



Schneider (7)

In den Senioreneinrichtungen der Pichlmayr Wohn- und Pflegeheime haben die Bewohner die Möglichkeit, ihre Mahlzeiten entweder auf den einzelnen Wohngruppen oder im großen Speisesaal einzunehmen. Für Sicherheit sorgen neben dem Abstandsgebot auch die an den Tischen angebrachten Plexiglasscheiben.

Pichlmayr-Gruppe / Catering-Unternehmen An Guadn

Köstliche Heimat

Mit vielfältigen Leistungen möchte das Familienunternehmen Pichlmayr seine Bewohner vollumfänglich betreuen und ihnen ein Gefühl von Heimat auch im Pflegeheim geben. Mit einer neuen Cook&Chill-Küche soll das in der Verpflegung noch besser gelingen.

Seit 1995 betreibt die Firmengruppe Pichlmayr 20 Wohn- und Pflegeheime in Ober- und Niederbayern mit über 1.600 vollstationären Plätzen. Davon entfallen 180 Plätze auf dementiell erkrankte Senioren und 86 Plätze auf psychisch kranke Menschen sowie eingestreute Kurzzeitpflegeplätze und Tagespflege. Hinzu kommen 25 Plätze für betreutes

Senioren-Wohnen. Abgerundet wird der Pflegebereich durch zwei ambulante Pflegedienste.

Dabei hat sich das in Eggenfelden im Rottal ansässige Familienunternehmen nicht nur auf Dienstleistungen im Bereich der Pflege spezialisiert. Denn darüber hinaus bietet die Firmengruppe auch infrastrukturelle Dienstleistungen an. Dazu gehört IP

Catering für Verpflegungsdienstleistungen und die IP Service für Reinigungs- und Servicedienstleistungen. Außerdem kümmert sich die Pichlmayr Verwaltungs-GmbH um alle Verwaltungs- und Abrechnungsdienstleistungen. Nicht zuletzt spielt auch die gemeinnützige Pichlmayr-Stiftung eine wichtige Rolle in der Firmengruppe. Die Kombination dieser vielfältigen Angebote soll es ermöglichen, Menschen auch im Alter Lebensqualität zu garantieren.



Das Küchenteam von An Guadn besteht aus 15 Mitarbeitern. Im Vordergrund steht der Koch Mate Monstrori.



Die Köche des Catering-Unternehmens, wie hier Jakob Schwarz, bereiten aus frischen regionalen Zutaten bayerische Spezialitäten.

Versorgung für viele Tischgäste

Bereits im Jahr 2000 wurde die IP Catering gegründet und versorgt die beiden Wohn- und Pflegeheime in Eggenfelden und Massing mit Essen. Jeden Tag produziert die Produktionsküche Mahlzeiten für 120 Bewohner – vom Frühstück über Mittagessen, Nachmittagsversorgung bis hin zum Abendessen. Darüber hinaus werden weitere Tischgäste versorgt, zum Beispiel ambulante Dienste, Essen auf Rädern, Schulen und Kindergärten im Umkreis der Standorte. Zudem bietet die IP Catering in einem Wohnstift einen offenen Mittags-



Die Speisen, die An Guadn liefert, werden in den jeweiligen Einrichtungen automatisch in den Warm-Bufferwagen Temp-Classic Pro M von Temp-Rite regeneriert und anschließend umgehend portioniert und ausgegeben.



Alles, was für die Ausgabe des Mittagessens benötigt wird, findet problemlos seinen Platz auf den Warm-Bufferwagen. 75 dieser praktischen Geräte sind seit 2020 in den verschiedenen von An Guadn belieferten Einrichtungen erfolgreich im Einsatz.

tisch an, bei dem Anwohner, Nachbarn und Senioren, die nicht bei Pichlmayr wohnen, Mittagessen zu einem günstigen Preis erhalten. Bis Mitte 2020 wurden damit jährlich im Schnitt 500.000 Essen ausgegeben. Seit Mitte 2020 wurde das Angebot noch einmal erweitert – und zwar um eine Cook&Chill-Küche. Das Unternehmen „An Guadn“ in Moosburg an der Isar bietet nun Catering in der Gemeinschaftsverpflegung für Seniorenheime und Betriebsrestaurants sowie in der Kindergarten- und Schulpflege an. Dabei legt das Unternehmen Wert auf regionale Zutaten und Spezialitäten. Im Mittelpunkt steht die hochwertige bayerische Küche – und durch Cook & Chill kommen alle Speisen auch bei weiter entfernten Kunden frisch und geschmackvoll an. Für alle, die des Bayerischen nicht unbedingt mächtig sind, kommt hier die Übersetzung des Firmennamens: „An Guadn“ bedeutet auf Hochdeutsch „Guten Appetit“ und steht für ein gemütliches Zusammenkommen am Esstisch und gute, schmackhafte Speisen.



„Bayrisch, regional, gut“ verspricht das Firmenlogo an der Hauswand der Produktionsküche von An Guadn.

Zahlreiche Vorteile

Für Johannes Pichlmayr, Geschäftsführer des bayerischen Caterers, ist die Möglichkeit, Essen gekühlt schon am Vortag auszuliefern, nur einer der zahlreichen Vorteile, die für den Einsatz von Cook & Chill sprechen. Leckere und gesunde Speisen für die Bewohner der belieferten Alten- und Pflegeheime sollten ein selbstverständlicher Bestandteil im Tagesablauf der Care-Einrichtungen sein. Denn vor allem in Zeiten der Corona-Epidemie und der damit verbundenen Kontaktbeschränkungen ist das Essen eines der Highlights für die betagten Menschen. Auch wenn bei der Essensauf-

nahme im Speiseraum oder in der Wohngruppe wie überall gilt, Abstand statt Nähe zu wahren und durch zusätzliche Maßnahmen, wie etwa Plexiglasscheiben zwischen den einzelnen Sitzplätzen, eventuelle Infektionsrisiken so weit wie möglich zu minimieren.

An Guadn ist – wie die übrigen Unternehmen der Pichlmayr-Gruppe – ein familiengeführter Betrieb und greift auf die langjährigen Erfahrungen im Bereich des spezialisierten Caterings zurück. Gemeinsam mit einem Kooperationspartner konnte durch die neue Küche in Moosburg die bis dahin vorhandene Kapazität und Reich-

Johannes Pichlmayr

Johannes Pichlmayr ist Geschäftsführer des Cateringunternehmens An Guadn, dessen Zentralküche sich seit Mitte 2020 in Moosburg an der Isar befindet. Der 37-jährige ist ausgebildeter Fachwirt im Sozial- und Gesundheitswesen und daher fachlich auf Augenhöhe mit seinen Kunden. Darüber hinaus weiß er aus eigener Erfahrung, dass gerade im Bereich der Seniorenheime das Mittagessen und die übrigen Mahlzeiten für die Bewohner in der Regel den Mittelpunkt ihres Alltags bilden und sich der komplette Tagesablauf rund um die Essenszeiten strukturiert. Außerdem ist der Gesundheitswesensexperte leidenschaftlicher Hobbykoch.

Johannes Pichlmayr ist es seit vielen Jahren ein wichtiges Anliegen, die Speisenversorgung im Care-Bereich auf ein hohes Niveau für die dort lebenden Menschen zu bringen. Und so kam es



dann zu der Entscheidung, einen eigenen Catering-Betrieb zu gründen. Johannes Pichlmayr erinnert sich: „Wenn du möchtest, dass etwas ordentlich gemacht wird, dann mach es gleich selbst. Umso größer war dann auch im Februar 2020 die Freude, wie die Küche nach vielen Jahren der Vorplanung in Betrieb gehen konnte.“



Die modern ausgestattete und großzügig konzipierte Produktionsküche in Moosburg ging im Februar 2020 in Betrieb. Gearbeitet wird hier im Cook&Chill-System.



Der Temp-Classie Pro von Temp-Rite garantiert eine punktgenaue Speisenverteilung.

weite erhöht werden. Aus der Zentralküche in Moosburg an der Isar beliefert der Caterer nun Kunden in einem Umkreis von bis zu 150 Kilometern. Aktueller Hauptkunde sind die Pichlmayr Wohn- und Pflegeheime. „Momentan werden 16 dieser Einrichtungen mit Speisen aus Moosburg versorgt,“ sagt Johannes Pichlmayr.

Frisches aus der Region

Das Angebot für seine Kunden beschreibt der Caterer selbst treffend mit den drei Begriffen „Bayrisch, Regional, Gut“. Johannes Pichlmayr erklärt, was dahintersteckt: „Wir legen Wert auf regionale Zutaten. Denn kurze Wege sichern Frische und Aroma und schonen überdies auch noch die Umwelt. Die Köche in Moosburg bereiten daraus mit viel Handwerkskunst hochwertige bayrische Küche.“ Das Unternehmen verfügt über drei Hauptlieferanten. Bei diesen wird über die vorhandene Küchensoftware per E-Mail oder Ordersatz bestellt. Regionalität und Frische sind also zwei überaus wichtige Faktoren für alle Produkte, die in Moosburg zum Einsatz kommen. Einzelne Label, wie etwa Bio, stehen dabei nicht im Vordergrund.

Punktgenau regeneriert

Mit diesen Frischeprodukten produziert das 15-köpfige Mitarbeiterteam in der Küche täglich von Montag bis Sonntag momentan für ungefähr 1.300 Beköstigungstage. Damit alle Speisen auch bei größeren Entfernungen in gleichbleibend hoher Qualität die Essens Teilnehmer erreichen, arbeitet die Küche im Cook&Chill-System. Das bedeutet, dass die Speisen in der Zentralküche jeweils zu zirka 90 Prozent zubereitet werden. Dabei spielt die Art der Zubereitung für den weiteren Ablauf keine Rolle. Danach erfolgt innerhalb von 90 Minuten die Schnellkühlung auf +3 °C. Die gekühlten Speisen bleiben danach mindestens 72 Stunden frisch. Bei Bedarf lassen sich die Speisen anhand eines elektronischen Systems zur Speisenerfassung zielgenau je nach Essenszeit und Ausgabestelle kommissionieren.

Anschließend erfolgt montags bis samstags die Auslieferung der kommissionierten Speisen in Einweg-GN-Behältern in E2-Kisten mit speziellen 3,5-Tonnen-Kühlfahrzeugen. In diesen werden die Speisen immer auf der richtigen Temperatur gehalten. Das heißt, dass in den warmen Monaten eine Kühlung erfolgt und in den kalten Monaten geheizt

wird, damit die Mahlzeiten nicht einfrieren oder etwa an Konsistenz verlieren. Dabei wird immer die geforderte Kühltemperatur eingehalten. Die weitere Kühlung erfolgt am Bestimmungsort bis zum Regenerierungsvorgang, der von den jeweiligen Hauswirtschaftskräften vor Ort eingeleitet wird.

Verteilung via Buffetwagen

Das Regenerieren erfolgt in den verschiedenen Einrichtungen entweder durch Combidämpfer und Öfen, inzwischen aber vor allem durch die im letzten Jahr neu angeschafften 75 Buffetwagen Temp-Classie Pro M von Temp-Rite. Die Buffetwagen verfügen über die entsprechende Technik, um die verschiedenen Mahlzeitenkomponenten in Großgebinden warm- oder kaltzuhalten und anschließend punktgenau zu regenerieren. Die Umluftbeheizung des Wagens garantiert dabei eine gleichmäßige Erwärmung der Speisen für ein bestmögliches Regenerierungsergebnis.

Das Regenerieren der zu erwärmenden Speisen erfolgt automatisch im richtigen Zeitrahmen vor der Speisenausgabe, in der Regel etwa 60 Minuten vorher. Die auf die vorgegebene Mindesttemperatur von 72 °C erhitzt



Die Combidämpfer von Rational sind in verschiedenen Größen vorhanden und werden auch für das Niedertemperaturgaren über Nacht eingesetzt.



Die Hygienestation am Eingang der Produktionsküche garantiert Hygienesicherheit.



Koch Ronny Bias bei der Arbeit. Zur Ausstattung gehört in der Produktionsküche auch moderne thermische Küchentechnik von Elro.

ten und dann fertig gegarten Speisen werden anschließend direkt ausgegeben. Dies erfolgt auf den Wohngruppen durch das Pflegepersonal und im großen Speisesaal, über den jedes Heim verfügt, durch die Hauswirtschaft. Die Buffetwagen sind auch in Zeiten der Corona-Pandemie im dauerhaften Einsatz – es wurden lediglich notwendige Anpassungen am Hygiene- und Abstandskonzept in den Einrichtungen vorgenommen.

Absolute Liefersicherheit

Johannes Pichlmayr erklärt, warum Cook & Chill für sein Unternehmen die derzeit beste Lösung ist: „Eine flächendeckende und qualitativ hochwertige Speisenversorgung an so vielen Standorten und bei dieser Anzahl an Bewohnern funktioniert am besten im Cook&Chill-System. Wir hatten zuvor viele Jahre im Cook&Serve-System an zwölf Standorten produziert und ständig mit den Problemen dieses Systems kämpfen müssen.“ Einer der besonderen Vorteile, den die Küche ihren Kunden durch den Einsatz von Cook & Chill bieten könne, sei die absolute Liefersicherheit, betont Pichlmayr. Ausgeliefert werde täglich immer schon das Essen für den Folgetag. So lasse sich problemlos vermeiden, dass wegen unvorhergesehener Ereignisse wie Stau, Unfall oder einem plötzlichen Schneeeinbruch kein oder nur ein Not-Essen auf den Tisch kommt.

Am liebsten mit Fleisch

Der Speiseplan von An Guadn ist auf eine Laufzeit von sechs Wochen ausgerichtet, in denen eine Wiederholung der Hauptkomponenten vermieden wird. Änderungen gibt es beispielsweise zu Feiertagen oder auch bei saisonalen Angeboten. Zum Mittagsmenü stehen für die Bewohner und Mitarbeiter der Einrichtungen zwei Hauptgerichte zur Auswahl, jeweils eines mit Fleisch und eines ohne. Dazu gibt es als Vorspeise eine Suppe

und zum Abschluss ein Dessert. Schaut man sich die Menübestellungen etwas genauer an, so liegen Gerichte mit einer Fleischkomponente in der Gunst der Senioren meist vor den angebotenen vegetarischen Alternativen. Die Essensbestellungen der Bewohnerinnen und Bewohner werden von den Mitarbeitern der Einrichtungen erfragt und anschließend via App an die Zentralküche weitergeleitet. Sollte es besondere Wünsche für den Speiseplan geben, so werden diese zum Teil über die Mitarbeiter vor Ort erfasst und an den Caterer weitergegeben. Dabei steht das Cateringunternehmen ständig in sehr engem Kontakt mit den von ihm belieferten Einrichtungen. Auch versendet der Caterer regelmäßig Fragebögen an die Einrichtungen, die durch Bewohner und Mitarbeiter anonym über eine Woche ausgefüllt werden. Dadurch er-



Ausgeliefert werden die gekühlten Speisen mit Kühlfahrzeugen, transportiert werden sie in Einweg-GN-Behältern in Transportboxen. Die Auslieferung erfolgt dank Cook&Chill-System jeweils immer schon einen Tag vor der Ausgabe. Ein klarer Vorteil, der Liefersicherheit garantiert.

hält die Küche regelmäßig ein Feedback der Einrichtungen und der Tischgäste.

Eigenproduktion wo immer möglich

Produziert wird in der neuen Küche, in der unter anderem Küchentechnik von Elro und Rational zum Einsatz kommt, überwiegend selbst und frisch. Darauf legt man besonderen Wert in Moosburg. High Convenience findet sich nur so wenig wie möglich, wie Johannes Pichlmayr betont. Auch die zehn Prozent passierter Kost, die für Menschen mit Kau- und Schluckbeschwerden benötigt werden, stammen aus eigener Produktion. Eventuelle Speisenabfälle aus den Mahlzeiten verbleiben in den Einrichtungen, wo sie durch entsprechende Entsorgerfirmen abgeholt werden. Dies geschieht ebenfalls mit dem Nassmüll aus der Speisenproduktion in der Zentralküche. Auch das gebrauchte Geschirr verbleibt in den Einrichtungen, da die Speisen ja in Einweg-GN-Behältern ausgeliefert werden. Lediglich die verwendeten Transportkisten kommen zurück. Unabhängig von Corona werden diese nach dem Rücklauf hygienisch gespült. Ansonsten heißt die Devise beim Küchenteam anlässlich der Pandemie klar: Abstand halten, Maske tragen und so wenig Kontakt untereinander wie nur möglich! Auch bei der Warenanlieferung hatte man bislang zum Glück mit keinen Engpässen zu kämpfen. ▶

Martin Schneider



In der Zentralküche in Moosburg wird der fertig zubereitete Kartoffel-Gurkensalat in die Einweg-GN-Großbeinde kommissioniert. An der Mengmulde arbeiten hier Köchin Jana Bias (r.) und Küchenhilfe Francesca Bonfissuto (l.) und im Hintergrund Küchenhilfe Heidi Busch.