erheblich bei der Arbeit behinderte. „Für das Personal ist die Speisenausgabe nun viel ent-

spannter“, betont auch Thomas Musolff, der hinzufügt: „Früher waren die Küchenmitarbeiter auf die Wagen angewiesen, da durfte keine Zeit verloren gehen. Das hat sich jetzt alles entzerrt.“

Stapelbares Gastronom-Porzellan

Den größten Nutzen aus dem neuen Speisensystem zogen aber die Bewohner des Hauses, bekräftigt der Küchenberater: „Die Dockingstationen, die die Wagen beheizen oder kühlen, arbeiten dank ihrer modernen Umluft-Technik wesentlich effektiver als ihre Vorgänger und auch die neuen Dichtungen und die gute Isolierfähigkeit der Wagen führen dazu, dass die Speisen insgesamt qualitativ hochwertiger bei den Bewohnern ankommen.“ Unterstrichen wird das neue Mahlzeiten-Erleb-

nis durch das ebenfalls neu angeschaffte Gastronom-Porzellan – in rundem Design für das Mittagessen sowie im eckigen Format für das Frühstück und das Abendessen. Für die Küche bedeutet das neue Porzellan vor allem eine verringerte Lagerfläche, da das Geschirr nun platzsparend gestapelt werden kann. Zudem hätten mit der Umstellung von vormals Euronorm-Geschirr auf nun Gastronom die Tablettgrößen verkleinert werden können, ergänzt Jörg Jendrny. „Dadurch ist die Heiztechnik effektiver und das Handling für die Mitarbeiter und Bewohner ist ebenfalls deutlich einfacher geworden.“

Auch in ergonomischer Hinsicht profitiert das Küchenteam von den Umstrukturierungen in allen Bereichen der Speiseproduktion und -verteilung, ergänzt der Küchenberater: So wurden etwa die alten Flachwagen als Servierwagen am Band abgeschafft. Stattdessen kommen nun Korbstapler zum Einsatz, so dass sich die Mitarbeiter bei der Portionierung und Bestückung der Wagen nicht mehr bücken müssen. Auch ist der Großteil der Küchenausstattung nun fahrbar und neue Lampen sorgen für noch mehr Helligkeit in der Küche.

Kreative Interimslösung

Bis die neue Küche aber an den Start gehen konnte, galt es, die rund neunmonatige Sanierungszeit zu überbrücken.

Hier entschieden sich Träger und Gastronomieleiter Thomas Musolff nach ausgiebigen Abwägungen für eine auf den ersten Blick ungewöhnliche Lösung: Die Küchenkernsanierung sollte im laufenden Betrieb erfolgen. Dafür wurde das Restaurant eine Etage über der Küche kurzerhand zur Speiserverteilung umfunktioniert. Der Restaurantbereich des Hauses wurde bereits während der Corona-Pandemie vorübergehend geschlossen. Davor konnten die Bewohner dort wahlweise statt auf ihrem Zimmer oder im Etagen-Gemeinschaftsraum die Mahlzeiten einnehmen und mittags aus jeweils drei Menüs ihr Wunschgericht auswählen. Das Konzept wurde zunächst für das Mittagessen zum Jahresende 2023 wieder aufgegriffen, die übrigen Mahlzeiten sollen später folgen.



Jörg Jendrny, Küchenberater und Geschäftsführer GV Konzepte, unterstützte das Küchenteam während der Sanierungszeit und probte mit den Köchen die Umstellung auf das hybride Cook&Chill-System.

Über das Speisenkonzept

Acht Vollzeit- und acht Teilzeitkräfte sowie vier Aushilfen verpflegen täglich 380 Bewohner und Mitarbeiter des Deutschordens-Wohnstifts Konrad Adenauer sowie des Deutschordens-Altenzentrums Pfarrer-Braun-Haus in Lindlar. Großen Wert legen Thomas Musolff und sein Team dabei auf regionale Kost mit traditionellen Gerichten, die größtenteils komplett selbst gekocht werden. Lediglich ausgewählte High-

Convenience-Produkte wie Schnitzel oder Pfannkuchen ergänzen das Speisangebot. Zur Auswahl stehen den Bewohnern des Wohnstifts täglich drei Menüs: Vollkost, Leichte Vollkost und Pürierte Kost. Jeweils eines der beiden Menüs „Vollkost“ oder „Leichte Vollkost“ ist vegetarisch, darüber hinaus stehen zweimal pro Woche ausschließlich vegetarische Gerichte oder Fischgerichte auf der Speisekarte. ▶ j b

Für die improvisierte Speiserverteilküche im Erdgeschoss räumten der Gastronomieleiter, sein Team und Küchenberater Jörg Jendry in enger Abstimmung mit der Lebensmittelüberwachung den großzügigen Raum aus. Der empfindliche Parkettboden wurde sorgfältig mit PVC abgedeckt und die Wände hygienisch verkleidet. Frühstück und Abendessen bereitete das Küchenteam weiterhin in Eigenregie zu. Das Mittagessen wurde hingegen in Komponenten vom Catering-Unternehmen Vitesca Menü angeliefert und vor Ort im Deutschordens-Wohnstift regeneriert. „Der Caterer hat uns in dieser stressigen Zeit sehr unterstützt“, hebt Thomas Musolff hervor. Nicht nur zeigte sich der kurzfristige Kooperationspartner als einziger Caterer in der Umgebung dazu bereit, zu einem fairen Preis-Leistungsverhältnis vorübergehend die Mittagmahlzeiten für die Einrichtung anzuliefern. Auch die erforderliche Regeneriertechnik stellte Vitesca Menü dem Küchenteam leihweise zur Verfügung. „Durch diese Lösung waren wir auch weiterhin in der Lage, uns selbstständig zu verpflegen. Dadurch mussten wir keinen Mitarbeiter entlassen“, betont der Gastronomieleiter stolz. Dieser Aspekt sei einer der ausschlaggebenden Gründe gewesen, weswegen sich das



Drei Dockingstationen in der neuen Küche heizen oder kühlen die Speisen in den Wagen mit moderner Umluft-Technik bis zum Transport auf die Stationen nach.



Gemeinsam meisterte das Küchenteam die stressige Küchensanierungsphase mit hoher Lärmbelastung. Im zur Verteilküche umfunktionierten Speisesaal stellten sie die Verpflegung der Bewohner weiterhin sicher.

Wohnstift gegen Komplettanbieter von Menüs entschieden habe, ergänzt Musolff.

Herausforderung im Team meistern

Herausfordernd während der Umbauphase war aber nicht nur die improvisierte Behelfsküche. Teils belastend für Mitarbeiter wie auch Bewohner sei der phasenweise hohe Lärmpegel gewesen, berichtet der Gastronomieleiter: „An manchen Tagen mussten wir in der Küche mit Hörschutz arbeiten, manchmal sogar über mehrere Wochen hinweg. Das war schon hart.“ Dennoch sind Thomas Musolff und Jörg Jendry überzeugt, mit der gewählten Interimslösung die richtige Entscheidung getroffen zu haben. „Wirtschaftlich gesehen war dieser Weg eine sehr schlanke Lösung. Alle anderen Optionen mit externen Verpflegungslösungen wären deutlich kostenaufwändiger gewesen“, führt der Fachplaner an. Darüber hinaus hätte die Umbauzeit auch das Team enger zusammengeschweißt, erklärt Thomas Musolff. Gemeinsam habe man nicht nur alle Herausforderungen im Zuge der Kernsanierung gemeistert. Auch der Umstieg auf die neue hybride Cook&Chill-Küche habe dank der Motivation der Mitarbeiter gut funktioniert.

Das kann auch Jörg Jendry bestätigen. Er war während der Bauarbeiten regelmäßig und zuletzt beim Endspurt täglich vor Ort, um dem Gastronomieleiter „den Rücken freizuhalten“ und

dem Team bei den Umzugsvorbereitungen beratend zur Seite zu stehen. Außerdem veranstaltete er mit den Köchen in den letzten Tagen vor der Kücheneröffnung mehrfach ein Probekochen, um sie zusätzlich zu den Schulungen im neuen Produktionssystem zu unterweisen. „Das ist kein Hexenwerk, aber bestimmte Dinge muss man bei Cook&Chill einfach wissen“, erklärt der Küchenberater. So seien die Hersteller der Garteknik zwar mit ihren Schulungen eine große Unterstützung, jedoch verfolgten diese selbstverständlich auch das Ziel, „ihr eigenes Programm durchzusetzen“, gibt Jendry zu bedenken. Für den Praxisalltag müsse daher jedes Küchenteam den für sich besten Weg austesten. „Das entwickelt sich ganz von allein. Es ist nur wichtig, einen guten Einstieg zu finden, der auf die Anforderungen und Bedürfnisse der jeweiligen Einrichtung zugeschnitten ist“, ergänzt der Küchenausstattungs-Experte. Er fügt an: „Thomas Musolff hat gute Köche, die das neue System sehr gut angenommen haben.“

Neue Ziele

Trotz des Stresses der vergangenen knapp anderthalb Jahre ist der Ehrgeiz von Thomas Musolff, das Verpflegungskonzept stetig zu verbessern, nicht erschöpft. Der Gastronomieleiter verfolgt bereits neue Pläne: „Als Nächstes möchten mein Team und ich den Speiseplan verfeinern und aktualisieren“, verrät der gelernte Koch. Die Gerichte sollen etwas frischer und moder-

ner werden: „Wir kochen sehr regional und traditionell, das wollen wir auch beibehalten. Aber wir müssen auch mit der Zeit gehen und unseren Speiseplan entsprechend anpassen.“ Beispielsweise durch die Reduzierung des Fleischkonsums und den Ausbau von pflanzenbasierten Gerichten. Darüber hinaus denken er und Küchenberater Jörg Jendry gemeinsam mit der Einrichtungsleitung über die nächste Investition in den kommenden Jahren nach: eine neue Spülküche, die den finanziellen wie auch organisatorischen Rahmen der bisherigen Sanierungsarbeiten gesprengt hätte.

„Rückblickend hatten wir hier eine wirklich sehr lange Planungs- und Analysephase, die alle Beteiligten gefordert hat – vielleicht eine zu lange Vorbereitungsphase“, reflektiert Jendry. Er betont aber auch: „Dafür lief es danach richtig rund ohne größere Zwischenfälle.“ Auch Thomas Musolffs Fazit fällt durchweg positiv aus: „Ich bin froh, dass nach den ganzen Planungen über die Jahre hinweg das Projekt endlich angepackt wurde. Ich freue mich sehr, dass die Geschäftsführung diese Investition in die Hand genommen hat und wir dadurch auch in Zukunft gesichert selbst kochen können.“ Doch der Dank an das Küchenteam liegt dem Gastronomieleiter besonders am Herzen: „Ich bedanke mich auch bei meinem Küchenleiter Daniel Knoblich, der mir immer zur Seite stand, und auch beim ganzen Team der Gastronomie.“ ▶ Julia Breil