

GVmanager

Heft 4 April 2018 69. Jahrgang

Heftpreis 11 € (Inland) – 12 € (Ausland)

Fachmagazin der Führungskräfte in Großgastronomie und Gemeinschaftsverpflegung

www.gvmanager.de

VERNETZUNG

Vereinsamt die Dateninsel?

BUFFETWAGEN

Mobile Küche

BURGER

Unikat als Festessen



Genesungsfaktor Genuss

Gastronomie ist Emotion. Daher können sich die Patienten des Leipziger Klinikums St. Georg ihre Speisen direkt am Buffetwagen individuell zusammenstellen lassen. Das erhöht nicht nur die Zufriedenheit der Patienten, sondern stärkt auch wesentlich deren Genesungsprozess.

Das Klinikum St. Georg ist mit einer 800-jährigen Geschichte das älteste Krankenhaus Leipzigs. Damit ist auch ein hoher Anspruch an Qualität verbunden, der im Leitbild der St. Georg Unternehmensgruppe Leipzig verankert ist. Die Basis bildet die kontinuierliche Verbesserung und Weiterentwicklung der Patientenversorgung, die getragen wird von der Philosophie „Genuss als Genesungsfaktor“. Umgesetzt wird sie von der St. Georg Wirtschafts- und Logistikgesellschaft mbH als einer 100%igen Tochtergesellschaft des Klinikums St. Georg gGmbH, die u. a. auch für die Speisen- und Getränkeversorgungsdienste für Patienten, Besucher und Gäste des Klinikums verantwortlich ist.

Klüh Care Management hat vor etwa einem Jahr den Zuschlag als externer Dienstleister für das Management der Speisenversorgungsleistungen erhalten. „Wir sind zu 100 % verlässlich im Hinblick auf qualitativ hochwertig-

ge Lebensmittel und Nährwerte, die auf die Patientenanforderungen abgestimmt sind – und natürlich auch auf sensorische Attraktivität und Hygiene“, betont Viola Quasdorf, die als verantwortliche Servicemanagerin vor Ort tätig ist. Aufgabe von Klüh war es zunächst, ein neues Verpflegungssystem zu entwickeln. Ein Ziel dabei: den Service am Patienten auf der Station zu erhöhen. Zugleich sollte die Qualität in Form von Geschmack und Optik der angebotenen Speisen gleichbleiben. Instrument dafür ist ein neues Speisenverteilssystem mit Buffetcharakter, mittels dem der Patient selbst seine Mahlzeiten und Komponentenmengen zusammenstellen kann. Seitens des Klinikums wurde dafür ein Investitionsvolumen von 1,4 Mio. € bereitgestellt.

Umstellung auf High Convenience

Mit dem neuen Speisenverteilssystem ging auch die Umstellung auf High Convenience-

Produkte einher – und die Umstrukturierung der vorhandenen Großküche. „Die Produkte ermöglichen eine immer gleichbleibend hohe Qualität, bei Gelingsicherheit und bestem Geschmack“, ist Viola Quasdorf überzeugt. Zudem konnten dadurch die Betriebskosten deutlich gesenkt werden. Lediglich die Sonderkostformen werden in einer kleinen separaten Küche noch selbst zubereitet, bevor sie auf die jeweiligen Stationen zu den Ausgabewagen transportiert werden. Die High Convenience-Komponenten für die Warmverpflegung werden gekühlt in Großgebinden angeliefert und von einer kleinen Zahl von Küchenkräften in gekühlten Räumen für die einzelnen Stationswagen und -küchen in Großgebinde-Schalen umgefüllt und versiegelt. Mittels Pendelwagen gelangen sie zu den Stationsküchen und werden dort in die multifunktionellen Großgebinde-Regenerierwagen geräumt, die bis zum Regenerierstart gekühlt werden können. Durch



Pendelwagen (o.) bringen Speisenkomponenten und Geschirr auf die Stationsküchen und zurück.

Fotos: Polster



In gekühlten Räumen wird High Convenience in die Großgebinde für die Stationen portioniert und verschweißt.

die bedarfsgerechte Regeneration der Speisen bleiben Vitamine und Nährstoffe erhalten.

Weite Wege

Ein logistischer Knackpunkt: Derzeit sind die Bettenhäuser auf dem 25 ha großen Klinikgelände verstreut. „Diese Infrastruktur ist nicht mehr zeitgemäß und der aktuelle Zuschnitt erschwert die betrieblichen Abläufe enorm. Deshalb werden wir in den kommenden Jahren mehr als 100 Mio. € für den weiteren Aus- und Umbau des Klinikums investieren“, erklärt die Geschäftsführerin des Klinikums Dr. Iris Minde. Da die lokale logistische Herausforderung auch die Speisenverteilung betrifft, entschied man sich vor einem Jahr für das Speisenverteilsystem Restiself von Electro Calorique, das selbst auf weiten Wegen die EU-Hygienevorschriften erfüllt, zugleich aber hohe Flexibilität bietet.

Das System ermöglicht es, die Patienten mit Frühstück, Mittagessen und Abendbrot zu versorgen, wobei sie vor Ort aus verschiedenen Komponenten wählen können. Mittags stehen z. B. drei Menüs aus den Kategorien Vollkost, leichte Vollkost und vegetarische Kost zur Auswahl.

Bedarfsgerecht regeneriert

Das System der Wagen ist einfach und gleichzeitig hoch effektiv und effizient. Die Ausgabe aller drei Tagesmahlzeiten kann so optimal in Gebinde-Form mit Portionierung

AUF EINEN BLICK

Großküche Klinikum St. Georg, Leipzig

Betreiber: St. Georg Wirtschafts- und Logistikgesellschaft mbH

Investitionsvolumen Speisenverteilsystem: 1,4 Mio. €

Management: Klüh Service Management GmbH

Betriebsleiter Management: Viola Quasdorf

Essenszahlen: 1.300 pro Tag

Mitarbeiter: 180 (inkl. Service, Küche, Ausgabe, Spülen)

Speisenangebot: drei Menüs (Vollkost, leichte Vollkost und vegetarische Kost), als High Convenience

Sonderkostformen: 10 %

Speisenverteilsystem: Electro Calorique, Restiself FMA

„nah am Patienten“ erfolgen. Sieben intelligente Heizplatten, die einzeln thermostatiert sind, steuern die Wärmeabgabe an die Großgebäude im Warmabteil auf der Station bedarfsgerecht. Somit erhalten die zu regenerierenden Speisen genau die Hitze, die sie benötigen, um im Rahmen der

DIN-Vorgaben auf die richtige Ausgabetemperatur gebracht zu werden.

Mehr Servicekräfte

Für die Speisenausgabe auf der Station sind speziell geschulte Servicemitarbeiterinnen verantwortlich. Das bedingt zwar einen höheren Personalbedarf im Service, der sich aber mit der Veränderung in der Küche letztlich wieder ausgeglichen hat. „Das rollende Buffet ermöglicht es den Patienten, ihre Speisen vor Ort individuell zusammenzustellen, und sorgt folglich für eine größere Zufriedenheit“, erklärt Viola Quasdorf. „Ich finde es persönlicher, wenn die Patienten selbst wählen können, ob sie mehr oder weniger möchten. Und mit diesem System ist ausreichend Zeit gegeben, alle gut zu versorgen“, resümiert die Servicemanagerin. Zugleich lassen sich auch die Mengen individuell anpassen.

Die Arbeit des Servicepersonals erleichtert es, dass verschieden große GN-Behälter in den Buffetwagen verwendet werden können. Während bei anderen Regeneriersystemen die GN-Behälter in Gestelle eingehängt werden, was deren Größe limitiert, werden sie hier direkt auf die Heizplatten gestellt. Hinzu kommt, dass die Wagen generell sehr wartungsfreundlich sind, da sie mit nur wenigen Handgriffen demontierbar und sehr einfach zu bewegen sind. Das zahlt sich gerade in den teils komplizierten Wegen der denkmalgeschützten Häuser und unterschiedlich großen Stationsküchen des St. Georg aus. Insgesamt sind 60 Wagen und 120 Pendelwagen im Einsatz.

Das Beispiel des Leipziger Klinikums St. Georg zeigt, dass ab einer gewissen Essenszahl, kombiniert mit einem Campus-Gelände, die Versorgung der Patienten vor allem eine Frage der Logistik darstellt. Für eine hohe Versorgungsqualität ist es aber auch wichtig, dass genügend Personal für die Betreuung und Zuwendung vorhanden ist. Eine individuelle Speisenausgabe direkt am Patienten mit einem effektiven Speisenverteilsystem leistet einen wichtigen Beitrag. Hierfür hat das Klinikum mit seinen Partnern eine optimale Lösung gefunden. **dmp**

PALUX

Die große Freiheit



PALUX Topline Black Edition

Design und Funktionalität vereint.

Mit ihren bewährten Multifunktionsgeräten sowie moderner und edler Optik steht die PALUX Topline Black Edition für zeitgemäße modulare Küchentechnik und ist der Blickfang in jeder offenen Küche.



Danke für Ihre Stimme!

www.palux.de

Cleverer Küchenlösungen made in Germany.