

Die Wirtschaftsfachzeitschrift für professionelle Gemeinschaftsverpflegung

D 7682 E

gv-praxis

Business · Care · Education

11/2009



www.care-future.net · www.gv-praxis.de

Marktforschung
Top-Rankings:

Business
Volkswagen:

Education
Mensa Göttingen:



Das Hopfenhaus-Restaurant setzt neue gastronomische Maßstäbe.



Pioniergeist auf der Schwäbischen Alb

Der Klinikverbund des Alb-Donau-Kreises lebt Visionen: Drei kommunale Krankenhäuser verwandelte der Landkreis in top-moderne Gesundheitszentren. Auch gastronomisch setzt der Klinikverbund neue Maßstäbe hinsichtlich Patienten- und Besucherofferten. Die täglich 2.500 Mahlzeiten werden im Cook & Chill-Verfahren produziert – mit nachhaltigem Erfolg.

Während sich in Berlin die Regierungsparteien um das künftige Gesundheitssystem streiten, zeigt der Klinikverbund des Alb-Donau-Kreises wie kleinere Krankenhäuser im ländlichen Raum weiterentwickelt werden können. Um seine drei Krankenhäuser in Ehingen, Blaubeuren und Langenau zu stärken, baute der baden-württembergische Landkreis die drei Standorte zu top-modernen Gesundheitszentren aus. Lange, sterile Krankenhausflure gehören hier der Vergangenheit an. Stattdessen taucht der Besucher am Eingang der Zentren in ein Farbenmeer ein, denn je nach Standort leuchten die Wände in roten, gelben oder grünen Farben. An Krankenhaus erinnert hier nur noch wenig. Fitnesscenter, Apotheke und Friseursalon gehen hier Hand in Hand mit verschiedenen ambulanten Arztpraxen

und dem stationären Klinikbereich. Dazu tummeln sich im Eingangsbereich weitere kleine Läden wie Sanitätshaus, Kosmetiksalon oder Hörgeräteakustiker. Skulpturen und Kunstwerke mischen sich zwischen Läden oder sind das I-Tüpfelchen an den Wänden. „Alles unter einem Dach“ lautet treffend das Motto. Die Patienten- und Besucherverpflegung nimmt in diesem bunten Ensemble eine Spitzenposition ein.

Gastronomisches Herz des Klinikverbundes ist das Gesundheitszentrum in Ehingen mit 198 Betten oder besser gesagt, die dort ausgebaute Zentralküche, in der das 20-köpfige Küchenteam täglich rund 2.000 Mahlzeiten im Cook & Chill-Verfahren herstellt und an die angeschlossenen Häuser der Unternehmensgruppe ADK GmbH für Gesundheit und Soziales

ausliefert. Zu den Kunden zählen sowohl die Gesundheitszentren in Blaubeuren und Langenau, die Ambulante Pflegeservice GmbH ADK mit ihrem Service Essen auf Rädern, die drei Seniorenzentren der Pflegeheim GmbH Alb-Donau-Kreis in Blaustein, Erbach und Dietenheim sowie eine Schule. Der Küchenstandort Ehingen fungiert damit als zentrale Versorgungsdrehscheibe für alle Einrichtungen im Unternehmenverbund.

Kulinarisches Aushängeschild sind jedoch zweifelsohne die Restaurants in den drei Gesundheitszentren mit einem jeweils eigenen Branding. Heißt, jedes Restaurant hat ein individuelles, unverwechselbares Corporate Design mit viel Wohlfühlatmosphäre. Zielgruppe sind nicht wie gewöhnlich nur Patienten und deren Angehörige, sondern alle Bürger des Landkreises. Allen voran sorgt das sogenannte „Hopfenhaus-Restaurant“ im Ehinger Gesundheitszentrum für Furore. Zu Spitzenzeiten gehen hier mittags bis zu 380 Essen über den Tresen. Zu den Gästen zählen sowohl die örtliche Polizei, Besucher der Fitness- und Gesundheitsstudios, Patienten und deren Angehörige oder auch andere Ehinger Bür-



l.: Thomas Wessel (Küchenleiter), Petra Glocker (Leiterin der Wirtschaftsabteilung) und Rainer Wellen (ods).

Fotos: Claudia Zitz

er, die im „Hopfenhaus“ gut und günstig speisen möchten. Kinder der Krabbelgruppe sind mit ihren Eltern hier ebenfalls gern gesehene Gäste. Täglich geöffnet von 1.30 bis 14.00 Uhr – auch sonntags – bietet das Restaurant seinen Besuchern neben ulinarischer Klasse sehr viel Wohlfühlatmosphäre und ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis. Im Angebot finden sich drei

„Wir wollen Gäste und Patienten begeistern.“

Thomas Wessel

Menüs, Vollkost, leichte Vollkost, vegetarische bzw. alternative Kost sowie diabetikergerichte und fettreduzierte Kost. Auf der Speisekarte buhlen dabei sowohl regionale Klassiker wie Schwäbische Käsepätzle mit Röstzwiebeln als auch mediterran angehauchte Speisen wie Olivenrigoni mit Parmesankäse um die Gunst der Besucher – mit nachhaltigem Erfolg. „Bei externen Gästen kommen wir mittlerweile auf einen Durchschnittsbon von



Die Gäste erwartet im Restaurant eine reiche Auswahl an Offerten.

4,50 bis 5,- €“, freut sich Küchenchef Thomas Wessel. Der Clou: Am Eingang des Restaurants hat die Diätberatung ein kleines, knallrotes Büro, das sowohl für Patienten als auch Besucher jederzeit offen steht. Damit geht das Gesundheitszentrum neue Wege in der Ernährungsberatung und platziert erstmals die Diätassistentin an zentraler Stelle, für alle sichtbar. „Die Tür zum Büro steht immer offen und auch das ist Strategie“, erläutert Wessel. Man möchte den Menschen die Hemmungen nehmen, sich persönlich beraten zu lassen.

In der Verpflegung setzt der Küchenchef ganz bewusst hohe gastronomische Maßstäbe an. O-Ton Wessel: „Wir wollen Gäste und Patienten begeistern.“ Der gebürtige Bückeburger leitet seit zwei Jahren die Geschicke der Küche und feilt gemeinsam mit Berater Rainer Wellen weiter an dem gastronomischen Auftritt. Dezentale Musik in den Restaurants gehört dabei genauso zum Konzept wie ein einheitliches,



Das „Hopfenhaus“ lockt auch Ehinger Bürger an.



Krankenhaus GmbH Alb-Donau-Kreis

Geschäftsführer:	Wolfgang Neumeister
Standorte & Betten:	Gesundheitszentrum Ehingen (198 + 35), Gesundheitszentrum Blaubeuren (121), Gesundheitszentrum Langenau (80) + 3 Seniorenzentren in Blaustein, Dietenheim und Erbach
Verweildauer:	6,6 – 7,4 Tage je nach Standort
Standort Zentralküche:	Ehingen
Küchenleiter:	Thomas Wessel
Mitarbeiter:	19,7 Vollzeit inkl. 4 Diätassistentinnen
Produktion täglich:	rund 2.000 Essen (Frühstück, Mittag, Abend, Restaurant)
Produktionsverfahren:	Cook & Chill / 6 Tage/Woche
Essen Ehingen:	600 tablettiert, 100 Essen auf Rädern, ca. 380 im Restaurant
Verpflegungssatz:	3,72 €
Bon Mitarbeiter:	2,60 €
Bon Externe Gäste:	4,50 € bis 5,- €
Konzept & Coaching:	ods GmbH, Stuttgart
Einkaufsvolumen/Jahr:	rund 1,0 Mio. €
Aktionswochen:	alle 6 Wochen

gepflegtes Auftreten der Servicekräfte. Und wer will, kann als Besucher auch alkoholische Getränke wie Wein oder Bier zum Essen bestellen. „Die Menschen sollen sich bei uns wohlfühlen“, betont Wellen. Der 50-Jährige betreut das Projekt mit seinem Beratungsunternehmen ods (Optimierung von Dienstleistungen im Sozial-



Das Hopfenhaus-Restaurant besticht mit einem tollen Design.

bereich) bereits seit neun Jahren und verantwortet die Gesamtkonzeption der Gastronomie von Produktion über Geschirrbis hin zu Mitarbeiterschulungen für die gesamte Unternehmensgruppe.

Damals hat der Kreistag des Alb-Donau-Kreises bereits frühzeitig die Weichen für eine dauerhafte Standortsicherung seiner drei Kliniken gestellt. Ziel war und ist es, die wohnortnahe medizinische Versorgung auf einem hohen Niveau im Landkreis auch in Zukunft sicher zu stellen. Wolfgang Neumeister, Initiator und Visionär, setzte seine Idee einer modernen Kliniklandschaft in die Tat um. Als Geschäftsführer der Krankenhaus GmbH Alb-Donau-Kreis verwandelte er in den letzten acht Jahren die drei kommunalen Kreiskrankenhäuser in Blaubeuren, Ehingen und Langenau in top-moderne Gesundheitszentren mit einem breit gefächerten Leistungsspektrum, die in Form und Konsequenz selten sind. In diesem Rahmen wurde ebenfalls die Verpflegung neu organisiert. „Es sollte ein zentraler Versorgungspunkt für alle Einrichtungen im Unternehmensverbund geschaffen

werden“, erinnert sich Wellen. Top-Planungskriterien waren ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis, Kosteneffizienz, eine hohe Qualität des Essens sowie Restaurant-Atmosphäre in den angeschlossenen Cafeterien. In diesem Zuge wurde die alte Küche in Ehingen komplett saniert und zum kulinarischen Dreh- und Angelpunkt der Unternehmensgruppe ausgebaut. Die Küchencrew produziert mittlerweile an sechs

„Das Anrichtesystem ist eine effektive Sache.“

Thomas Wessel

Tagen der Woche im Cook & Chill-Verfahren, um den Bedarf abzudecken, denn auch das Essen für die Restaurants wird hier zum überwiegenden Teil hergestellt. Statt auf Bandportionierung setzt die Landkreis-Tochter zudem bereits seit 2003 auf ein revolutionäres Anrichtesystem, das bis dato noch nirgends zum Einsatz kam. „Wir haben damals hier in Ehingen die erste Pilotanlage etabliert“, erklärt Rainer Wellen, der das neue Anrichtesystem mit

Statt auf Bandportionierung setzt die Landkreis-Tochter in der Küche auf ein revolutionäres Anrichtesystem.

Branchenkennern in vierjähriger Entwicklungszeit an die Serienreife heranführte. Wo vorher zehn Leute am Band standen, arbeiten heute nur noch zwei Mitarbeiter an einem Anrichtesystem und portionieren sowohl Frühstück, Mittag- und Abendessen bei deutlich geringerem Zeit- und Personalaufwand. Dabei kümmert sich eine Küchenkraft um Besteck, Salat und Nachtsch, während die zweite Person das Mittagessen auf dem Teller anrichtet. Das Ergebnis indes überzeugt die Verantwortlichen. „Das Anrichtesystem ist für uns eine sehr effektive Sache“, betont Küchenchef Wessel. Rund 220 Tablettts schafft das Mitarbeiter-Duo in einer Stunde. Hauptvorteil für Wessel ist jedoch der flexiblere Einsatz der Küchencrew. O-Ton Wessel: „Im Vergleich zu früher sind nur noch zwei Personen bei der Speisenportionierung fest gebunden.“ Mittlerweile mache das Anrichtesystem, so Wellen, auch in anderen Einrichtungen Karriere.

Im eigenen Kühltransporter werden die fertig portionierten Speisen schließlich vier Mal die Woche an ihren Bestimmungsort gefahren. Das Einkaufsvolumen beläuft sich jährlich auf knapp 1,0 Mio. €; der Verpflegungssatz liegt bei exakt 3,72 €. Neben Patienten-, Mitarbeiter- und Besucherverpflegung organisiert die Landkreis-Tochter zudem das Catering für regionale Veranstaltungen mit bis zu 3.000 Leuten. Allerdings, verrät Wessel, komme man hier schon an die Kapazitätsgrenzen. Für die Zukunft zumindest ist der Klinikverbund bereits bestens aufgestellt.

CZ

Krankenhaus GmbH Alb-Donau-Kreis

Die Krankenhaus GmbH Alb-Donau-Kreis ist u.a. Träger der drei Gesundheitszentren in Blaubeuren, Ehingen und Langenau mit insgesamt 434 Betten (399 in den Akut-häusern und 35 in der Geriatrischen Reha-klinik) und jährlich ca. 15.500 Patienten. Das Unternehmen ist Teil der Unternehmensgruppe ADK GmbH für Gesundheit und Soziales, deren 100%iger Gesellschafter der Alb-Donau-Kreis ist. Die Gesundheitszentren bieten der Bevölkerung

umfassende Gesundheitsdienstleistungen in den Bereichen Prävention, Behandlung, Nachsorge bzw. Rehabilitation an. Die Verzahnung von ambulanten und stationären Leistungen ist laut der Krankenhaus GmbH Alb-Donau-Kreis dabei ein wichtiger Baustein des Konzeptes, um eine wohnortnahe, qualifizierte Versorgung im ländlichen Raum auch zukünftig sicherzustellen.
www.adk-gmbh.de