

Frisch gekocht ist ganz gewonnen

Hinter dem Service „Essen auf Rädern“ für die Senioren der Stadt Linz verbergen sich eine ausgeklügelte Logistik und ein wohldurchdachter Speiseplan, der auch individuelle Essgewohnheiten berücksichtigt – an 365 Tagen im Jahr.

TEXT Beate Wohlschlager, Zowack PR & Communications, FOTOS Dussmann Group, Zechal - fotolia.com

Ein weißer Mantel, Plastikhüllen für die Schuhe und zu guter Letzt eine dünne Haube für die Haare – wer die Produktionsküche von Dussmann Service in Pichling bei Linz besichtigen möchte, wird gut „verpackt“. Dussmann-Diätologin Lisa Undesch wartet geduldig, bis ich auch die letzte Haarsträhne unter die Haube geschoben habe, dann erklärt sie mir die Hygienerichtlinien. Sie regeln genau, wie man sich in der Küche verhalten muss – so ist es zum Beispiel untersagt, etwas zu berühren. Dann folge ich Lisa Undesch in die Küche. Der Duft nach frisch gebackenem Kuchen empfängt uns, das Küchenteam ist bereits bei der Zubereitung des Desserts angelangt. Schon seit sechs Uhr früh kochen, backen, rühren und dämpfen 16 Dussmann-MitarbeiterInnen. Jeden Tag – auch an Sonn- und Feiertagen – bereiten sie drei verschiedene Hauptmahl-

zeiten frisch zu, dazu kommen Suppen, Salate und Desserts. „Der Großteil der Portionen, insgesamt 650, wird für die Aktion ‚Essen auf Rädern‘ der Stadt Linz zubereitet. Das Rote Kreuz holt sie ab und bringt sie innerhalb von zwei Stunden den Kunden – Senioren und Menschen mit Behinderungen“, erklärt mir Lisa Undesch.

Schonende Zubereitung für ausgewogene Speisen

Jetzt, am späten Vormittag, wird ein letztes Mal nachgewürzt und in den riesigen Töpfen umgerührt, bevor die Speisen in speziellen Thermobehältern von geübten Händen flink angerichtet werden. In diesen Behältern bleiben die Speisen warm, bis die Mitarbeiter des Roten Kreuzes sie an den Empfänger übergeben. Dafür, dass die richtige Speise in den richtigen Behälter kommt, sorgt ein Farbsystem, in dem

jede Farbe für eine der Kostformen steht: Normal-, Schon-, Diabetes- und leichte Vollkost sowie vegetarische Gerichte. Damit aber nicht genug: Zusätzlich zu den Farben sind individuelle Zubereitungsarten gekennzeichnet – laktosefrei, salzarm, ohne Gluten, ohne Fleisch etc.

Auch aufgrund dieser Vielfalt sei die Zubereitung von Speisen für Senioren eine besondere Herausforderung, so Lisa Undesch: „Dazu kommt, dass wir im Alter weniger Kalorien benötigen, doch der Gehalt an Vitaminen und Nährstoffen gleich bleiben muss. Wichtig ist daher, dass die Speisen ausreichend Gemüse und Obst enthalten.“ Welche Gerichte sind die Favoriten der Senioren? Lisa Undesch muss schmunzeln: „Ganz eindeutig Hausmannskost. ‚Exotisches‘ wird nicht goutiert. Daher stehen dann natürlich auch mal Schweinsbraten oder Schnitzel auf dem Speiseplan.“





Das Rote Kreuz holt die Speisen ab und stellt sie in speziellen Thermobehältern zu

Ein verlässlicher Partner für höchste Qualität

Für den ausgewogenen Speiseplan und die Zubereitung der Speisen für „Essen auf Rädern“ ist Dussmann Service bereits seit 1992 zuständig. Im April 2014 verlängerte die Stadt Linz den Auftrag für weitere fünf Jahre. In einer immer älter werdenden Gesellschaft ist es eine zentrale Aufgabe jeder Stadt, ihren Senioren die bestmögliche Lebensqualität zu bieten. Und gutes, ausgewogenes Essen ist unabdingbar dafür. Immer strenger werdende Vorschriften, zum Beispiel bei der Hygiene, und steigendes Qualitätsbewusstsein bei den Endkunden machen die Auslagerung der Verpflegung für öffentliche Institutionen immer attraktiver. So wächst neben der Seniorenverpflegung auch das Segment der Kinder- und Schulverpflegung. Dussmann Service verfügt über langjährige

Erfahrung in der Verpflegung in diesen sensiblen Bereichen und garantiert durch das HACCP-System (Hazard Analysis of Critical Control Point), dessen Regelungen weit über die gesetzlichen Anforderungen hinausgehen, höchste Hygiene. Die Gerichte werden nach neuesten Verfahren zubereitet, um die wertvollen Nährstoffe zu erhalten.

„Als externer Dienstleister übernehmen wir nicht nur die Verantwortung für die Einhaltung der Hygienevorschriften, sondern vom Einkauf über die Entwicklung des Speiseplans bis hin zur Logistik alle Aufgaben rund um die Verpflegung. Unsere Kunden können sich daher voll auf ihr Kerngeschäft konzentrieren“, so Martin Lehner, Dussmann-Niederlassungsleiter Oberösterreich. „Höchsten Wert legen wir auf langjährige Kundenbeziehungen – wir freuen uns daher sehr, die Partnerschaft mit der Stadt Linz in bewährter Weise fortsetzen zu können.“

Soeben verlassen die letzten Thermobehälter die Küche. Jetzt werden noch Vorbereitungen für den nächsten Tag getroffen und die Küche gereinigt. Was macht eigentlich am meisten Freude an diesem Beruf, möchte ich bei einem Stück des heute frisch gebackenen Heidelbeer-Nuss-Kuchens noch von Lisa Undesch wissen. „Ganz klar: Wenn's den Kunden schmeckt!“ ■

KONTAKT

Dussmann Service Österreich
Niederlassung Oberösterreich
Martin Lehner
+43 (0) 7 32 . 7 81 95 10
hauptverwaltung@dussmann.at

