

## **Inhaltsverzeichnis:**

<b>Gedanken zum Küchenbudget</b>	<b>Seite 12</b>
<b>Convenience Fluch oder Segen?</b>	<b>Seite 16</b>
<b>„Reste“ Verwertung</b>	<b>Seite 18</b>
<b>Gedanken zur Passierten Kost</b>	<b>Seite 23</b>
<b>Kochen mit Bewohnern</b>	<b>Seite 26</b>
<b>Fortbildung</b>	<b>Seite 36</b>
<b>Hygiene</b>	<b>Seite 43</b>
<b>Kochen an Feiertagen</b>	<b>Seite 48</b>
<b>Nützliche Tipps für Anfänger</b>	<b>Seite 80</b>
<b>Rezepte</b>	<b>Seite 96</b>
<b>Eigene Rezepte</b>	<b>Seite 130</b>

### **Vom Restaurant ins Altenheim**

Glückwunsch, Kollege/in, das war eine gute Wahl!

Auch ich hatte seinerzeit nach über dreißig Jahren genug von der Knüppelei in der Gastronomie und freute mich darauf, ´ne ruhige Kugel zu schieben. Doch daraus wird wohl nichts. Die Arbeitsbedingungen und –zeiten unterscheiden sich zwar sehr, dafür kommen aber andere Aufgaben dazu.

Allein das frühe Aufstehen ist schon gewöhnungsbedürftig. Danach kommen die speziellen Bedürfnisse von alten Menschen an Geschmack, Konsistenz und Nährwert der Speisen. Da man in kleinen und mittleren Häusern engen Kontakt zu seinen Schäfchen hat, bleibt es nicht aus, dass man die eine oder andere Kritik mitbekommt.

Hierfür ist schon ein dickes Fell von Vorteil, fürwahr!

Die meisten Bewohnerinnen sind wohl froh, nach jahrzehntelangem Kampf mit Haushaltsgeld, Wünschen von Mann und Kindern nun mal fertiges Essen genießen zu können, einige aber trauern doch ihren eigenen Rezepten nach und wollen partout nicht einsehen, dass der Koch einen Mittelweg finden muss, um alle so einigermaßen zufriedenzustellen.

Auch bei den Männern passiert dies häufig, waren sie doch früher die Ernährer der Familie und konnten ihren persönlichen Geschmack durchsetzen. Schmeckt es nun im Heim anders, wird dies lautstark beklagt: „*das Essen hier ist eine Katastrophe*“

Lass dich davon nicht unterkriegen, solange die Mehrheit zufrieden ist.

Hatte man im Restaurant bisher den Anspruch, seinen Gästen immer wieder was Neues zu bieten, so läuft es im Heim eher andersrum. Traditionelle Hausmannskost mit regionalen Bezügen ist in der Regel das, was sich die Bewohner wünschen. Bringt man neue Ideen mit so kann es nicht schaden, auch mal auf Mitarbeiter zu hören, die schon länger dort arbeiten.

Damit erspart man sich manch frustrierendes Erlebnis wie ich seinerzeit mit meiner Lasagne. Ich war ganz stolz, sie so exakt portioniert zu haben, ein Würfel auf dem Teller, der nicht auseinanderfiel.

Doch die Bewohner schauten ratlos auf dieses unbekannte Gebilde, wussten nicht, wie sie damit umgehen sollten und schon wanderten 2/3 der Lasagne in den Biomüll.

Bei der Kalkulation muss man daran denken, dass alte Menschen nicht mehr so viel Fleisch essen, was für den Wareneinsatz ja gar nicht schlecht ist.

100 g Rohgewicht(!) bei Gulasch u.ä. reichen meist. Nur bei Fleisch mit Knochen wie Hähnchenkeule oder bei Sachen mit größerem Garverlust wie Schmorbraten muss man eher 150 g Rohgewicht p/P rechnen.

Kontrollen durch Veterinär, Gesundheitsamt und MDK gibt es häufiger als in der Gastronomie, deshalb muss man leider einen höheren Zeitaufwand für Dokumentation, Rückstellproben etc. einplanen!

**Alles in allem bringt die Arbeit hier aber mehr Spaß und weniger Stress, deshalb wünsche ich jedem Neuling:**

**Frohes Schaffen!**