

Die Wirtschaftsfachzeitschrift für professionelle Gemeinschaftsverpflegung

D 7682 E

# gv-praxis

Business · Care · Education 6/2011



www.cafe-future.net www.gv-praxis.de

## Eigenregie

Top 35: 10,9 %  
Umsatzplus

## Kopf des Monats

Wilfried Hänchen,  
das Multi-Talent

## Special

PEG: 40 Jahre im  
Gesundheitsmarkt



# Intelligent verteilen

Kliniken und Seniorenheime sind mitten in der Veränderung. Weil die Ansprüche steigen, wird individuelle Betreuung gepaart mit straffem Kostenmanagement immer wichtiger. Moderne Konzepte der Speisenverteilung können dazu einen Beitrag leisten.

Die Strecke zwischen Kochtopf und Teller ist eine entscheidende Phase. Wurde in der Küche alles richtig gemacht, kommt es nun darauf an, dass bei der Verteilung der Speisen die Qualität nicht leidet. Hier gilt es nicht nur die Qualifikation des Küchenpersonals im Auge zu behalten, sondern auch das System der Speisenverteilung.

Tablett mit Hygieneschutz von Cambro.

Der Klassiker ist die Klinikküche, in der das Essen frisch zubereitet, am Verteilband portioniert und auf Tablett angerichtet wird. „Das ist teuer, personalintensiv und fehlerbehaftet“, sagt dazu Berater Rainer Wellen, Geschäftsführer der Stuttgarter ODS GmbH (*gv-praxis* 3/2011).

Eine Alternative heißt „Anrichten statt Portionieren“. Hier steht ein Zweier-Team im Bereich der Produktionsküche am Anrichtesystem, das mit GN-Behältern bestückt ist. Damit lassen sich 30 Prozent Kosten und mehr einsparen, da sich Personal flexibler und effizienter einsetzen lässt, verspricht der Fellbacher Hersteller Top<sup>2</sup>, der sich das System hat patentieren lassen.

## Speisenverteilung ist ein steter Wettkampf mit der Zeit.

Egal ob am laufenden Band portioniert oder in Ruhe angerichtet – nun kommt es darauf an, wie die Tablett mit den Menüs zum Patienten in der Klinik bzw. Bewohner im Heim gelangen. Der Wettkampf mit der Zeit ist dann verloren, wenn die Warmspei-

sen dort mit einer Temperatur unter 65°C und Kaltspeisen mit einer über 10°C ankommen. Um das zu vermeiden, haben die Hersteller eine breite Palette von Transportwagen mit ausgefeilten Isolier- und Kühlsystemen zu bieten. Eine große Rolle spielen Energieeffizienz und ein gutes Handling für die Bewegung über manchmal auch recht weite Strecken.

Das gilt insbesondere, wenn die Speisen nicht nur transportiert, sondern unterwegs auch regeneriert werden sollen. Das ist der Fall, wenn die Speisen in einer mehr oder weniger weit entfernten Zentralküche im Cook & Chill- oder Cook & Freeze-Verfahren produziert wurden und abgekühlt bzw. tiefgekühlt auf den Weg gebracht werden. Die Tablett mit den portionierten Speisen werden im Regenerationswagen über Umluft-





Die klassische Bandportionierung (links) und moderner Büffetwagen.

taktwärmeverfahren oder Induktions-technik verzehrfertig gemacht. Entwicklungen in der Speisenverteilung werden vom Bestreben nach Effizienz und Kostenersparnis im System Krankenhaus und Pflegeeinrichtung getrieben. Veränderte Ansprüche von Patienten, Bewohnern und Angehörigen spielen eine nicht minder große Rolle. Eine möglichst individuelle Versorgung ist beispielsweise in Kliniken gefragt. Je kürzer die Wartezeiten, umso besser. Wegweisend sind À-la-carte-Systeme auf Basis Cook & Chill, wie zum Beispiel am Universitätsklinikum Hamburg-Eppendorf (UKE) praktiziert (gv-praxis 4/2009). In Seniorenheimen sind die großen Speisesäle zunehmend ausgedient, vorgezogen werden kleinere Tischkreise im Sinne eines häuslichen Ambientes. Das folgen nicht nur neue Herausforderungen für die Mitarbeiter in der Küche und auf den Pflegestationen, sondern auch andere technische Lösungen für die Speisenverteilung: An manchen Stellen kommen oft Büffetwagen zum Einsatz, die das herkömmliche Tab-

lettsystem mit vorportionierten Mahlzeiten ersetzen können. Das vorbestellte Standardmenü ist passé. In der mobilen Speisenausgabe werden die einzelnen Komponenten in Großgebinden geliefert. Vorteil: Die Bewohner können ihre Mahlzeit nach Belieben kombinieren und direkt Einfluss nehmen auf die gewünschte Portionsgröße. Die größere Nähe zum Küchenpersonal erlaubt ein direktes Feedback und gibt dem Pflegepersonal Zeit für seine Kernaufgabe.

#### Komfort zahlt sich auch betriebswirtschaftlich aus.

In seiner Kundenzeitschrift schildert der Nürnberger Caterer Dorfner Menü beispielsweise das neue Speisenverteilungssystem bei einem seiner Kunden, dem Seniorenwohnheim St. Elisabeth in Friesoythe. Beim modernen Neubau hatte man sich für die Speisenverteilung im Büffetwagen entschieden. Das Modell hat alle Techniken an Bord, um die verschiedenen Mahlzeitenkomponenten im Cook & Serve-Verfahren zu bewahren oder im

Cook & Chill- bzw. Cook & Freeze-Verfahren zu regenerieren.

Der größere Komfort für die Bewohner zahlt sich auch betriebswirtschaftlich für St. Elisabeth aus. Die Mitsprache der Bewohner an der Speisenausgabe reduziert den Rücklauf an Speisen und damit den Wareneinsatz. Dazu konnte mit dem Wegfall der Essensanforderungskarten und deren Verwaltung der administrative Aufwand erheblich verringert werden. Dass ein Teil des thermischen Geschirrs nicht mehr im Einsatz ist, verkürzt darüber hinaus die Spülproduktivstunden um bis zu 40 Prozent.

Vorteile, die sich auch zum Frühstück und Abendessen nutzen lassen, wie ein fortschrittliches Konzept in Belgien deutlich macht (gv-praxis 5/2011). Im neuen Klinikum des AZ Groeninge in Kortrijk rollen Servicekräfte morgens und abends das mobile Büffet durch die Stationen – bestückt mit allem, was es zur Kaltverpflegung braucht. „Was darf es bitte sein?“ – diese Frage kann im Krankenhaus oder Seniorenheim für ein Stück mehr Freiheit stehen. *si*



temp-rite<sup>®</sup>  
International

#### Sie möchten

- Ihre Patienten bzw. Bewohner wie Gäste bedienen?
- heiße oder kalte Speisen appetitlich angerichtet anbieten?
- hygienisch absolut sicher sein?
- Ihre Kosten in den Griff bekommen?

#### Wir zerbrechen uns Ihren Kopf und bieten Ihnen

- ✓ innovative Verpflegungskonzepte mit hohem Praxisbezug
- ✓ wirtschaftliche Lösungen
- ✓ System nach Ihrem Bedarf: Cook-Serve, Cook-Chill oder Cook-Freeze



www.temp-rite.eu