



Das Gebäude der Genesis GmbH in Solingen. Foto: Uli Preuss, Solingen



Alexander Della Marina ist Geschäftsführer der Comitido GmbH, spezialisiert aufs Altenheim- und Krankenhaus-Catering. Foto: Wohlfahrt

ZENTRALKÜCHE DER GENESIS, SOLINGEN

Logistische Lösung

Moderne Versorgungsdienstleistung, ohne das Herz der Gesellschaft, die Integration von Menschen mit körperlicher und geistiger Einschränkung, zu belasten: Die Genesis GmbH in Solingen erzielte durch Umstellung der Versorgungslogistik, Einsparungen und verbesserte Prozesse. (Von Andrea Wohlfahrt)

Ist die Rede vom Investitionsstau bei Krankenhäusern, gehört meist der erste Gedanke der medizinischen Versorgung. Doch auch im Untergeschoss eines Klinikums lauert die Kostenfalle: Acht von zehn Krankenhäuser in Deutschland betreiben ihre Küche noch selbstständig, stellt das Deutsche Krankenhausinstitut fest. Das bedeutet regelmäßigen Modernisierungsbedarf und vor allem auch Neuinvestitionen in Millionen-Höhe. Aus der Not eine Tugend machte die Genesis GmbH in Solingen (Gemeinnützige neue Servicegesellschaft in Solingen), eine Tochter der Kplus-Gruppe. Sie verbessert die Versorgungsleistung für Krankenhäuser, die Qualität des Speiseangebots, steigert die Patientenzufriedenheit und senkt die Kosten – indem sie alte Zöpfe abschneidet und frische Idee in neue Schalen füllt.

Ziel: Fitte Zentralküche

Das Care-Management in deutschen Krankenhäusern schaut inzwischen genauer auf das Speisenangebot auf dem Teller, wenn es um eine Steigerung beim Image und bei der Patientenzufriedenheit geht. Lauwarm-lasches Hühnerragoût konkurriert in der Wahrnehmung des Patienten mit dem künstlichen Hüftgelenk, so die wachsende Erkenntnis. Schmeckt das Essen nicht, wirft das einen Schatten auf die gesamte Leistung eines Krankenhauses.



Die Zentralküche von Genesis. Beide Fotos: Uli Preuss, Solingen

Die Kplus-Gruppe, mit insgesamt 30 Krankenhäusern, Senioreneinrichtungen, Praxen, Therapieeinrichtungen, Schulen und Servicegesellschaften einer der wichtigsten Gesundheitsanbieter zwischen Köln und Düsseldorf, hatte selbst einen Patienten in den eigenen Reihen: die Genesis GmbH. Wenig Kontinuität in der Betriebsleitung machte den Entwicklungsweg unnötig steinig, was sich auch auf die organisatorischen Abläufe auswirkte. Die Zentralküche sollte fit gemacht werden für eine moderne, qualitativ hochwertige Versorgungsdienstleistung, ohne das Herz der Gesellschaft, die Integration von Menschen mit körperlicher und geistiger Einschränkung, zu belasten.

Eine Aufgabe für Alexander Della Marina. Er ist neben Jörn-Peter Thöt Geschäftsführer der Comitido GmbH aus Düsseldorf, spezialisiert aufs Altenheim- und Krankenhaus-Catering. Die Experten wurden 2012 gerufen, um mit einem unverstellten Blick von außen die Problemlage zu analysieren und die Weiterentwicklung voranzutreiben. Della Marina stellte schnell fest: „Es ergeben sich erhebliche Einspar- und Verbesserungspotenziale aus einer Umstellung der Versorgungslogistik.“ Der gebürtige Wiener hatte sich intensiv mit der bestehenden Care-Qualität beschäftigt und dabei seine Erkenntnisse aus seiner früheren Arbeit für einen Mandanten in Hessen einfließen lassen. Demnach werden knapp ein Drittel der Patienten mit

anderen Mahlzeiten oder zu einem anderen Zeitpunkt versorgt, als es aus der Bestellung hervorgeht. Überdies werden 12 bis 15 % mehr Essen bestellt, als es die Belegung erfordert, um auf kurzfristige und nicht planbare Neuaufnahmen vorbereitet zu sein. Die mehrfachen Regenerationsprozesse für Mahlzeiten, die nicht zum geplanten Zeitpunkt ausgegeben werden können, führen zudem zu einer teilweise schlechten Qualität.

Zahlenfreund Alexander Della Marina kennt den Grund: „In der Küche wurde entschieden, was geliefert wird.“ Überzählige Essen bedeuten eine 20-prozentige Ressourcenverschwendung bei Material und Personal. Abhängig von der Klinikart und -größe werden deutschlandweit täglich rund 20.000 Essen vernichtet. „Hochgerechnet aufs Jahr wird einem schwindelig“, so Della Marina. Statt in neue Küchengeräte, Mehr-

wegtablets, Tabletttransportwagen oder bauliche Maßnahmen zu investieren, schlug der Comitido-Geschäftsführer und Manager dem Kplus-Geschäftsführer Wolfram Bannenberg die Ausweitung des bestehenden Cook & Chill-Systems für die Patientenversorgung in den Krankenhäusern vor. Möglich macht dies die Menüschale von Torus-Pak inklusive eines Versiegelungssystems, die seither zunächst für die nicht planbaren Essen für Aufnahme- und Ersatzessen quasi als Test zum Einsatz kommen.

Probelauf geglückt

Das Ergebnis nach einem Jahr Probelauf: Die Torus-Pak-Schale ermöglicht eine größere Menüauswahl, eine bessere Qualität dank des Einsatzes von Frischprodukten bei gleichzeitiger Verlängerung des MHD auf mehr als 14 Tagen, eine rasche Portionierung und eine kostengünstigere Belie-



Abgefüllt und verpackt wird mit System. Fotos: Michael Möhring

BECHER-RÜCKNAHME MIT SYSTEM.

WENIGER MÜLL IST MEER.

Rücknahme mit System

Konfigurieren Sie sich unverbindlich Ihren Automaten: www.revecta.de/konfigurator

Informieren Sie sich unter www.revecta.de
Tel.: +49 8283 99812-0 | E-Mail: re@revecta.de

ferung der Einrichtungen. Statt aufwendiger Tablettierung werden derzeit die 600 Torus-Pak-Menüs für zwei Krankenhäuser platzsparend auf Europaletten angeliefert. Es reicht ein kleiner Lkw. Das System überzeugt, so dass von September an nach und nach Kliniken der Kplus-Gruppe komplett mittels der Menüschalen versorgt werden sollen.

Vor Ort auf den Stationen entlastet das Simply-Serve-System in so genannten Pantrys das Pflegepersonal. Und dies nicht nur, weil sie für die Essensausgabe nicht mehr eingesetzt werden müssen und dadurch mehr Zeit für ihre eigentlichen Aufgaben haben: „Es waren schließlich die Pflegekräfte, die die Klagen der Patienten übers Essen als Erstes mitbekommen haben. Da die Qualität nun wesentlich besser geworden ist, entfällt diese negative Kommunikation und damit steigt die Zufriedenheit der Mitarbeiter“, zieht Alexander Della Marina ein durchweg positives Fazit.

In der Branche hat inzwischen das Umdenken begonnen. In fast jedem zweiten Krankenhaus (47%)

werden zwar die Speisewünsche der Patienten noch vom Pflegepersonal aufgenommen. Die Tendenz ist allerdings deutlich rückläufig, stellt eine Studie des Deutschen Krankenhausinstituts (RKD) fest. Und: Etwa jede fünfte Krankenhausküche wendet mittlerweile das Cook & Chill-System an. Seit 2006 hat sich der Marktanteil dieses Produktionssystems um das Zweieinhalbfache erhöht.

Haltbarkeit erhöht

Bei Genesis werden von September an 22 bis 24 verschiedene Essen pro Monat produziert; hinzu kommen saisonale Spezialitäten wie jetzt in der Spargelzeit. „Zehn Mahlzeiten – von der Falaffel-Schmitte bis zur Rinderroulade – im zweiwöchigen Rhythmus sorgen dafür, dass der Patient abwechslungsreich und nach individuellen Bedürfnissen versorgt wird.“ Und Della Marina ergänzt stolz: „Wir haben eine bessere Qualität und Haltbarkeit durch gute Lebensmittel wie zum Beispiel frisches Fleisch erreicht.“

Nächster Schritt nach dieser Systemrevolution: Im September wird das St.-Josef-Krankenhaus in Haan mit 202 Patienten zugeschaltet. Statt etwa 360.000 Euro in Logistik und Reparaturen für die klassische Warmverpflegung zu investieren, werden nur rund 160.000 Euro für die Einrichtung zweier Pantrys auf den Stationen ausgegeben. Außerdem fallen die laufenden Kosten – mehrere 100.000 Euro pro Jahr – für Logistik und Instandhaltung weg. Servicepersonal übernimmt das Erhitzen und Verteilen der Speisen als so genannter Patienten-Room-Service sowie das Spülen. Nach diesem Muster werden die Krankenhäuser in Hilden und Solingen im nächsten Jahr folgen. In der Genesis-Zentralküche werden parallel die Lagerleistung und das Produktionskonzept für mehr als 300 Transportwagen verändert – zugunsten einer größeren Produktions- und Kühlfläche. Hier stehen nach zehn Jahren ohnehin Modernisierungsarbeiten an. „Besser und flexibler in der Dienstleistung – was will man mehr“, freut sich Alexander Della Marina.

Steckbrief

Unternehmen:	Genesis Neue Servicegesellschaft in Solingen mbH
Küchenbetreiber:	Genesis GmbH
Großküchenfachplaner:	Kolb Planungsgesellschaft
Küchenausstattung/Händler:	Zilg-Brauneis Großküchentechnik GmbH
Gesamtinvestition:	> 8 Mio. Euro
Gesamtfläche:	rund 3.600 m ²
Anzahl Essen (tgl.):	7.000 - 9.000
Art des Küchenprozesses:	zum überwiegenden Anteil Cook&Chill, kleiner Anteil Cook&Freeze
Anzahl Mitarbeiter:	130
Öfnungszeiten:	06.30 h bis 20.30 h
Hersteller/Anzahl Geräte	
Kessel:	Elektrolux (4)
Kippbratpfannen/ Braissieren:	Elektrolux (4)
Kombidämpfer:	Elektrolux (4)
Spülmaschine:	3 Bandspülmaschinen von Meiko
Schockfroster:	Forster
Versiegelungstechnik:	Torus Pak
Kühlzellen:	NordCap, Viessmann
Kühltechnik:	Fa. Kreuzträger
Fußboden:	Estrich mit Epoxidharzversiegelung
Fahrzeugflotte:	Logistik extern vergeben
Transportbehälter:	Electro Calorique, Blanco, TKT

Gastro-Line gibt Geräteüberblick



Das NordCap-Programm für die Gastronomie 17.18

Die NordCap Gastro-Line bündelt alle für den Gastronomiebereich relevanten Geräte in einem übersichtlichen Katalog. „Ob Küche, Gastraum, Theke / Bar, Reinigung oder Lagerung: Hier finden Gastronomen für alle Bereiche professionelles Equipment, auf das sie sich im dynamischen Alltag der Gastronomie verlassen können“, erklärt Marketingleiter Kai Fischer das Programm. Nach dem erfolgreichen Auftakt der ersten Gastro-Line im vergangenen Jahr ist im Mai nun die zweite Auflage des Programms erschienen. Auf dem Cover des aktuellen Katalogs ist der erfolgreiche Hamburger Gastronom Carlos Vasconcelos abgebildet, der mitten im Hamburger „Portugiesenviertel“ die beiden Restaurants Porto und Nau sowie eine Weinbar betreibt. Weitere Infos und kostenloser Download unter: www.nordcap/kataloge

Verpackung mit System

Ob Schulcaterer, Reha-Klinik, Bistro oder 5-Sterne-Hotel: Die rasche Versorgung einer Vielzahl von Menschen mit einer warmen Mahlzeit nach individuellen Wünschen stellt alle Akteure der Gemeinschaftsverpflegung vor die gleiche Aufgabe. Hygienisch einwandfrei, optisch und geschmacklich top soll das Essen von der Küche auf den Teller kommen. Der Schwede Rickard Gillblad entwickelte eine ressourcenschonende Verpackungslösung und gründete dafür 2003 die Firma Torus Pak mit Sitz in Luxemburg.

Seine Idee: eine individuell zu befüllende Menüschale, die am Boden geöffnet wird, sowie kompatibel ist mit nahezu jeder Verpackungsstraße. Die schwarzen Einzelportionsschalen sind federleicht, fassen maximal 900 ml, sind temperaturbeständig von -40 °C bis +121 °C und mikrowellengeeignet. Auch bei der Konservierungsmethode machen sie alles mit.

Der europaweite Launch erfolgte 2014. Bei verschiedenen Präsen-

tationen auf Messen und Workshops stellt Frank Filippis, Managing Director Europe, das Torus-Pak-System vor. Dabei wird er unterstützt von Sternekoch Peter

Scharff sowie dem Erfa/Netzwerk Foodservice von Michael Möhring. Der Aha-Effekt ist bei den Vorführungen garantiert: Das leichte Öffnen des Bodendeckels

lässt die angerichtete Speise elegant auf den Tellern gleiten und belegt: Auch das Auge isst mit. Dank der Schale ist die Trennung möglich zwischen dem Anrichten, Regenerieren und Finishen – sowohl in zeitlicher als auch in räumlicher Hinsicht. Und dies, ohne Abstriche an die Qualität zu machen. Beim Lagern von Spei-

sen lassen sich Kontaminationen verhindern – vor allem wenn es um Allergene und Lebensmittelunverträglichkeiten geht. Da die Speisen portionsgenau ausgegeben werden können, ist das Torus-Pak-System ein Mittel gegen Lebensmittelverschwendung und spart so Geld.

Grundsätzlich spielt die Menüschale von der Basisverpflegung bis hin zur Gourmetküche ihre Stärke aus, bietet sich aber auch als Add-on zu einer Frischeküche an. „Vegane, halal oder auch glutenfreie Produkte werden immer populärer. Gleichzeitig ist eine größere zeitliche Flexibilität im Verzehr zu beobachten. Beide Trends lassen sich optimal mit unserem Torus-Pak-Konzept bedienen“, sagt Frank Filippis.



Sternekoch Peter Scharff (links) mit Frank Filippis von Torus Pak. Fotos: Wohlfahrt



Jugendliche kochen bei Küppersbusch

Küppersbusch Großküchentechnik hat das hauseigene Schulungs-Center für drei Tage komplett in den Dienst des „praxisorientierten Lernens“ gestellt. Während dieser Zeit bekamen sieben junge Erwachsene einen Einblick in den Beruf des Kochs. „In den praxisorientierten Lernprojekten sollen die Jugendlichen ihre Komfortzone verlassen – sich auf Neues einlassen und neue Erfahrungen machen. Sie sollen erkennen, dass sie sich auf Neues einlassen können und feststellen, dass sie Spaß dabei hatten“, erläutert Raphael Karrasch, Regionalleiter der gemeinnützigen Organisation Joblinge gAG Ruhr, den Hintergrund.

Der neue Party-Cup ist da!

Ideal für Bier, Cocktails und Mixgetränke. Damit Ihre Party der Knaller wird!

Huhtamaki

Huhtamaki Foodservice Germany GmbH & Co. KG
Tel. +49 65 42 / 802-0
foodservice@huhtamaki.com
www.huhtamaki.com

