

Ein wandfreies Konzept

Gleich zwei Veränderungen standen zum Jahresende 2014 im SRH Klinikum Karlsbad an: Zeitgleich zur Einführung eines neuen Speisensystems Anfang Dezember wurde die Produktion am Wochenende umgestellt.

Schon längere Zeit stand die Entscheidung fest – in die Tat umgesetzt wurde sie am 1. Dezember 2014: Das passive Speisensystem, welches das SRH Klinikum Karlsbad bis dahin nutzte, wurde durch ein aktives ersetzt. „Gerade im Cook & Serve-Verfahren ist das Handling mit passiven Systemen schwierig, vor allem die Anforderungen an die Temperaturen entsprechend HACCP einzuhalten“, nennt Ilona Hohnhäuser, Betriebsleiterin Catering am SRH-Standort in Karlsbad-Langensteinbach, den Grund dafür. In die Auswahl des Speisensystems einbezogen wurden alle, die damit auch in Berührung kommen – von der Küche über den Techniker des Hauses bis hin zur Pflege. „Wir haben alle Wagen, die zum

Testen hier waren, auch auf den Stationen durchgeschleust“, verdeutlicht Frédéric Hachmeister, Leiter Catering bei der SRH Dienstleistungen GmbH. Die Wahl fiel letztlich auf die Serie Double Flow V4 Senior von Socamel im Vertrieb von Theodor Rist. „Die Wagen gefallen mir richtig gut“, sagt Ilona Hohnhäuser. Einen Vorteil sieht sie z. B. im Rangierverhalten der Wagen: Aufgrund der fehlenden Technik sind sie leichter zu bewegen. Darüber hinaus erleichtert ein sogenannter Richtungsfeststeller das Lenken bzw. Drehen.

Rücken an Rücken

Zwei Sätze à 22 Wagen mit jeweils 29 EN-Tablets sind täglich im SRH Klinikum Karlsbad im Einsatz, von denen aus Platzmangel in der Küche immer einer auf den Stationen verweilt, bis der andere wieder voll beladen mit der nächsten Mahlzeit eintrifft. „Für uns war es wichtig, die neue Speisensystemlösung bei unserem aktuellen Raumangebot zu installieren – ohne Umbauten“, bringt es Frédéric Hachmeister auf den Punkt. „Letztlich mussten für die Installation der 22 Andockstationen nur Kabel verlegt werden.“ Jeweils drei Andockstationen sind in der Küche sowie in einer Ecke des Wagenbahnhofs installiert, die übrigen 16 im gekühlten Wagenbahnhof auf 35 m² Fläche. Die Besonderheit hier: Die Andockstationen befinden sich nicht an den Wänden. „Wir haben eine individuelle Lösung für die Räumlichkeiten konstruiert, die es ermöglicht, jeweils zwei Andockstationen, frei im Raum stehend, Rücken an Rücken zu positionieren“, erklärt Christine Harbeck, Key Account/Vertrieb Süd bei Theodor Rist.

Zweigleisige Produktion

Bis das neue Speisensystem reibungslos funktioniert hat, war ein knapper Monat vergangen. Man müsse erst einmal „System hineinbekommen“ – ist sich Ilona Hohnhäuser sicher. „Anfänglich liefen hier 15 Personen herum, die nicht wussten, was sie tun müssen. Schließlich hat sich vieles grundlegend geändert“, blickt sie zurück. Denn neben der Einführung des aktiven Speisensystems – was die Produktionszeiten in der Küche änderte – produziert das Küchenteam am Wochenende seitdem im Cook & Chill-Verfahren. „Wir hatten vorab

überlegt, wie wir die hohe Investition ausgleichen können, ohne Mitarbeiter zu entlassen oder die Qualität unserer Speisen einzuschränken“, erklärt Frédéric Hachmeister. Im Endeffekt hat die SRH Dienstleistungen GmbH auf diese Weise alle Mitarbeiter behalten können und lediglich den Einsatz der studentischen Aushilfen angepasst: Statt – wie früher – auch schon mal in der Küche auszuhelfen, sind diese ab sofort nur noch im Spülbereich eingesetzt. Verändert hat sich auch, dass am Wochenende nun nur noch ein Koch vor Ort ist – im Vergleich zu vier Köchen unter der Woche. Dieser bereitet am Donnerstag und Freitag die Speisen für das Wochenende zu und kühlt

diese in zwei Chillern herunter, die ebenfalls im Dezember in Betrieb genommen wurden. „Das ist schon ordentlich, all das auf einmal zu stemmen“, zeigt sich Christine Harbeck von Theodor Rist beeindruckt.

Kleinere Probleme, wie das Kochen von Salat und Dessert statt des Regenerierens des Hauptgerichts, seien längst vergessen, denn „so etwas passiert zum Glück nur einmal“, weiß die Betriebsleiterin Catering. Vielmehr freut sie sich, dass die Speisen aufgrund der Heißluft viel besser warm werden und Schnittzel z. B. saftig bleiben. Einschränkungen gibt es lediglich bei zu großen Speisen wie halben Hähnchen oder der großen Dampfnudel. „Dafür haben wir aber einen Ersatz gefunden“, wirft sie ein. „Ab sofort gibt es zwei kleine Dampfnudeln statt einer großen.“ Der Grund dafür: Die Clochen, die das Essen hygienisch abdecken, sowie der Abstand im Wagen zum nächsten Tablett lassen nur eine gewisse Größe von Speisen zu. Die Clochen hat SRH Dienstleistungen bewusst als transparente Variante gewählt, da diese unmittelbar den Blick auf die Mahlzeit freigibt. Auch die neuen Teller sollten eine „gastronomische Anmutung“ haben, wie Frédéric Hachmeister betont. „Oftmals sieht man in Kliniken Teller mit hohem, dickem Rand – ähnlich einer Vogeltränke. Das wollten wir nicht.“

Kleine Schritte

Gewünscht ist nun, dass die Kaffeeversorgung ab sofort dezentral auf den einzelnen Stationen erfolgt. Einen Versuch in diese Richtung gab es schon einmal, er konnte sich aber nicht durchsetzen. „Auch bislang läuft es noch nicht ganz rund“, räumt Ilona Hohnhäuser ein. Der Schwerpunkt der Pflegekräfte liege verständlicherweise auf der Pflege der Patienten. „Eine zentrale Versorgung mit Kaffee ist aber nicht mehr zeitgemäß“, erklärt Frédéric Hachmeister. Zudem würde der Kaffee bei der aktiven Kühlung des Frühstücks in den Wagen ohnehin abkühlen. Um sicherzustellen, dass der Kaffee morgens frisch und heiß bei den Patienten ankommt, kümmert sich vorerst eine Mitarbeiterin der SRH Dienstleistungen darum, den Kaffee auf den Stationen zu kochen.

Welche Pläne hat die Küche des SRH Klinikums Karlsbad für die Zukunft? „Die Menüerstellung durch Mitarbeiter der SRH Dienstleistungen statt durch Pflegekräfte. Das ist der nächste Step“, antwortet die Betriebsleiterin Catering. „Ich bin mir sicher, dann können wir die Zufriedenheit der Patienten noch weiter steigern.“ sar

AUF EINEN BLICK

SRH Klinikum Karlsbad, Karlsbad-Langensteinbach

Betreiber: SRH Dienstleistungen GmbH

Leiter Catering: Frédéric Hachmeister

Betriebsleiterin Catering Karlsbad: Ilona Hohnhäuser

Produktionssystem: Cook & Serve (Mo. bis Fr.), Cook & Chill (Sa. und So.)

Verpflegung: saisonal abgestimmt, drei Menüs (Klassik, leichter Genuss, vegetarisch), zusätzliche Angebote für Privatpatienten, arabische Patienten, Dysphagie

Speiseplanrhythmus: 6 Wochen

Essenszahlen: 1.200, davon u. a. 400 Patienten, 300 Mitarbeiter, 150 Essen auf Rädern, 250 Schulen, Kindergärten

Mitarbeiterzahl: 25, davon ca. 50%iger Fachkräfteanteil

AUSGEWÄHLTE AUSSTATTER

Thermik: Küppersbusch

Speisensystem: Socamel/Rist

Spülmaschine: Meiko

