



Lebenshilfe Seelze (3)

Die neue Produktionsküche der Lebenshilfe Seelze wurde 2017 eingeweiht und die alte Produktionsküche in eine Ausgabeküche umgewandelt. Bei der Planung des Neubaus wurden die Ideen und Wünsche des Küchenteams berücksichtigt.

Lebenshilfe Seelze

Das Miteinander zählt

In der modernen und vom Küchenteam mitgeplanten Großküche der Lebenshilfe Seelze werden täglich knapp 1.800 Mittagessen zubereitet. Unter der Leitung von Dirk Kahre können hier auch Menschen mit Behinderung eine Ausbildung absolvieren.

In den verschiedenen Einrichtungen des 1966 gegründeten gemeinnützigen Vereins Lebenshilfe Seelze bei Hannover haben knapp 1.000 Menschen mit Behinderung die Möglichkeit, in allen Lebensphasen ein weitgehend selbstbestimmtes Leben zu führen. Rund 400 Fachkräfte beraten und betreuen diese in einer Kooperativen Kindertagesstätte, im modernen Berufsbildungszentrum, in Beratungszentren sowie in diversen Förder- und Wohnrichtungen oder unterstützen sie bei ihrer Arbeit in den Werkstätten, einer Gärtnerei oder einem Café mit Bio-Hofladen. Die Verpflegung der Bewohner und Mitarbeiter sowie externer Einrichtungen der Umgebung übernimmt Küchenleiter Dirk Kahre mit seinem Küchenteam, das pro Tag etwa 1.800 Mittagessen zubereitet. Auch hier kön-

nen Menschen mit Behinderung eine Ausbildung absolvieren und als Küchenkraft arbeiten. Insgesamt besteht die Küchenmannschaft aus 65 Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen, darunter neben dem Küchenleiter, seinem Stellvertreter Daniel Schlöber, den sechs Köchen sowie den in Voll- und Teilzeit angestellten Küchenkräften auch die Mitarbeiter mit Behinderung, Hilfskräfte und Fahrer.

Mitspracherecht beim Küchenneubau

Die Produktionsküche, die vor drei Jahren im neugebauten Werk 4 der Einrichtung eröffnet wurde, ist ganz auf die Bedürfnisse des Küchenteams zugeschnitten: von den Laufwegen in der Küche über die Anschaffung der Geräte bis hin zu individuellen Sonderanfertigungen. Dafür wurde das Personal von Beginn

an bei der Planung miteinbezogen. „Es hat Spaß gemacht, die neue Küche mit aufzubauen und mitwirken zu können. Während der ganzen Zeit wurde sehr viel Wert auch auf unsere Meinung als Küchenteam gelegt. Wir konnten optimal unsere eigenen Erfahrungen mit einbringen und wirklich Einfluss nehmen“, freut sich Dirk Kahre. So wünschte sich der Küchenleiter beispielsweise eine direkte Verbindung zwischen den verschiedenen Kühlräumen sowie mehrere Zugänge zur Küche, um unnötige Laufwege zu reduzieren. Die Idee wurde umgesetzt: Heute gelangen die Mitarbeiter dank direkter Verbindungstüren ohne Umwege etwa vom Milch- in den Tiefkühlraum und von da aus zurück in die Küche, was bei fünf vorhandenen Kühlräumen ein klarer Zeitvorteil ist. Auch bei der Anschaffung der

neuen Meiko-Spülmaschine hatte die Küche eigene Vorstellungen, die – wenn auch gegen Aufpreis – tatsächlich umgesetzt wurden. So ließ man Türen anstatt der üblichen, nach oben aufgehenden Rolltür einsetzen, die sich wie klassische Zimmertüren nach rechts öffnen lassen. Der Küchenleiter erklärt den damit erreichten Effekt: „Durch diese Maßnahme wurde der Einschub größer und die Maschine lässt sich einfacher sauber machen, auch kommt man besser an die Siebe.“ Ebenfalls auf Wunsch des Küchenteams wurden die normalerweise offen auf dem Dach angebrachten Kühlaggregate mit einem Flachdach versehen. Dadurch ist das Material nicht mehr ungeschützt den Witterungsverhältnissen ausgesetzt, was sich positiv auf die Lebensdauer der Aggregate auswirkt, und gegebenenfalls



Das Küchenteam besteht aus 65 Mitarbeitern: Neben dem Küchenleiter, seinem Stellvertreter und sechs weiteren Köchen sind in Seelze Küchenfachkräfte, Mitarbeiter mit Behinderung, Hilfskräfte und Fahrer angestellt.

auftretende Defekte lassen sich problemlos bei jedem Wetter beheben.

Knapp zwei Jahre hat es gedauert, bis die neue Küche fertig war. Während dieser Zeit musste in der alten Küche die Tagesproduktion laufen und der Neubau geplant und umgesetzt werden. Dirk Kahre erinnert sich trotz der harten Arbeit gerne an diese Zeit: „Das hat schon Spaß gemacht, aber es hat natürlich auch so richtig Substanz gekostet. Wir haben ein tolles Ergebnis und das ist die Hauptsache.“

Mahlzeiten in und außer Haus

Nach Fertigstellung der neuen Küche wurde die bisherige Produktionsküche zu einer Ausgabeküche umfunktioniert, so dass die Lebenshilfe Seelze nun insgesamt über eine Produktions- und drei Ausgabeküchen verfügt. Eine weitere Ausgabeküche befindet sich zudem in einer Außenwerkstatt. Wurden vor etwa 25 Jahren in Seelze noch im Durchschnitt zirka 500 Mittagessen produziert, sind es heute knapp 1.800 Mahlzeiten, die in Nicht-Corona-Zeiten die

Küche verlassen. Davon werden etwa 600 bis 700 Essen für die interne Verpflegung benötigt – also für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Werkstätten und für die Wohngruppen sowie für die eigenen Kindertageseinrichtungen. Die übrigen 1.000 bis 1.100 Essensportionen werden an Kindergärten, Schulen und Fremdfirmen in der Umgebung von Hannover geliefert. Auch die Speisenversorgung für das Lebens-Art Café und der Bio-Hofladen gehören zum Zuständigkeitsbereich der Küche. Eine Besonderheit ist dabei die regelmäßige Eigenproduktion verschiedener Kuchen und Torten für den Café-Vertrieb, die vom hauseigenen Konditor täglich frisch hergestellt werden. Produziert wird im Cook&Serve- sowie im Cook&Hold-Verfahren. Das Essen auf dem Gelände der Einrichtung wird im Großgebäude an die verschiedenen Ausgabeküchen und die jeweiligen Wohngruppen in Speisentransportwagen geliefert. Frischer Fisch beispielsweise oder auch die in der Produktionsküche schon vorgebackene Pizza werden in der Ausgabeküche lediglich fertig zubereitet



Küchenleiter Dirk Kahre (l.) und Koch Ole Marhencke präsentieren leckeres Zucchini- und Paprikagemüse. In der Produktionsküche wird Tiefkühlgemüse eingesetzt, Soßen oder Pudding werden selbst hergestellt.

oder nur noch regeneriert. Da braucht der frische Fisch dann höchstens sechs Minuten und auch die Pizza ist in kurzer Zeit zu Ende gebacken. Gekocht wird in der Zentralküche der Lebenshilfe Seelze überwiegend mit Gas. Das gilt vor allem auch für die zum Einsatz kommenden Kochkessel. Darüber hinaus ste-

hen fünf Combidämpfer bereit, ein Selfcooking-Center von Rational sowie vier Hans-Dampf-Geräte von MKN. Kommt Braten auf den Tisch, dann bevorzugt Küchenleiter Kahre ganz klar die Zubereitung mittels Niedrigtemperaturverfahren: „Das machen wir sehr gerne, es ist sehr beliebt und die so zubereiteten

Über Küchenleiter Dirk Kahre

Dirk Kahre ist 57 Jahre alt. Gelernt hat er den Beruf des Kochs im Sporthotel Fuchsbachtal in Barsinghausen. Nachdem er mehrere Jahre in verschiedenen Restaurants gearbeitet hatte, erfolgte für zehn Jahre der Wechsel als Koch zur Bundeswehr. In dieser Zeit absolvierte er seine Weiterbildung zum Küchenmeister, der sich eine weitere Fortbildung zum diätetisch geschulten Koch anschloss. Darauf folgte ein zweijähriges Vollzeitstudium an der Hotelfachschule Hannover zum staatlich geprüften Betriebswirt für das Hotel- und Gaststättengewerbe.

Seit 1995 ist Dirk Kahre als Küchenleiter in der Küche der Lebenshilfe Seelze tätig. Eine Tätigkeit, über die er selbst sagt: „Im Rückblick gesehen bin ich persönlich sehr zufrieden mit meiner Tätigkeit und meiner Stelle. Ich habe hier mit 500 Essen am Tag angefangen und mit zwei Köchen, heute produzieren wir täglich 1.800 Essen mit sechs Köchen. Das Ganze ist gewachsen und gewachsen und es hat ganz besonderen Spaß gemacht, die neue Küche mit meinem Team gemeinsam mit aufzubauen und hier direkt mitwirken zu können.“



Der stellvertretende Küchenleiter Daniel Schlößer und Küchenmitarbeiterin Britta Witt mit einem GN-Behälter frisch geputzter Erdbeeren für das Dessert.



Lebenshilfe Seeze (6)

Auf sechs Touren liefern die Fahrer täglich das Mittagessen im Großgebäude an alle extern gelegenen Ablagestellen aus.



Für das Café Lebens-Art werden täglich frische Torten und Kuchen unter Anleitung eines hauseigenen Konditors selbst hergestellt.



Die Produktionsküche ist gut ausgestattet, unter anderem mit mehreren Combidämpfern, die auch für das Niedertemperaturgaren von Braten genutzt werden.

Braten kommen bei den Essens-
teilnehmern immer sehr gut an.
Die ganzen Braten und was wir
sonst noch in diesem Bereich
selbst machen, bereiten wir auf
diese Art zu. Das wird wunder-
bar zart, hat eine sehr gute Qua-
lität und eine gute Soße ergibt
es auch noch.“ Die Auslieferung
der Speisen außer Haus erfolgt
im Großgebäude in Thermoport-
behältern. Sechs Touren werden
regelmäßig von den Fahrern ab-
solvieren, die ebenfalls zum Kü-
chenteam gehören.

Behindertengerechte Küchenplanung

Da im Küchenteam auch Men-
schen mit Behinderung beschäf-
tigt sind, gilt es für den Küchen-
leiter, stets darauf zu achten,
dass alle Geräte und Arbeits-
schritte von ihnen gefahrlos be-
dient und ausgeführt werden
können. Vor ihrer Mitarbeit in
der Produktionsküche lernen
die Mitarbeiter mit Behinderung
im Rahmen ihrer zweijährigen
Ausbildung zunächst einmal
alle wichtigen Schritte für die
Speisenzubereitung in klei-
neren Mengen sowie alles Weiter-
e rund um die Themen Lebens-
mittelverarbeitung und Hygiene-
vorschriften.

Aktuell gibt es einen Auszubil-
denden zum Koch im zweiten
und einen weiteren im ersten
Lehrjahr. Zusätzlich zu ihrer

Ausbildung in der Küche der
Lebenshilfe verbringen die jun-
gen Mitarbeiter in ihrer Lehr-
zeit noch ein mehrmonatiges
Praktikum in einer klassischen
Restaurantküche, wo sie unter
anderem das À-la-carte-Geschäft
kennenlernen.

Auch für die Herausforderun-
gen bei der Speisenausgabe auf-
grund der vielfach vorhandenen
Leseschwäche der Bewohner
und Mitarbeiter hat die Küche
eine praktische Lösung gefun-
den, die mit Hilfe des Amts für
Integration des Landes Nieder-
sachsen sowie einer finanziellen
Unterstützung von dort umge-
setzt wird. Alle Speisesäle und
Küchenausgaben werden mit
Bildschirmen ausgestattet, auf
denen die Essensteilnehmer
einen Chip platzieren können,
durch den ihnen die zugeord-
nete Speisenausgabe sowie
das bestellte Essen per Bild ge-
zeigt werden. Dadurch landet
niemand mehr an der falschen
Essensausgabe, so dass die An-
nahme des bestellten Gerichts
sichergestellt ist. Nach dem glei-
chen Prinzip funktioniert die
Speisenausgabe durch die jewei-
ligen Küchenmitarbeiter.

Flexible Speiseplanung möglich

Seit Oktober 2020 laufen die
Essensbestellungen sowohl für
die internen als auch für die ex-



In den Produktions- und Ausgabeküchen werden Menschen mit Behinderung beschäftigt und ausgebildet. Gemeinsam produzieren die Küchenmitarbeiter knapp 1.800 Essen täglich.



An der Speisenausgabe können die Essensgäste ihre Portionsgröße selbst bestimmen, lediglich Fleisch wird für jeden Gast gleich portioniert ausgegeben.

ternen Kunden ganz neu über das Bestellsystem Orgacard. Zwei Menüs stehen täglich zur Auswahl, darunter auch zahlreiche Sondermenüs mit allergiefreien Lebensmitteln sowie Speisen, die an bestimmte Diät-konzepte angepasst sind oder beispielsweise auf Hülsenfrüchte verzichten. Und mag jemand keinen Fisch oder möchte sich vegetarisch ernähren, so ist auch das kein Problem. 32 verschiedene Kostformen stehen laut Dirk Kahre hierfür bereit. Ebenso sind der Küchenleiter und sein Team jederzeit bereit, den Speiseplan an die Wünsche der jungen Gäste aus Kitas und Schulen anzupassen, sollte etwa ein Gericht einmal keinen Zuspruch in einer der zu beliefernden Einrichtungen finden. Dirk Kahre betont: „Wir möchten, dass die Kinder mit einem guten Gefühl nach Hause gehen und nicht mit ungestilltem Hunger.“

Für einen reibungslosen Küchenablauf setzt der Küchenleiter auf den regelmäßigen Einsatz von zirka 50 bis 60 Prozent Convenience-Produkten. Schnitzel oder Fisch beispielsweise werden portioniert eingekauft und müssen nur noch regeneriert werden. Kartoffeln und andere Beilagen werden hingegen selbst zubereitet, ebenso wie Gulasch, Geschnet-

zeltes, Suppen und Soßen. Auch Pudding und Quarkspeisen stammen aus eigener Herstellung und enthalten weder Süß- noch andere Zusatzstoffe.

Ausgefallene Aktionswochen

Bei der Essensausgabe in den verschiedenen Ausgabeküchen haben die Essensteilnehmer die Möglichkeit, ihre gewünschten Portionsgrößen zu nennen. Von der Stückware, also etwa vom Fleisch oder Fisch, wird jeweils nur eine Portion pro Person ausgegeben – von allem anderen ist auf Wunsch jederzeit ein Nachschlag erhältlich. Am beliebtesten sind bei den Essensteilnehmern Pizza, Spaghetti Bolognese und Gyros-Geschneitzeltes mit Krautsalat und Zaziki. Auch Nudeln und Käse-spätzle werden immer gerne gegessen. Wer möchte, kann sein Essen schon einen Monat im Voraus bestellen, die endgültige Festlegung für den Produktionsplan der Küche erfolgt am Ausgabetag um 8 Uhr morgens.

Der Speiseplan ist auf zwölf Wochen ausgelegt, eventuelle kurzfristige Änderungen sind jedoch immer möglich. Der Plan, in dem die Wünsche der Essensteilnehmer berücksichtigt werden, wird von der Küchenleitung erstellt. Großen Wert legen Dirk Kahre und

Daniel Schlößer dabei auf die Verwendung saisonaler Produkte, so dass der Grünkohl eher der kühleren Jahreszeit vorbehalten bleibt. Zur Auflockerung des Speiseplans tragen die immer wieder stattfindenden Aktionstage oder auch Aktionswochen bei, wie etwa zur Fußballweltmeisterschaft, wo es Aktionsessen aus den einzelnen teilnehmenden Ländern gab. Auch eine Nudelwoche, eine italienische Woche oder eine Halloween-Woche für die Kindergärten finden immer wieder gleichermaßen großen Anklang sowohl bei den Essensteilnehmern als auch beim Küchenteam. Immerhin bietet sich so die Gelegenheit, zu zeigen, was man außerhalb des alltäglichen Angebots noch so alles kann. Gerne greift der Küchenleiter dafür auch auf die Aktionsmaterialien, Speisepläne und Rezepte der verschiedenen Lebensmittellieferanten zurück.

Routine auch während Corona

In der Küche der Lebenshilfe Seelze hat die Corona-Pandemie ebenfalls ihre Spuren hinterlassen. Nachdem die Werkstätten vom 13. März an laut Erlass der Landesregierung Niedersachsen bis Mitte Mai geschlossen blieben, galt es für die Küchencrew, nur noch die in den

Wohngruppen verbliebenen Bewohner mit Mittagessen zu versorgen, wodurch sich die Zahl der zu produzierenden Speisen von täglich 1.800 auf zirka 140 bis 180 drastisch reduzierte. Für die Küchenmitarbeiter konnten während dieser Zeit Lösungen gefunden werden, wodurch niemand finanzielle Einbußen erleiden musste. Inzwischen sind die Werkstätten wieder geöffnet und die Zahl der Essensteilnehmer nimmt beständig zu, befindet sich mit 70 bis 80 Prozent der üblichen Essensteilnehmer aber noch immer deutlich unter dem Niveau von vor dem Lockdown.

Bei der Essensausgabe hat man sich auf die aktuellen Gegebenheiten und Vorschriften eingestellt. Dies betrifft sowohl die Wegführung ohne Kreuzungen innerhalb der Speisesäle als auch die Abstandsregeln, die einzuhalten sind. Und die Tablett für die Essensteilnehmer sind ebenfalls schon vorbereitet mit dem nötigen Besteck und den Servietten in Regalwagen, so dass nur noch die gefüllten Teller an der Ausgabe abgeholt werden müssen. Anschließend wird das benutzte Geschirr inklusive Tablett dort wieder eingestellt und vom Küchenpersonal zum Spülen oder auch zur Entsorgung verbracht. ▶

Martin Schneider