

News

Pflegeheim-Catering: Ein sicherer Hafen mit kreativen Möglichkeiten

Anton Gruber

Gemeinschaftsverpflegung

Warum es in der Seniorenverpflegung um mehr geht als Essen – nämlich um Erinnerungen, Genuss und ein Stück Heimat auf dem Teller.

März 6, 2025 | Fotos: SeneCura

Ein Leben zwischen Hummer und Hausmannskost, zwischen Event-Catering und Pflegeheimküche – Anton Gruber hat die ganze Bandbreite der Gastronomie durchlebt. Heute ist er Leiter des Caterings der SeneCura-Gruppe, Österreichs führendem Betreiber von Gesundheits- und Pflegeeinrichtungen. Er kennt die Herausforderungen des hektischen Gastronomie-Alltags ebenso wie die Besonderheiten der Gemeinschaftsverpflegung.



Anton Gruber übersieht die Verpflegung in mehr als 60 Pflegeheimen und 19 Reha-Kliniken

Vom High-Society-Catering zur Seniorenverpflegung

Gruber war jahrelang im Event-Catering tätig und organisierte exklusive Großveranstaltungen, Dinner und Festbankette – bevor er diesem Bereich den Rücken zukehrte, um in die Welt der Gemeinschaftsverpflegung zu wechseln. Was er daran so anziehend fand? Unter anderem: Kreative Freiheit in einem stabilen Umfeld, und ein veränderter Blick auf die Bedeutung des Essens. „Es ist wie High Society für pflegebedürftige Menschen. Wir holen unsere Bewohner kulinarisch ab und bringen ihnen ein Stück Vertrautheit aus ihrer Jugend zurück – mit Rezepten, die nach Heimat schmecken.“

In den über 60 Pflegeheimen und 19 OptimaMed-Reha-Kliniken unter dem Dach von SeneCura versorgt Grubers Team täglich tausende Bewohner. Das Ziel: qualitativ hochwertiges, regionales und individuelles Essen, das Ernährung mit Genuss und Gemeinschaft verbindet.

Warum in einem Pflegeheim kochen?

Pflegeheime bieten Fachkräften eine Alternative zur turbulenten Gastronomie: „Wir bieten geregelte Arbeitszeiten, jedes zweite Wochenende frei, familienfreundliche Strukturen und eine sichere Anstellung“, unterstreicht Gruber die Vorteile.



Für die Bewohner in SeneCura-Pflegeheimen wird das Essen zu einem besonderen Erlebnis gemacht

Gerade die Corona-Krise habe gezeigt, wie krisenanfällig die Gastronomie sein kann. Während viele Betriebe schließen oder Mitarbeiter in Kurzarbeit schicken mussten, blieb SeneCura stabil – ohne Entlassungen oder Lohnausfälle. Denn die Versorgung der Bewohner musste stets gewährleistet bleiben.

Kulinarische Highlights statt Einheitsbrei

Gruber kennt das Vorurteil, Pflegeheimküche sei eintönig und uninspiriert. Doch sein Team beweist das Gegenteil. „Wir kochen nach traditionellen Rezepten, wie die Bewohner sie von früher kennen“, erklärt er.

Besondere Herausforderungen bringen neue Konzepte hervor, etwa „Smoothfood“ – ein speziell für Menschen mit Schluckstörungen entwickeltes Verfahren. „Wir pürieren Hühnerkeulen, Karotten oder Kartoffeln und bringen sie in ihre ursprüngliche Form zurück. So sieht es aus wie ein normales Gericht, schmeckt auch genauso, ist aber leichter zu essen.“ Das gibt den Bewohnern das Gefühl zurück, ein mit Liebe zubereitetes Gericht zu genießen.



Dieser Teller könnte auch in einem Haubenlokal serviert werden – es handelt sich jedoch um „Smoothfood“ für Menschen mit Schluckstörungen

Motivation und Gemeinschaftsgefühl

Küchenarbeit kann fordernd sein, doch Gruber sorgt dafür, dass seine Teams motiviert bleiben. Ein Highlight ist der jährliche Kochwettbewerb: „Jede Küche kann ein Rezept einreichen, sechs Finalisten kochen gegeneinander, und der Gewinner darf zum internationalen Wettbewerb nach Paris fliegen!“ Diese Wettkämpfe fördern nicht nur den Ehrgeiz, sondern auch die Kreativität der Köche.

Und auch im Alltag setzt das Unternehmen auf besondere Erlebnisse: Candlelight-Dinner für die Bewohner, Eispartys im Sommer, Barbecue-Abende im Garten oder Oktoberfeste. „Es geht darum, den Alltag aufzulockern und Essen zu einem besonderen Ereignis zu machen.“

Regionalität und Qualität in der Großverpflegung

Wie bringt man in einer Großküche Regionalität und Qualität unter einen Hut? „90 Prozent unserer Zutaten kommen aus Österreich.“ Die Speisepläne seien zentralisiert, um Kosten und Qualität zu kontrollieren, aber es bleibe gleichzeitig Raum für regionale Variationen.



Ein Großteil der in den SeneCura-Küchen verwendeten Produkte komme aus Österreich, erklärt Gruber

„Durch ein modernes Warenwirtschaftssystem und eine Rezept-Datenbank mit 4.000 Gerichten wird sichergestellt, dass das Essen in Wien genauso gut schmeckt wie in Vorarlberg – angepasst an die lokalen Vorlieben“, erklärt Gruber.

Ein ausgeklügeltes System, das in den kommenden Jahren noch weiter optimiert werden soll: Maximal fünf Prozent Fluktuationsrate, sowohl in der Küche, als auch beim Reinigungspersonal, lautet das erklärte Ziel. Warum? Gruber: „An dieser Kennzahl kann ich erkennen, ob sich die Leute wohlfühlen, ob sie zufrieden sind. Das zu schaffen, ist im Endeffekt das Wichtigste.“