Das im grünen Essener Süden gelegene Augustinum ist eine gefragte Adresse bei Senioren.

Schulungen in den Augustinum-Wohnstiften

Hygiene für Feinschmecker

„Hier habe ich die beste Leber meines Lebens gegessen!" Stefan Vornehm schwärmt nicht etwa von einem Sterne-Restaurant, sondern von kulinarischen Genüssen aus der Küche des Augustinums in Essen. Das im Essener Süden wunderschön im Grünen gelegene Wohnstift, gilt im Ruhrgebiet als begehrte Adresse für Senioren. In den insgesamt 21 komfortablen Wohnstiften des Augustinums in ganz Deutschland ist beste Qualität auch in der Verpflegung selbstverständlich. Eine Bedingung dafür ist optimale Hygiene.

Stefan Vornehm, Referent der JOMO GV-Partner Beratungs- und Software GmbH & Co. KG, hat die Küchen aller Wohnstifte unter die Lupe genommen. Der Diplom-Oecotrophologe ist voll des Lobes über die Sorgfalt in punkto Reinlichkeit: „Das ist mit das Beste, was ich in 15 Jahren gesehen habe."

„Mit unseren Standards im Bereich Hygiene gehen wir weit über das gesetzlich geforderte Maß hinaus", versichert Gerhard Bolte, der als Regionalleiter über die Augustinum-Küchen im mittleren Drittel Deutschlands wacht. „Das Handbuch für unsere Betriebe enthält detaillierte Verfahrensanweisungen für den Umgang mit Lebensmitteln. Aber wir wollten den Blick von außen und eine andere Sichtweise und haben deshalb Kontakt zu Stefan Vornehm aufgenommen."

Dirk Schuster, Betriebsleiter im Augustinum Essen, ergänzt: „Man hat eine gewisse Betriebsblindheit. Da sind Tipps zum Beispiel zur Lagerung oder zur Mindesthaltbarkeit hilfreich. Ein weiterer Grund, uns an den Fachberater zu wenden, war, dass wir Anregungen für unsere internen Mitarbeiterschulungen gesucht haben." Diese seien nämlich mit den Jahren so dröge wie altbackene Brötchen geworden, gesteht der Küchenchef ein. „Externe Referenten sind immer spannender. Herr Vornehm hat neue Ideen eingebracht, positive und negative Beispiele in den Küchen fotografiert und diese mit den Mitarbeitern diskutiert." Stefan Vornehm erklärt: „Das Kunststück besteht darin, dass alle Mitarbeiter, auch die Hilfskräfte, die Vorgaben der Geschäftsleitung wirklich umsetzen. Oft fehlen ihnen Vorwissen und die Einsicht, warum es Hygieneregelungen gibt."

Drei Monate lang reiste der Diplom-Oecotrophologe von Wohnstift zu Wohnstift zwischen Hamburg und dem Bodensee. „Jeweils einen Tag lang habe ich die Küchen besucht, inklusive Warenannahme, Lager, Umkleiden, Restaurants und Spülküchen. Zu einer einwandfreien Hygiene gehört auch die detaillierte Dokumentation, und die ist in den Betrieben des Augustinums einfach vorbildlich."

Ein spontaner Blick in die Küche, in der die Mitarbeiter gerade die 400 täglichen Mittagessen portionieren: kein Krümel, blitzblanke Arbeitsflächen, und – was Stefan Vornehm besonders gut gefällt – die Gewürze, anfällig für Keime, lagern in 250- und 500-Gramm-Einwegdosen auf einem Metallregal in sicherer Entfernung von Lebensmitteln und dampfenden Kochtöpfen.

Ursache und Wirkung

Eine weitere Besonderheit ist der Gefrierschrank mit doppelten Rückstellproben aller Speisen, portioniert, nach Tagen geordnet und beschriftet. „Eine DIN-Norm schreibt eine Probe vor, die man sieben Tage aufhebt. Wir bewahren zwei Proben bis zu 14 Tage lang auf. Im Untersuchungsfall haben wir eine für die Behörde und eine für uns. Falls einmal eine Erkrankung auftreten sollte, lässt sich sicher nachweisen, ob eine Speise die Ursache war und welche", erläutert Gerhard Bolte.

Zu Stefan Vornehms Leistungen zählte außerdem eine eintägige Fortbildung für alle Betriebsleiter im

Schulungszentrum nahe München. „Das Ziel meiner Schulungen ist auch, dass die Betriebsleiter die neuesten Verordnungen kennen und auf Augenhöhe mit den Hygieneprüfern reden können. Hygiene wird immer ein Schulungsthema bleiben, da es oftmals neue DIN-Normen gibt. Das Lebensmittelrecht gibt nur einen groben Rahmen vor. Die Details werden von DIN-Normen geregelt.“ Gerhard Bolte betont: „Bei dieser Schulung konnte sich jeder etwas aus der Essenz rauspicken. Ein Resultat waren die Einwegverpackungen für Gewürze.“ Stolz zeigt er ein geeichtes Thermometer – ein Tipp von Stefan Vornehm: „Die Küchenthermometer dürfen hiervon nur maximal 0,5 Grad abweichen. Das ist ein strengerer Augustinum-Wert als die DIN-Norm vorschreibt.“

Die Gesprächspartner: Gerhard Bolte, Augustinum Regionalleiter, Dirk Schuster, Augustinum Betriebsleiter, und Stefan Vornehm von der JOMO GV-Partner Beratungs- und Software GmbH & Co. KG.

Betriebsleiterschulungen haben sich bestens bewährt

Der Regionalleiter ist hoch zufrieden mit Stefan Vornehms qualifizierter und umfassender Beratung. „Ich würde Herrn Vornehm auf jeden Fall weiterempfehlen. Wir buchen bestimmt noch mal eine Betriebsleiterschulung bei ihm.“ Dirk Schuster lächelt zustimmend: „Uns hat die Schulung eine Menge gebracht. Die Mitarbeiter ziehen auch deshalb mit, weil sie wissen, dass sie persönlich für Fehler haftbar gemacht werden können.“ Zufrieden betrachtet er sein konzentriert arbeitendes Küchenteam. Nebenan lassen es sich die Senioren im Stiftsrestaurant schmecken: Die schmucke Menükarte mit Angeboten von Bouillabaisse über Tofuklößchen bis zum Kalbsrückensteak lässt keine Wünsche offen.