



ALLES AUF DEM RICHTIGEN POSTEN

Eine Alternative zur klassischen Bandportionierung bietet seit einigen Jahren ein junges Unternehmen. CareCatering Management hat drei Einrichtungen unter die Lupe genommen.

Als Anrichten wird der Prozess bezeichnet, fertig zubereitete Lebensmittel auf Tellern oder Tablett für das Auge ansprechend zu verteilen und servierfertig zu machen. In herkömmlichen Großküchen wird die Aufgabe mit einem Speisen-Verteilband mit mehreren Posten bewältigt. Jeder Posten hat eine oder mehrere Komponenten, die auf das Tablett gepackt werden. Wenig schön – eben wie Fließbandarbeit früher in der Fabrik. Die Industrie hat ihre Prozesse heute auf Gruppen- und Teamarbeit umgestellt. Inzwischen gibt es auch Großküchen, die auf Team- und Gruppenarbeit setzen, um von den positiven Auswirkungen der ganzheitlichen Verantwortung zu profitieren. Statt Teller und Tablett hintereinander zu bestücken, arbeiten einige Küchen mit den Top² Anrichtesystemen. Statt Fließbandarbeit gibt es heute Anrichten in Zweierteams. Im Mittelpunkt jedes dieser Anrichtesysteme steht eine kalte oder warme Anrichteeinheit, je nachdem, in welchem Verfahren (Cook & Chill oder Cook & Serve) die Mahlzeiten zubereitet werden. Während der eine Posten, den Teller servierfertig anrichtet, legt der andere Posten Besteck, Dessert und anderes auf das Tablett. Hand-in-Hand-Arbeit statt Fließband. Die einzelne Portion ist sogar schneller angerichtet als mit dem Verteilband. Und was Zeit spart, spart Geld. Zumindest Ressourcen, die für andere Zwecke wie beispielsweise zusätzliche Servicekräfte profitabel eingesetzt werden können. Doch wie flexibel ist das System? Drei Beispiele mit unterschiedlichen Herausforderungen im Bereich der Speisenver-

teilung haben wir uns näher angesehen.

Beispiel 1 Krankenhaus GmbH Alb-Donau-Kreis, Ehingen

Die Küche stellt ihre Prozesse um auf Cook & Chill. Es wird enger, weil ausreichend Kühlräume in die vorhandene Küche eingebaut werden. Mit der herkömmlichen Speisenverteilung am Band können die geforderten Temperaturen vor allem an heißen Tagen nicht gesichert werden. Zeitgleich nimmt die Anzahl der Mahlzeiten durch die Außenhaus-Versorgung von Schulen und Altenheimen zu. Zunächst gab es nur die Möglichkeiten, die Küche in der Gesamtheit zu klimatisieren oder das vorhandene Band mittels abgehenden Kühlschläuchen zu kühlen. Beides teure Lösungen, die nicht nur hohe Investitionen bedeuten, sondern auch in Zukunft hohe Energiekosten verursachen. Darüber hinaus müsste das Personal mit aufwändiger Kälteschutzkleidung ausgestattet werden. Ein weiterer Kostenfaktor für die Reinigung der Wäsche kommt hinzu. Aufgrund der schwierigen klimatischen Verhältnisse ist mit höheren Krankenständen zu rechnen. Dann kommt das Top² Anrichtesystem ins Spiel. Die kalte Anrichtevariante kühlt nur, was kalt bleiben muss. Energie- und platzsparend wird heute auf rund 12 m² in festen Zweier-Teams angerichtet. Und das Beste: Es wird weniger Personal zum Anrichten der Tablett benötigt. Ein Kostenfaktor, der die Investition schnell rechtfertigt.

Beispiel 2 Spital Limmattal in Schlieren (CH)

Qualität steigern, Prozesskosten senken

war das Ziel in Schlieren. Wer viel Wert auf die optische Qualität der angerichteten Teller und Tablett legt, kann mit der Fließbandarbeit nicht zufrieden sein. Mit den Top²-Anrichtesystemen hat nun jeder der anrichtet, das komplette Ergebnis seiner Arbeit im Blick. Ob auf sechs Uhr das Fleisch bzw. der Fisch liegt, auf 10 Uhr die Gemüsebeilage und auf 14 Uhr die Sättigungsbeilage wie Nudeln, Kartoffeln oder Ähnliches wird mit einem Blick erfasst und es kann gegebenenfalls sofort und unkompliziert nachgebessert werden. Jetzt werden wie in guten Restaurants mit Pass die Mahlzeiten optisch ansprechend angerichtet. Schließlich isst das Auge mit und verstärkt den Appetit der Patienten. Der Einsatz des neuen Anrichtesystems hat zeitgleich die Personalbindung zu Anrichtezeiten reduziert. Eine schlanke Organisation und KVP² (kontinuierlicher Verbesserungsprozess in alle Richtungen) begleiten die Klinikversorgung heute erfolgreich in die Zukunft.

Beispiel 3

Krankenhaus im Osten Deutschlands
Der Catering-Vertrag des bisherigen Anbieters ist ausgelaufen. Auf Vorschlag des neuen Vertragspartners investiert die Klinikleitung in ein modernes Anrichteverfahren. Der Einbau eines Speisenverteil-Bandes ist aufgrund der baulichen Situation teuer, da für dessen Betrieb tragende Wände eingerissen werden müssen. Mit dem Anrichtesystem kann der vorhandene Platz besser genutzt werden. Bauliche Veränderungen werden nicht notwendig. Zusätzlicher Benefit für die Klinikleitung: Durch die schnelleren Anrichtezeiten, die bei

der Arbeit mit dem Anrichtesystem erreicht werden, konnten die Kosten der Klinikversorgung nachhaltig reduziert werden.

Fünf Jahre junges Prinzip

Nun kann man fragen, wieso in so vielen Krankenhäusern immer noch die klassischen Speisen-Verteilbänder stehen. Ulrike Lehmann, Leitung Vertrieb der Top² Anrichtesysteme GmbH, hat darauf eine Antwort: „Die Top² ist ein sehr junges Unternehmen“, so Lehmann. „Erste Prototypen des heutigen Anrichtesystems gibt es seit 2008. Vor rund 5 Jahren wurde das Unternehmen Top² Anrichtesysteme GmbH gegründet. Wir haben uns viel Zeit für die Erprobung genommen, damit das Anrichten mit der Top² zu allen marktgängigen Verteilsystemen passt und die Anrichte selbst allen ergonomischen Anforderungen gerecht wird. Alles Gründe, warum wir die Anrichten in Deutschland herstellen.“

„Schnell hat man festgestellt“, so Lehmann weiter, „dass es mit der Lieferung und dem Aufstellen der Edelstahl-Anrichten alleine nicht getan ist. Die Top² ist eine ganz neue Art der Organisation der Speisenverteilung. Es ist ein klassischer Changeprozess auf der Managementebene Küche. Die intensive Betreuung und Begleitung der Küchenteams durch den Changeprozess mit erfahrenen Top²-Mitarbeitern ist Bestandteil jedes Angebotes. Nur die sorgfältige und passgenaue Implementierung der Top² garantiert langfristig den Erfolg des Systems. Ein Ansatz, der sich an weit über 50 Standorten in Deutschland und der Schweiz bewährt hat.“