

Liebe Kolleginnen,
liebe Kollegen,

seit der Einführung von Cook & Chill im Sommer 2014 gibt es teilweise kritische Rückmeldungen. Um einige Fragen zu klären, habe ich mit dem Küchenleiter der Zentralküche, Herrn Urban Helmut, ein Gespräch geführt.

Diese Informationen wollen wir nun auch Ihnen weiterleiten, da die Antworten für Sie interessant sein könnten.

1) Man hört immer wieder, dass MitarbeiterInnen Magen/Darmbeschwerden hätten und zwar von jenen, die vor Einführung von Cook & Chill das nicht kannten?

Eine mögliche Ursache dafür könnte der getrocknete Knoblauch sein, der bis dato verwendet wurde. Es handelt sich um einen in Scheiben geschnittenen, getrockneten Knoblauch, der vor Gebrauch im Wasser eingeweicht und dann zerkleinert wird. Wir werden jetzt auf einen Tiefkühlknoblauch umsteigen.

Ansonsten wird weder mit Glutamat noch mit anderen Fertigprodukten gekocht, der Fettanteil ist im Gegensatz zu früher teilweise um bis zu 50% gesunken und es wird alles frisch von uns zubereitet. Ausnahmen sind die Tomatencreme- und die Spargelcremesuppe. Sollten daher Beschwerden – in welcher Art auch immer – vermehrt auftreten, muss man der Sache genauer nachgehen und mir die Speise mitteilen.

Cook & Chill ist, und davon bin ich überzeugt, frischer, wertvoller und vielseitiger.

2) Salatbuffet

Schon zu GeMit Zeiten wurden mehr Salat gefordert, die Umsetzung erfolgte dann teilweise mit SGM und durch Cook & Chill haben wir ein neues Salatmenü und ein tolles, großes Salatbuffet. Um 13 Uhr bekommt man keinen Salat mehr bzw. nicht mehr die Auswahl? Blattsalat könnte mehr sein, warum so viel Nudelsalate und Kartoffelsalat schmeckt nach Fertigprodukt?

Die Küche hat insgesamt ca. 20 Salate zur Auswahl. Grundsätzlich ist zu sagen, dass alle Salate selbst zubereitet und mariniert werden. Der Blattsalat war anfangs aufgrund Lieferschwierigkeiten und aus finanziellen Gründen wirklich ein Problem. Es sollte aber schon aufgefallen sein, dass es sich gebessert hat und es wird weiter daran gearbeitet.

Warum so viele Nudelsalate? Geliefert wird das, was bestellt wird. Die anderen Häuser z.B. verlangen mehr Nudelsalate. Zubereitet werden diese mit Joghurt, Sauerrahm und Mayonnaise. Der Kartoffelsalat hat auch aus Sicht der Küche an Qualität verloren. Teilweise liegt es am Lieferanten und teilweise daran, dass dieser aus Zeitgründen schon am Vortag zubereitet werden muss. Aber auch hier versucht man bereits eine Lösung zu finden.

Die Auswahl, die vorhandene Menge usw. wird von der Küche vor Ort organisiert.

3) Jedes Mal, wenn ich Mittagessen gehe, höre ich den Satz: „Puh, die Suppe ist heiß, die kann man nicht essen!“ Bis die Suppe gegessen wurde, kühlt zwischenzeitlich die Hauptspeise aus. Teilweise sind die Suppen auch für manche geschmacklos?

Lt. Hygienevorschriften müssen Speisen bei einer gewissen Temperatur, nämlich mind. 70° Grad, ausgegeben werden. Nachdem die Suppe im Normalfall zuerst gegessen wird, ist diese natürlich besonders heiß. Leider kann man daran nichts ändern.

Dass die Suppen teilweise geschmacklos sind wurde schon von anderen gemeldet. Es wird jetzt eine RICHTIGE Gemüsesuppe bzw. Rindssuppe selbst gekocht (ohne Glutamat) und die schmeckt einfach für viele oft „fad“.

4) Wieso ist das Gemüse jetzt oft zerkocht oder der Fisch trocken?

Diese Dinge haben definitiv nichts damit zu tun, dass jetzt Cook & Chill eingeführt wurde. Das liegt derzeit noch an den Verteilerküchen. Es ist davon abhängig, wie die Geräte bedient und die Speisen „regeneriert“ werden. Das Küchenpersonal ist einfach kein Fachpersonal – „learning by doing“ – worauf man bitte Rücksicht nehmen sollte und somit dem Ganzen noch etwas Zeit. Ich würde gerne öfters in der Verteilerküchen sein, ist aber in der Praxis nicht möglich. Jedenfalls sind ALLE sehr bemüht und ich bin zuversichtlich, dass derartige Dinge zeitnah besser werden.

5) Wieso gibt es jetzt nur mehr eine Nachspeise pro Woche?

Der Speiseplan wurde gemeinsam mit unseren Diätologinnen erstellt. Es wurde darauf geachtet, wie oft pro Woche es Fisch, Fleisch, Kohlenhydrate usw. geben soll (auf Grundlage der österreichischen Gesellschaft für Ernährung). Eine Nachspeise wird 2x pro Woche empfohlen, wobei man allerdings von einer 7 Tageswoche ausgeht (Krankenhaus). Es werden bereits Gespräche geführt, dass ev. auf 3x pro Woche umgestellt wird. Dabei muss man die Zeit- und Personalressourcen beachten. Dass es jetzt weniger Nachspeisen gibt hat nichts mit GeMit, SGM etc. zu tun.

6) Weiters ist schon ein paar Mal die Frage aufgetaucht, ob man den Bazar nicht früher freischalten könnte. Also ab dem Zeitpunkt, wo man nicht mehr ab- bzw. bestellen kann, d.h. schon am Vortag.

Lunch.Net wird diesbezüglich schon von einer Entwicklungsabteilung angepasst. Leider ist dafür eine Umprogrammierung (d.h. eine neue Softwareversion) notwendig, was ziemlich aufwendig ist. Da Lunch.Net österreichweit eingesetzt wird, muss man die neue Version natürlich ausführlichst testen, bevor man es ausrollt. Fertigstellung ist Ende dieses Jahres geplant.

7) Und wenn es im Bazar nichts gibt und ich keine Möglichkeit hatte etwas zu bestellen? Habe ich dann noch eine Chance zu einem Essen zu kommen?

Auch daran wird aufgrund von Meldungen (v.a. im Bereich der Krankenhäuser) bereits gearbeitet. Es soll zukünftig „Direktbuchungen“ geben. Die Verteilerküchen bekommen von jedem Menü 5 Portionen mehr geliefert. Wenn sie jetzt nichts bestellt haben und im Bazar nichts frei ist, dann können sie noch in die Küche schauen und fragen, von welchem Menü noch etwas da ist. Die Küche kann dann mit einer eigenen Karte eine Direktbuchung

durchführen. Das ist aber noch in Arbeit. Bei einer Umsetzung werden alle MitarbeiterInnen darüber informiert.

8) Früher hatten wir eine Kalorienangabe im Lunch.Net? Anfangs hat es geheißen, dass dies noch in Arbeit ist. Kann man sagen, ob und wann die Kalorien wieder zu sehen sein werden?

Das gesamte Projektteam (SGM Beauftragte Frau Mag. Wittmann, Diätologinnen, Ich und ein paar andere) bemüht sich, dass bis Anfang nächsten Jahres die Kalorienangaben im Lunch.Net wieder hinterlegt werden. Aufgrund einer neuen Lebensmittelverordnung, die ab Mitte Dezember gilt, kommt es noch zu Verzögerungen.

9) Der Speiseplan wiederholt sich alle 6 Wochen. Es ist immer dieselbe Menüfolge. Ist es möglich, dass der Ablauf der Menüfolge verändert wird? Dass z.B. zwischen den Tagen und den Menüs getauscht wird? Wenn ich mir in der Woche 40 am Mittwoch z.B. nichts finde bzw. am liebsten alles essen würde, dann werde ich auch in der Woche 46 das gleiche Problem haben.

Es wäre theoretisch möglich, aber mit einem enormen Aufwand verbunden, der diesen Wunsch nicht rechtfertigt. Die Auswahl ist wirklich groß und ein Speiseplan bestehend aus Vitalkost, Hausmannkost, Vegetarische Kost und Salatmenü darf sich doch alle 6 Wochen wiederholen. Privat kocht man vermutlich in kürzeren Abständen immer wieder die gleichen Speisen.

Der Speiseplan ist auch für die Krankenhäuser erstellt worden. Hier mussten extrem viele Kostformen abgeleitet und Rezepturen hinterlegt werden, sodass einer derartigen Umstellung nicht „zugestimmt“ werden kann.

10) Es gibt/gab Joghurts und Co von einer deutschen Firma? Haben wir in Österreich keinen Lieferanten?

Grundsätzlich werden nur österreichische Waren eingekauft. Es wurde 1-2x ein Schokopudding einer deutschen Firma geliefert, weil der österreichische Lieferant nicht rechtzeitig geliefert hätte. Sollte es einmal vorkommen, dass kein österreichisches Produkt ausgegeben wird, dann handelt es sich um Ausnahmen, die begründet werden können.

11) Gibt es von deiner Seite noch allgemeine Informationen, die vielleicht für unsere MitarbeiterInnen interessant sein könnten?

Seitdem „offiziell“ die Möglichkeit geschaffen wurde Rückmeldungen an die Zentralküche zu senden, sind mein Stellvertreter und ich damit beschäftigt, darauf zu antworten.

Wie kommen diese Informationen an die MitarbeiterInnen?

Diese Schiene wurde noch nicht geklärt. Es gibt jedenfalls in regelmäßigen Abständen Qualitätssitzungen, wo Wünsche, Anregungen sowie Beschwerden besprochen werden. Ob und welche Informationen und v.a. wie diese weiter transportiert werden, ist noch offen.

Um dem derzeitigen Cook & Chill Image entgegenzuwirken wäre es meiner Meinung nach aber sehr wichtig, die Informationen weiterzugeben.

Zum Abschluss ein kleiner Hinweis. Eine Überraschung = Änderung gibt es vielleicht zu Martini. Falls eine Umsetzung möglich ist, folgt eine gesonderte Information.

Cook & Chill ist für alle neu, auch für die Kolleginnen und Kollegen der Zentralküche, welche die Speisen für uns zubereiten und auch für unsere Kolleginnen in der Küche, die die Combidämpfer mit zahlreichen Möglichkeiten der Regenerierung zu bedienen haben.

Rückblickend ist es seit der Einführung im Sommer schon zu Verbesserungen/Veränderungen gekommen und eines steht fest, ALLE, die mit dem neuen System arbeiten, sind sehr bemüht und man darf nicht vergessen, dass nicht nur wir in der Landesstelle Wünsche, Anregungen und Beschwerden haben, sondern dass auch noch ein paar andere Einrichtungen unterschiedliche Meinungen dazu haben.

Wir dürfen auch nicht vergessen, zu welchem Preis wir die Möglichkeit haben im Haus essen zu gehen, welche Auswahl an Speisen besteht, dass es zu jedem Menü einen Salat gibt, Brot, Freigetränke usw.

Es wird an manchen Dingen gearbeitet, aber vorweg kann man auch gleich sagen, dass Einiges einfach deswegen nicht geändert werden kann, weil eine Großküche und auch das neue System Vorgaben/Richtlinien einzuhalten hat.

Wir wünschen guten Appetit und hoffen dadurch die eine oder andere Fragen beantwortet zu haben.

Für den Angestelltenbetriebsrat
Barbara Haberl