

Ekkharthof, Lengwil:

So simpel, so genial: Speiseverteilung mit 120 Thermoporten

Verschiedene Wohngruppen, eine Kantine, mehrere Schulen und Aussenstellen – die Speiseverteilung im Ekkharthof, Zuhause und Arbeits- sowie Betreuungsort für Menschen mit kognitiver Beeinträchtigung, ist anspruchsvoll. Für das motivierte Küchenteam kein Problem: Auch dank einem ausgeklügelten System und qualitativ hochwertigen Produkten der Rieber-Alinox AG, Spezialistin für Grossküchentechnik und Speiseverteilung.

Text: Thomas Bürgisser

Bilder: Aniela Lea Schafroth und zVg.

Der Ekkharthof in Lengwil ist ebenso beeindruckend, wie der Ausblick, der sich von hier aus über den Bodensee bietet. An diesem Ort, etwas oberhalb von Kreuzlingen TG, leben und arbeiten über 200 Menschen mit kognitiver Beeinträchtigung. Vor bald fünfzig Jahren wurde der Ekkharthof-Verein gegründet und ist seither stetig gewachsen. Heute bietet die anthroposophisch ausgerichtete Institution verschiedene Wohnmöglichkeiten für alle Altersklassen, von Kindern bis ins hohe Alter, von der einmal wöchentlich betreuten, Wohngemeinschaft bis zu Wohngruppen mit 24-Stunden-Betreuung. Die Mehrheit davon befindet sich auf dem 28 Hektar grossen Gelände in Lengwil. Der Ekkharthof führt aber auch mehrere Aussenstellen

In der Gärtnerei und Landwirtschaft wird auch für die eigene Gastronomie angebaut.

Rund 20 Personen arbeiten im Küchenteam. Im Bild: Piet Paluch (links) mit Silvan Koch.

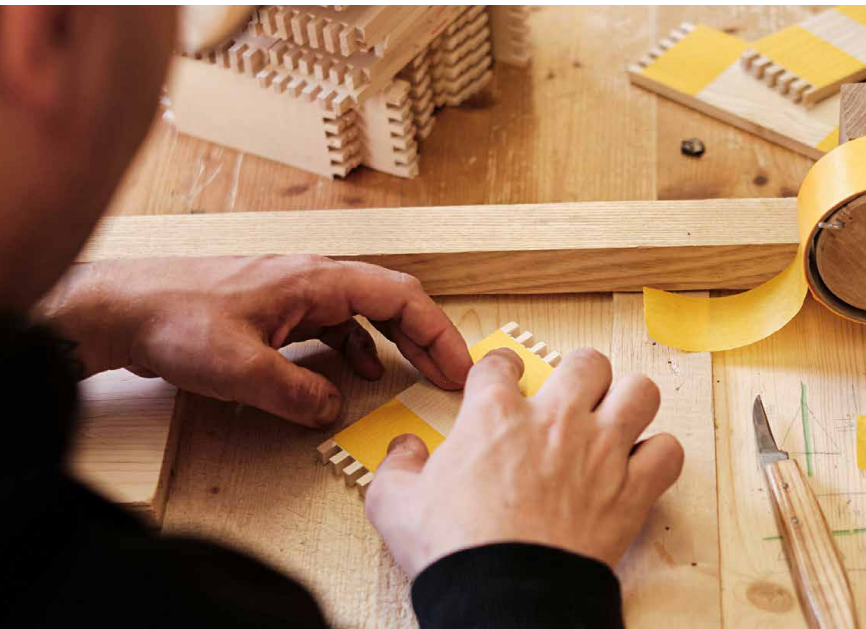


Blick von oben über das Areal
vom Ekkharthof in Lengwil.



«Wir decken vom Kindergarten über die Schulzeit und Ausbildung bis zum Arbeitsplatz und Aktivierungsangebot für Menschen im vierten Lebensabschnitt alle Bedürfnisse ab, begleitet von einem breiten Pflege-, Therapie- und Freizeitangebot.»

Manolo Schwarz, Ekkharthof.



Der Ekkharthof bietet neben Wohn- und Betreuungsplätzen auch Arbeitsplätze für Menschen mit Beeinträchtigung.



In der Küche des Ekkharthofs gibt es keine traditionellen Posten. Vielmehr wird in fünf Gruppen gearbeitet.



In der Produktion wird Polenta für eine Polenta-Pizza gekocht.

Die Polenta wird portionenweise je nach Bestellung direkt in GN-Schalen von Rieber abgefüllt.

in der Region. Ein weiterer Bereich ist das Bildungs-, Arbeits- und Betreuungsangebot unter anderem mit einer heilpädagogischen Schule sowie Werkstätten. «Wir decken vom Kindergarten über die Schulzeit und Ausbildung bis zum Arbeitsplatz und Aktivierungsangebot für Menschen im vierten Lebensabschnitt alle Bedürfnisse ab, begleitet von einem breiten Pflege-, Therapie- und Freizeitangebot», führt Manolo Schwarz von der Kommunikation des Ekkharthofs aus. Dabei entstehen die verschiedensten Produkte: Holzspielzeuge, Kerzen, aber auch

«Wir haben keine fix zugeteilten Posten, sondern arbeiten in den fünf Gruppen Rüsten, Kalte Küche, Produktion, Diätküche und Hygiene. Dabei können sich alle jede Woche neu selber in eine Gruppe eintragen.»

Manuel Müller, Ekkharthof.

Tees, Gewürzmischungen, Confitüren, Molkereiprodukte und vieles mehr aus der eigenen Gärtnerei und Landwirtschaft in Demeter-Qualität, die unter anderem im Ekkharthof Bio-Laden sowie über externe Anbieter unter der Marke «Hand und Hof» verkauft werden.

Hier bestimmen alle mit

Neben dem Bio-Laden versorgt die Gärtnerei und Landwirtschaft auch die hauseigene Gastronomie. Zweimal jährlich sitzt das Küchenteam rund um Gastronomieleiter Manuel Müller mit den Verantwortlichen der Gärtnerei und Landwirtschaft zusammen und bespricht die Bedürfnisse und damit den Anbau. Selbst das Fleisch stammt vom eigenen Hof – und dies sogar ausschließlich. «Allgemein kochen wir aber zu achtzig Prozent vegetarisch und nur zweimal





Je nach Gericht kommen die GN-Schalen zuerst in den Kombidämpfer und direkt anschliessend in den Schockkühler.



Steckdeckel drauf und fertig ist die Menükomponente.

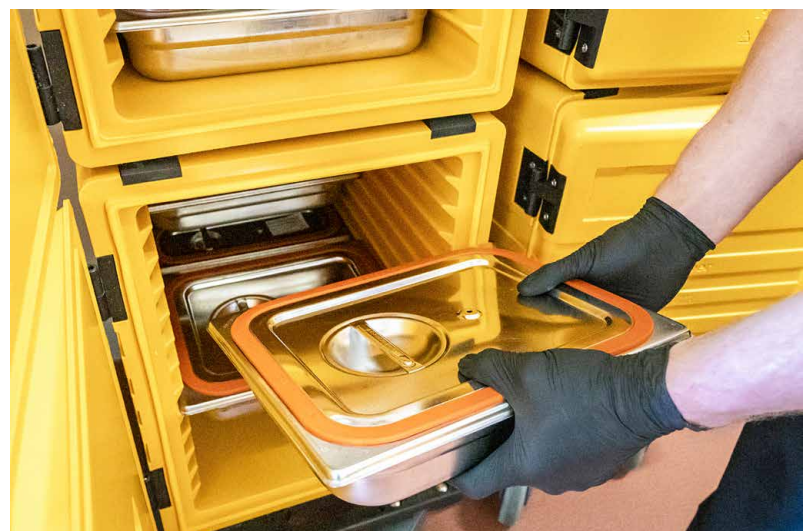
die Woche Fleisch», so Manuel Müller. Was wann gekocht wird? Das bestimmt das rund 20-köpfige Team gemeinsam an den wöchentlichen Sitzungen. Dieses setzt sich neben einem Diätkoch, drei Köchen, zwei Spülern und zwei Arbeitsagogen auch aus vier Auszubildenden sowie neun Menschen mit Beeinträchtigung zusammen. Manuel Müller ist es wichtig, dass in seiner Küche alle mithelfen und mitbestimmen können. «Wir haben beispielsweise auch keine fix zugeteilten Posten, sondern arbeiten in den fünf Gruppen Rüsten, Kalte Küche, Produktion, Diätküche und Hygiene. Dabei können sich alle jede Woche neu selber in eine Gruppe eintragen.»

Portionen Tomatensauce bestellen und die restliche Sauce für eine Pizza bei einem der drei Abendessen pro Woche verwenden, die sie selber mit Produkten aus dem Bio-Laden zubereiten», erklärt Manuel Müller das Konzept. Aufgrund der Bestellungen wissen die einzelnen Gruppen in der Küche mit genügend Vorlauf, was es vorzuproduzieren gibt. Dabei werden die gekochten Speisen fertig zubereitet, portioniert und grösstenteils im Schockkühler auf drei Grad heruntergekühlt. Anschliessend werden die GN-Schalen

Teilweise werden die vorproduzierten Menükomponenten in einem Kühler zwischengelagert, bis sie zum Abholen in die Thermoporte pro Bezüger kommen.

Bis zu 350 Mittagessen täglich

Betritt man die Küche unterhalb der 2018/19 gebauten «Cantina», wird schnell klar: Das Konzept funktioniert. Da wird Polenta gekocht, dort frisch angelieferter Broccoli gerüstet, einige waschen Geschirr ab, andere füllen gerade fertig zubereitete Menükomponenten in Gastronorm-Schalen ab. Insgesamt bereitet das motivierte Küchenteam für jeden Wochentag zwischen 300 bis 350 und für das Wochenende 80 Mittagessen zu – alles zu fixen Arbeitszeiten unter der Woche. Bestellt werden die Essen jeweils bis am Mittwoch der Vorwoche, und zwar Komponente für Komponente. «So können die Wohngruppen beispielsweise acht Portionen Pasta sowie zwölf



HEIME & SPITÄLER



Jeder Bezüger – zum Beispiel die Wohngruppen – hat seinen eigenen Wagen mit Thermoporten, in denen die tägliche Bestellung zum Abholen bereit steht.



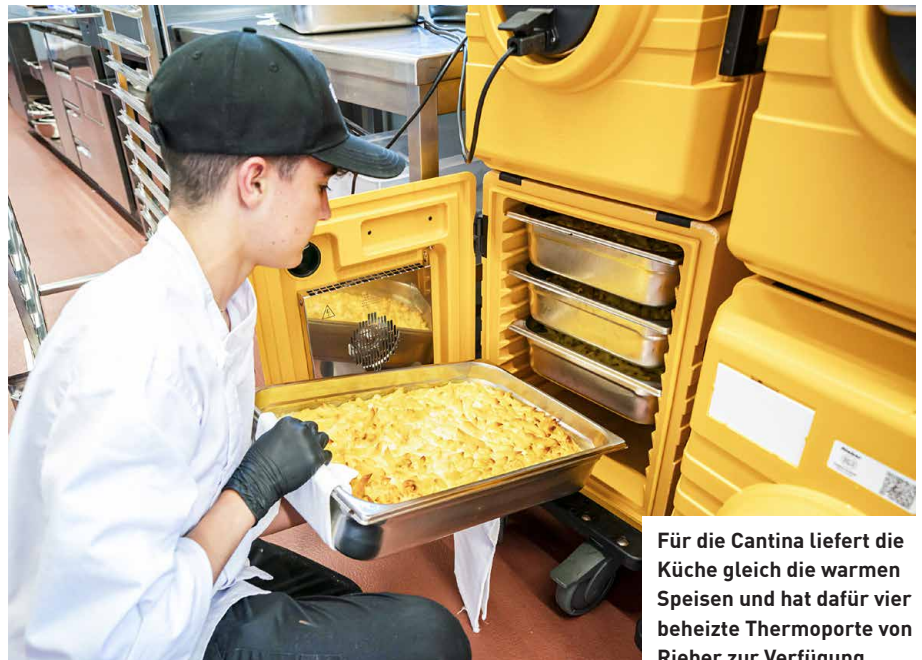
Zwei Kühler, zwei Tage: Damit alle Abläufe wie Abholen und Vorbereiten der Menükomponenten reibungslos funktionieren, stehen rund 120 Thermoporte zur Verfügung.

In der Küche finden sich zudem drei gefüllte Regale mit GN-Schalen und Deckeln verschiedenster Grössen von Rieber.

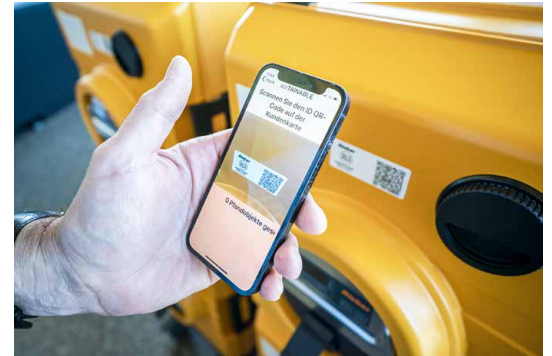


Die Bezüger, wie beispielsweise die Wohngruppen, holen ihre Bestellung täglich ab 9 Uhr ab.

In den Wohngruppen müssen die Rieber-GN-Schalen nur noch geöffnet und gemäss Anleitung im Haushalts-Kombi-steamer zubereitet werden.



Für die Cantina liefert die Küche gleich die warmen Speisen und hat dafür vier beheizte Thermoporte von Rieber zur Verfügung.



verschlossen und angeschrieben, bevor sie entweder im Kühler zwischengelagert oder direkt in die Thermoport-Behälter der Rieber-Alinox AG verstaut werden.

Simplel, aber geniales System

Rieber mit Sitz in Deutschland und der Tochtergesellschaft Rieber-Alinox AG in der Schweiz ist Spezialistin für Grossküchentechnik und Speiseverteilung. «Wir arbeiten schon seit jeher mit Rieber-Produkten», erzählt Manuel Müller, der seit 2011 im Ekkharthof tätig ist. Mit den Jahren haben er und sein Team mithilfe der Rieber-Produkte ein simples, aber geniales Speiseverteilungssystem entwickelt. Dazu arbeitet man mit zwei Kühlräumen, jeweils ein Raum für den nächsten und den übernächsten Tag. In jedem Kühlraum finden sich pro Essensbezüger – also zum Beispiel Wohngruppe – zwei aufeinandergestapelte Thermoport-Behälter auf Rädern. In diesen wird das bestellte Essen in verschlossenen GN-Schalen bereitgestellt. Jeweils ab 9 Uhr können die zwanzig Bezüger ihre Tageslieferung direkt im entsprechenden Kühlraum abholen und es über das Gelände zum Einsatzort rollen. Pro Komponente gibt das Küchenteam zudem einfache Anweisungen zum Regenerieren mit. So müssen die GN-Schalen nur noch geöffnet und nach Anleitung im Haushalts-Kombi-steamer zubereitet werden. Bis 14 Uhr müssen die Thermoporte dann zurückgebracht werden, so dass sie zum Bestücken für den übernächsten Tag wieder bereitstehen.

120 Thermoporte im Einsatz

Das System erfordert einiges an Material: In der Küche finden sich drei gefüllte Regale mit GN-Schalen und wasserdichten Steckdeckel verschiedenster Grössen von Rieber. Hinzu kommen rund 120 Thermoporte – «eine Menge, die sogar für uns aussergewöhnlich ist», hält Peter Kocher fest, Geschäftsführer der Schweizer Niederlassung der Rieber-Alinox AG in Eschlikon. Zusätzlich stehen vier beheizte Thermoporte sowie zwei Speisetransportwagen zur Essensausgabe in der Cantina bereit, wo Mitarbeitende

Dank CHECK TRACE von Rieber-Alinox weiss man immer, wo sich welches Material aktuell befindet.

Besonders begeistert zeigt sich Gastronomieleiter Manuel Müller (rechts) im Gespräch mit Systemberater Bruno Ulrich (links) von den wasserdichten Steckdeckeln – «die halten, was sie versprechen».



der Arbeitsstätten zu Mittag essen. «Bei so viel Material ist es wichtig, dass wir uns auf dessen Qualität verlassen können, und das ist bei Rieber der Fall», betont Manuel Müller. «Die Rieber-Produkte wie beispielsweise die Edelstahl-GN-Schalen sind praktisch unzerstörbar. Und auch die wasserdichten Steckdeckel halten, was sie versprechen. Keine Selbstverständlichkeit beim Herumschieben über das Gelände.»

Manuel Müller schätzt es aber auch, dass sich die Rieber-Alinox AG nicht auf dem Erreichten ausruht, sondern laufend mit Innovationen aufwartet. So testet er im Ekkharthof zurzeit das herstellerunabhängige Digitalisierungs- und Organisationssystem CHECK der Rieber-Alinox AG, das zur digitalen HACCP-Dokumentation (CHECK HACCP) aber auch zur Rückgaben-Kontrolle von Behältern (CHECK TRACE) genutzt werden kann. Bei Letzterem erhält jede GN-Schale und jeder Thermoport einen QR-Code, der mit dem Smartphone gescannt wird, wodurch man immer weiss, wo sich das Material aktuell befindet. «Eine solche Rückverfolgbarkeit wäre sicher hilfreich, um bei unserer grossen Ausstattung den Überblick zu behalten», so der Gastronomieleiter. Bruno Ulrich, Systemberater

«Wo wir Verbesserungspotential in den Prozessen sehen, helfen wir mit unserer jahrelangen Erfahrung auch diesbezüglich beratend gerne weiter.»

Bruno Ulrich, Rieber-Alinox AG.

der Rieber-Alinox AG, freut sich über das Ausprobieren. «Schlussendlich ist für uns aber wichtig, dass jeder Kunde genau das aus dem riesigen Rieber-Sortiment auswählt, das für sein individuelles System Sinn macht. Und wo wir Verbesserungspotential in den Prozessen sehen, helfen wir mit unserer jahrelangen Erfahrung auch diesbezüglich beratend gerne weiter», so Bruno Ulrich. Und Geschäftsführer Peter Kocher ergänzt: «Unser Ziel ist es immer, die individuellen Wünsche des Kunden möglichst optimal ins Rieber-System einfliessen zu lassen.» Genau das wurde im Ekkharthof erreicht: «Dass unsere Speiseverteilung so gut funktioniert, verdanken wir nicht zuletzt auch den Rieber-Produkten», ist Manuel Müller überzeugt.



Eine langjährige Partnerschaft: Bruno Ulrich (ausser links) und Peter Kocher (ausser rechts) von der Rieber-Alinox AG mit Manolo Schwarz (Mitte links) und Manuel Müller (Mitte rechts) vom Ekkharthof.



Mehr zum Thema

Ekkharthof

Rütelistrasse 2
8574 Lengwil
Tel. 71 686 65 55
info@ekkhartof.ch
www.ekkhartof.ch

Rieber-Alinox AG

Hörnlistrasse 18
8360 Eschlikon
Tel. 071 868 93 93
mail@rieber.ch
www.rieber.ch



Hier geht's
zu weiteren Infos
zum Thema