

Resümee zur Küchenplanung der Mensa der Heideschule / Stadt Schwerte

Die vorliegende Küchenplanung für die Mensa der Heideschule basiert auf einem Verpflegungskonzept nach dem Prinzip *Cook & Serve*. Die Produktionskapazität ist auf maximal 700 bis 800 Essen pro Tag ausgelegt. Dabei wird davon ausgegangen, dass rund zwei Drittel der Essen warm ausgeliefert werden, während der verbleibende Anteil vor Ort frisch ausgegeben wird. Die beiden vorgesehenen Menülinien sind so konzipiert, dass sie insgesamt aus maximal vier Komponenten bestehen.

Die betriebliche Ausrichtung der Küche erfolgt mit dem Ziel einer wirtschaftlichen, prozesssicheren und bedarfsgerechten Versorgung bei gleichzeitig begrenzter Angebotsvielfalt. Die Beschränkung auf ein bis maximal zwei Menülinien mit klar definierter Komponentenanzahl unterstützt strukturierte Produktionsabläufe, kurze Ausgabezeiten sowie eine reduzierte Komplexität in Lagerhaltung und Organisation.

Ein wesentlicher Bestandteil des Verpflegungskonzepts ist ein geplanter Convenience-Anteil von mindestens 50 bis 60 %. Durch den gezielten Einsatz vorverarbeiteter bzw. teilfertiger Produkte werden der Personalaufwand sowie die Produktionssicherheit positiv beeinflusst und eine gleichbleibende Speisenqualität unterstützt. Gleichzeitig verbleibt ein angemessener Anteil an Frischzubereitung zur Sicherstellung eines ausgewogenen Qualitätsniveaus.

Die Anlieferung der Ausgangsprodukte erfolgt in Abhängigkeit vom Speiseplan in der Regel mindestens zweimal pro Woche. Bei erhöhtem Bedarf oder aus organisatorischen Gründen kann im Einzelfall eine zusätzliche Anlieferung erforderlich werden, um eine kontinuierliche und bedarfsgerechte Versorgung sicherzustellen. Eine umfangreiche Vorratshaltung ist aufgrund der begrenzten Lagerkapazitäten nicht vorgesehen.

Aufgrund fehlender räumlicher Kapazitäten für einen Chiller bzw. Schnellkühler ist ein HACCP-konformes Herunterkühlen von Speisen nicht möglich. Dies schließt sowohl die Produktion für Kaltauslieferung als auch die Einlagerung, Vorratsbildung oder das Vorkochen für den Folgetag aus. Die Speisenproduktion ist daher konsequent auf die taggleiche Zubereitung im Sinne des Cook-&-Serve-Prinzips ausgerichtet.

Die Spülküche ist funktional so ausgelegt, dass sowohl das in der Essensausgabe vor Ort eingesetzte Geschirr als auch das in der Küche verwendete Kochgeschirr gereinigt werden kann. Darüber hinaus ist sicherzustellen, dass sämtliche im Rahmen der Außer-Haus-Verpflegung eingesetzten Transport- und Speisenbehälter am Ausgabeort gereinigt und hygienisch einwandfrei in den Nutzungskreislauf zurückgeführt werden.

Die räumliche und technische Ausstattung der Küche orientiert sich an einem klar strukturierten Produktionsablauf mit funktionaler Trennung von Vorbereitungs-, Gar- und Ausgabebereichen. Die Dimensionierung der Küchentechnik berücksichtigt sowohl die Anforderungen in Spitzenzeiten als auch eine wirtschaftliche Auslastung im Regelbetrieb.

Eine zukünftige Steigerung der Verpflegungszahlen über die geplanten maximal 700 bis 800 Essen hinaus ist aufgrund der vorgesehenen Küchentechnik sowie der räumlichen Gegebenheiten nur eingeschränkt beziehungsweise voraussichtlich gar nicht realisierbar.

Zusammenfassend stellt die vorliegende Küchenplanung eine funktionale, wirtschaftlich tragfähige und auf den Bedarf der Einrichtung abgestimmte Lösung dar, die eine zuverlässige und hygienisch sichere Verpflegung bei gleichzeitig optimierten betrieblichen Abläufen gewährleistet.