

Lebenshilfe-Küche wird ausgezeichnet

Das verbirgt sich hinter der sogenannten „Kessel 3.0 Methode“

SPRINGE. Die Küche der Springer Lebenshilfe wurde von dem Unternehmen „My Kessel“ ausgezeichnet. Die Einrichtung wurde nach der sogenannten „Kessel 3.0 Methode“ zertifiziert, berichtet Vize-Vorsitzende Wiebke Banse. Ziel des Unternehmens ist es, Leistungen einer Großküche nach außen sichtbar zu machen.

Für eine Auszeichnung werden die Betriebszahlen vom vergangenen Jahr sowie die Leistung der Küchen in punkto Qualität, Nachhaltigkeit, Mitarbeiterzufriedenheit, Marketing und Wirtschaftlichkeit analysiert, die zunächst von der Lebenshilfe selbst angegeben werden. „In vier Bereichen mussten 320 Fragen beantwortet werden, die in einer Tagesbegutachtung durch den neutralen Auditor, dem Küchenmeister Rolf Maninger,



Martina Hölscher (v.l.) und Kerstin Grund freuen sich über die Auszeichnung von Rolf Maninger.

FOTO: LEBENSHILFE

kontrolliert und gemeinsam mit der Küchenleitung besprochen wurden“, erklärt Banse. Bei dem Besuch von Maninger

seien dann auch die Zahlen noch einmal kontrolliert worden. Über das System könnten sich Einrichtungen mit ande-

ren Küchen vergleichen, um zum Beispiel auch feststellen zu können, bei welchen Aspekten es noch Verbesserungsbedarf gibt.

In allen Bereichen habe Maninger der Küchencrew in Springe unter der Leitung von Kerstin Grund, eine Steigerung der Ergebnisse der vergangenen Jahre bescheinigen können, so Banse. Heißt: In allen vier Bereichen haben die Springer die volle Punktzahl von 20 Punkten erreicht. Auch in Sachen Nachhaltigkeit und Ökologie gab es die Höchstpunktzahl. In Deutschland und Holland seien nach diesem System bisher 890 Küchen überprüft worden und nur zehn Betriebe hätten bislang die höchste Auszeichnung von „Fünf Kesseln“ und „Fünf Grünen Blättern“ erreicht, darunter jetzt auch Springe, freut sich Banse. *sah*