



Prozessoptimierung in der Speisenproduktion

| | |
|--------------------------|------|
| 1 Thematische Einführung | S. 1 |
| 2 Tipps | S. 1 |
| 3 Anhang | S. 5 |
| 4 Weiterführende Links | S. 6 |

1 Thematische Einführung

Prozessoptimierung ist ein wesentlicher Bestandteil einer hauswirtschaftlichen Großküche. Prozesse analysieren, bewerten und ggf. verändern trägt dazu bei, selbstgesteckte Ziele zu erreichen. Diese sollten am Beginn der Prozessoptimierung kurz, prägnant und vor allem schriftlich fixiert sein. Sie könnten wie im Folgenden grob gefasst sein. Immer in Verbindung mit der Frage: Was soll erreicht werden?

- Speisen sollen in Zukunft nur noch zwei Stunden in der Ausgabe verbleiben, um die Speisqualität zu erhöhen.
- Begrenzung der Speisereste der Mittagsmahlzeit auf ein kg pro Tag auf der Station, um die Entsorgungskosten zu reduzieren.
- Gargeräte sollen in Zukunft nur dann angestellt werden, wenn sie auch genutzt werden, um nicht unnötig Strom zu verbrauchen.
- Mitarbeiter/Innen im Hinblick auf die ergonomische Nutzung von Kochutensilien jährlich schulen.
- Mitarbeiter/Innen in den Prozess des Arbeitsschutzes einbeziehen und mit ihnen alle sechs Monate Gefahrenquellen erkennen und minimieren.

Ziele müssen SMART formuliert werden, damit alle sich an dem Verbesserungsprozess orientieren können.

S = spezifisch
M = messbar
A = aktionsorientiert
R = realistisch
T = terminiert

2 Tipps

Die Fertigungsstufen in einem Speisenproduktionsprozess werden in Tabelle 1 dargestellt.

Tabelle 1: Vergleichende Liste der Fertigungsstufen in einem Speisenproduktionsprozess

| Fertigungsstufe | Prozesskette | Beispiele | Bemerkungen |
|--|---|--------------------|---|
| 0 Schmutz, Abfall, Reststoffe | Rohware Waschen, Schälen, Entkernen, Entbeinen, Entfernen aller ungenießbaren Teile | Kartoffeln, Gemüse | unreine, reine Seiten beachten; ggf. räumliche und zeitliche Trennung festlegen |

| | | | |
|------------|--|--|---|
| I | Küchenfertige Ware Zerkleinern, Mischen, Portionieren, Panieren | Entbeintes Fleisch, Kloßmehl, geputztes Gemüse | Speisen nach Rezepten und Anweisung in entsprechender Menge zubereiten |
| II | Garfertige Ware Kochen, Dämpfen, Braten, Schmoren usw. | Portioniertes, paniertes Fleisch, geschälte Kartoffeln | Ggf. Speisen in Chargen zubereiten; in entsprechende GN- Behälter abfüllen; Temperaturkontrollen durchführen, ggf. Rückstellproben nehmen |
| III | Anrichtefertige Ware Würzen, in Flüssigkeit anrühren, Erwärmen, Regenerieren | Vollständig zubereitete Speisen; ggf. z. B. Instant Kartoffelpüree | Speisen anrichten auf Tellern, in Schüsseln, in GN-Behältern, in entsprechenden Ausgabesystemen |
| IV | Tischfertige Ware Servieren, Self-Service | Kalte Soßen, fertige Salate, Speiseeis | Ausgabesysteme: Free Flow, Thermophoren, Cafeteria, Bandausgabe |

(Quelle: Tabelle verändert nach AID Küche und Technik - Handbuch für gewerbliche Küchen, S. 30)

Die Aufgabe, die nun folgt ist eine Hilfestellung um Prozesse in der Speisenproduktion zu überprüfen und zu bewerten.

Aufgabe: Die Prozesse analysieren

1. Nehmen Sie sich exemplarisch einen Prozess in der Speisenproduktion vor.
2. Tragen Sie in die Tabelle 2 „Die Prozesse analysieren“ ein, welche Schritte Sie zu welcher Uhrzeit ausführen und wie viel Zeit Sie für die Prozessschritte benötigen.
3. Bearbeiten Sie die Tabelle bis alle Prozessschritte zum ausgabebereiten Produkt getätigt wurden.
4. Überlegen und fixieren Sie nun schriftlich, welche Teilbereiche optimiert bzw. nachhaltiger gestaltet werden können. Stichpunkte sind hier: Zeitinvestition, Technik, Arbeitsweisen, Gargeräte, Programme.
5. Bearbeiten Sie nach und nach alle Prozesse in der Küche auf diese Weise und halten Sie die Ergebnisse schriftlich fest.

Tabelle 2: „Die Prozesse analysieren“

| Schritt | Beschreibung des Arbeitsprozesses | Menge des Endprodukts (g) | Zeitaufwand (min) | Arbeitsgeräte | Gargerät und evtl. Programmwahl |
|---------|-----------------------------------|---------------------------|-------------------|---------------|---------------------------------|
| 1 | | | | | |
| 2 | | | | | |
| 3 | | | | | |
| 4 | | | | | |
| 5 | | | | | |

| | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|
| 6 | | | | | |
| 7 | | | | | |
| 8 | | | | | |

Quelle: eigene Darstellung

Die folgenden Fragen tragen dazu bei Prozesse zu analysieren und zu bewerten:

- 1.) An welchen Punkten ist der Prozess nicht mehr effizient in Bezug auf die ökologischen Ressourcen Wasser und Energie?
- 2.) Welche Möglichkeiten gibt es, den Prozess ökologisch nachhaltiger zu gestalten?
- 3.) Setzen Sie Kriterien fest, wie Sie den Prozess in Zukunft gestalten möchten und bearbeiten Sie den Prozess erneut mit den von Ihnen gewählten Kriterien. Sprechen Sie sich auch mit ihrem Coach ab.
- 4.) Prüfen Sie das Endprodukt sensorisch auf seine Qualität nach dem „alten“ Prozess und dem veränderten „neuen“ Prozess. Wo liegen die Unterschiede? Beurteilen Sie den neuen Prozess in seiner Umsetzbarkeit! Gibt es Bereiche, die noch verändert werden müssen?
 1.
 2.
- 5.) Verändern Sie diese Bereiche und führen Sie den neuen Prozess in der Küche ein.

Nachhaltige Veränderungen in einem Prozess könnten z. B. sein:

- Ressource Wasser: geschälte Kartoffeln auspacken und direkt in Töpfe, Garbehälter überführen und garen. Dadurch wird der Wasserverbrauch, der sonst anfallen würde, eingeschränkt.
- Kombidämpfer, Kochkessel als Alternative nutzen, um Kartoffeln nicht auf dem Herd in Töpfen zu garen. Wassermenge wird ggf. verringert. Ggf. weniger Reinigungsmittel nötig. Umweltbelastung (Strom- bzw. Gasverbrauch) wird verringert.
- Materialnutzung einschränken. Wasser- und Reinigungsmittelverbrauch belasten die Umwelt.

Zum Topf gehört ein Deckel: Erhitzung von Speisen in Töpfen geschieht schneller und effizienter mit geschlossenen Töpfen.

3 Anhang

Erstellen Sie Datenblätter zu den Geräten, die für den Leistungserstellungsprozess vorhanden sind. Die Geräte sollen im Detail kennengelernt werden, um diese und die Programme effizient nutzen zu können.

| | | |
|------------------|----------------|-------------|
| Name des Geräts: | Artikelnummer: | Hersteller: |
|------------------|----------------|-------------|

A) Technische Details

| Eigenschaften | Antworten |
|---|-----------|
| Breite/ Tiefe/ Höhe (mm) des Geräts | |
| Für GN-Behälter Größe geeignet? | |
| Anschlusswert (Volt/Ampere) | |
| Gewicht des Geräts (g/kg) | |
| Hersteller des Geräts | |
| Typnummer | |
| Betriebsart (z. B. Strom, Gas, Induktion) | |
| Anzahl der Programme | |
| Programmarten | |

B) Programme des Geräts

| | |
|--|--|
| | |
| | |
| | |
| | |

C) Reinigung des Geräts

1.) Welche Reinigungsmittel müssen laut Herstellerangaben verwendet werden?

| | |
|--|--|
| | |
|--|--|

2.) Welche Reinigungsmittel werden genutzt?

| | |
|--|--|
| | |
|--|--|

D) Bei Störung des Geräts zu benachrichtigen:

| | |
|---|----------------------------------|
| Bei Störung zu benachrichtigen: | Ggf. Chefkoch oder Küchenleitung |
| Servicetechnikerfirma: | |
| Telefonnummer des Servicetechnikers/-firma: | |

4 Weiterführende Links und Literatur

<https://www.dehoga-bundesverband.de/branchenthemen/umwelt-und-nachhaltigkeit/dehoga-energiekampagne/>

- Die DEHOGA startete eine Energiekampagne und hat dazu auch eine entsprechende Broschüre herausgebracht.

www.tuev-sued.de/management-systeme/audit-services/prozessoptimierung?gclid=EAlalQobChMIuNSBl4ft3gIV5r3tCh2flwTjEAAAYAiAAEgI1ZvD_BwE

- Darstellung der Möglichkeiten einer Prozessoptimierung.

<https://industrial-engineering-vision.de/prozessoptimierung/>

- Prozessoptimierung explizit dargestellt.

Braun, B., Dickau T., Lichtenberg W., Naumann G., Schlich E., Wentzlauff G., Küche und Technik, Handbuch für gewerbliche Küchen, Hrsg. Aid infodienst Verbraucherschutz, Ernährung, Landwirtschaft e.V. 2005.

Kettschau, I.; Mattausch N., Nachhaltigkeit im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft am Beispiel der Gemeinschaftsverpflegung, Herausgeber: Institut für berufliche Lehrerbildung (IBL) Fachhochschule Münster.

IN VIA Akademie
Dorothee Peiper und Xenia Romadina
Paderborn, April 2022

gefördert durch



Deutsche
Bundesstiftung Umwelt

www.dbu.de