

**Akribische Planung ist unverzichtbar:**  
**Titus Kinzler,**  
**Geschäftsführer und**  
**Leiter Service &**  
**Wirtschaft der**  
**Offenbacher Klinik**  
**Management und**  
**Service GmbH, Tobias**  
**Schmidt, Küchenleiter**  
**Klinikum Offenbach.**



Foto: Klinikum Offenbach

## Abschied von der eigenen Küche

**Ab September 2008 wird das Klinikum Offenbach von einer neuen Cook & Chill-Zentralküche in Bad Nauheim verpflegt. Damit aus der Distanz kein Problem wird, ist akribische Planung unverzichtbar**

In Zeiten des zunehmenden Kostendrucks fallen immer mehr Küchen von Kliniken und Heimen dem Rotstift zum Opfer. Sie werden zentralisiert, zusammengelegt oder gleich ganz geschlossen. Auch das Klinikum Offenbach wird im kommenden Jahr seine Speisen nicht mehr im eigenen Haus produzieren, sondern im Rahmen einer strategischen Partnerschaft aus einer Cook & Chill-Zentralküche in Bad Nauheim beziehen.

VerpflegungsManagement sprach mit Titus Kinzler, Geschäftsführer und Leiter Service & Wirtschaft der Offenbacher Klinik Management und Service GmbH, darüber, wie man Entfremdung zum Gast vermeidet, Küchenmitarbeiter für den Wechsel motiviert und mit vorausschauender Planung den Weg zu mehr Effizienz und Speisenqualität ebnet:

**M** Wie kam es zur strategischen Partnerschaft des Klinikums Offenbach mit dem Gesundheitszentrum Wetterau?

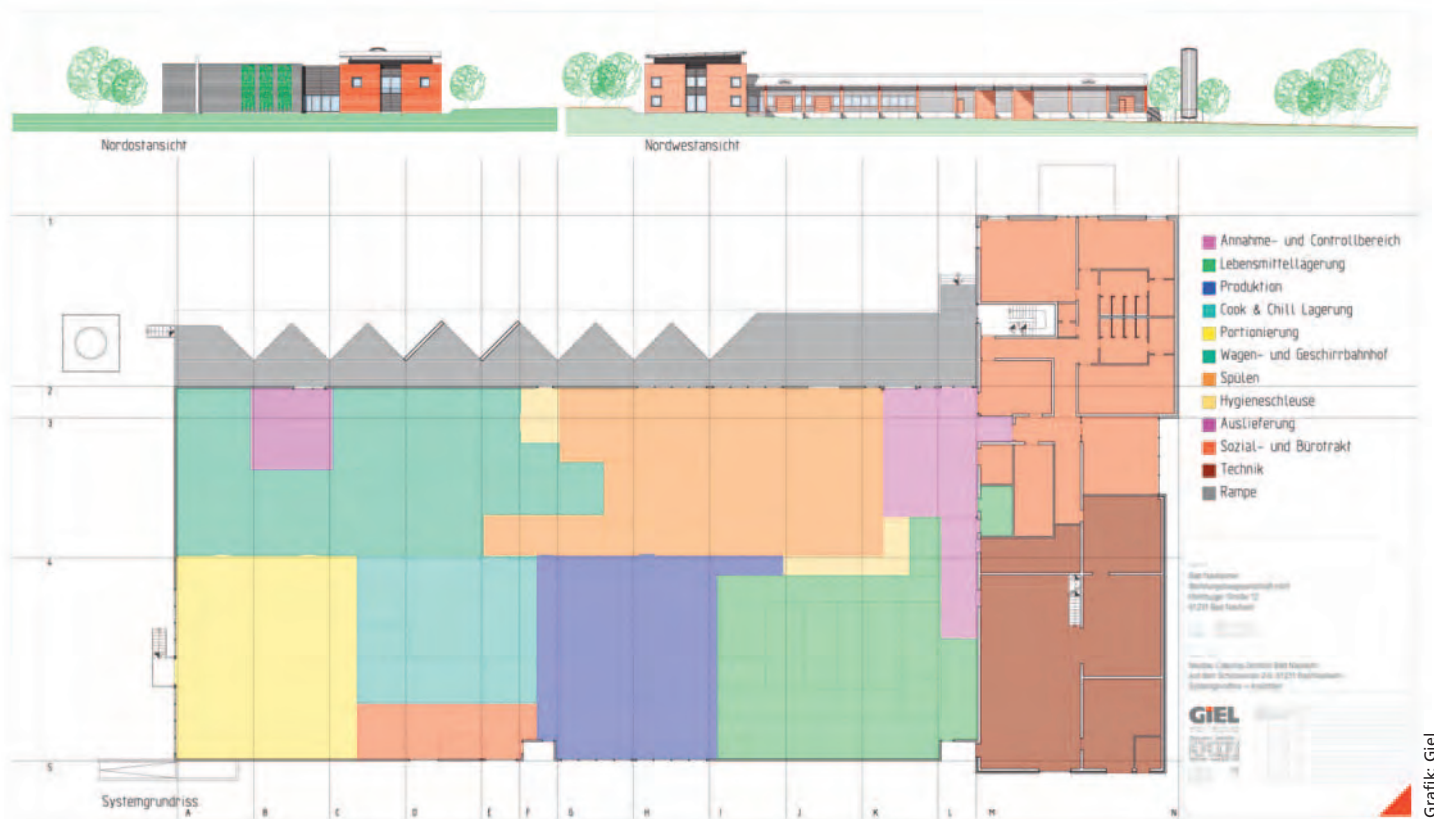
**Titus Kinzler:** Das Klinikum befindet sich derzeit im Umbruch. Gegenwärtig wird auf dem Klinikgelände ein neues Krankenhaus mit ca. 700 Patientenbetten erstellt. Im Zuge dessen kam das Klinikum Offenbach nach reiflicher Überlegung überein, sich nur noch auf seine medizinische Kernkompetenz zu konzentrieren. Das heißt: Keine Küche, keine Sterilisationsabteilung, kein Einkauf, keine Materialwirtschaft mehr im neuen Kran-

kenhausgebäude. Wir dachten zuvor lange darüber nach, wie die Speisenversorgung in Zukunft aussehen könnte: Bislang hatten wir mit dem Cook & Serve bzw. Cook & Hold-System gearbeitet. Sollten wir unsere eigene Küche modernisieren? Mit welchem Verpflegungssystem sollten wir künftig arbeiten? Klar war von vornherein, dass wir unser Leistungsspektrum ausweiten und in jedem Fall eine Verbesserung der Verpflegungsqualität erreichen wollten. Schließlich ist Verpflegung trotz aller Sparzwänge im Gesundheitswesen ein wesentlicher Faktor. So stießen wir auf die Lösung Cook & Chill-Küche auf der grünen Wiese, sprich

auf Neubau. Natürlich haben wir uns zuvor bei verschiedenen Besuchen in ähnlichen Küchen von der Qualität dieses Verpflegungskonzepts überzeugt, waren in Hamburg, Greifswald, Jena und Erfurt.

**M** Da passte es, dass das Hochwaldkrankenhaus sich gerade mit den gleichen Überlegungen beschäftigte...

**Titus Kinzler:** Ja, auch dort standen die Kollegen vor der Frage: Sanieren oder schließen und neu planen. Die Kliniken des Gesundheitszentrums Wetterau haben zu-



Systemgrundrissplan

sammen 750 Betten. Offenbach hat 1.000 Betten. Als nahezu gleichgroße Einrichtungen stellten wir uns die Frage: Warum sollte jeder, nur 40 Kilometer voneinander entfernt, eine zweistellige Millionen-summe in eine Großküche investieren, wo man sich doch zusammen-tun kann? Unsere strategische Partnerschaft beschränkt sich nicht nur auf die Verpflegungsleistungen, sondern auch auf die gesamte Apothekenversorgung, den Zentral-einkauf für medizinischen Sach-bedarf und Wirtschaftsgüter sowie auf die Sterilgutaufbereitung. Diese Bereiche werden künftig im neuen Logistikzentrum in Bieber-Waldhof in Offenbach angesiedelt. Im Gegenzug hat sich das Gesund-heitszentrum Wetterau verpflichtet, die Speiserversorgung für das Klinikum Offenbach über die

Hochwald Krankenhaus Service GmbH in der neuen Cook & Chill-Küche in Bad Nauheim abzuwickeln. Diese Zusammenarbeit schafft Synergien, von der alle Beteiligten profitieren.

**V** Was haben Ihre Köche und Küchenmitarbeiter zu dieser strategischen Partnerschaft gesagt, die sie immerhin ihren vertrauten Arbeitsplatz kosten wird?

**Titus Kinzler:** Alle unsere Mitarbeiter bekommen einen Arbeitsplatz in der neuen Cook & Chill-Küche angeboten. Die Küchenleitung wird von der OKM und damit vom Klinikum Offenbach gestellt. Die neuen Arbeitsverträge geben den Mitarbeitern langfristige Perspektiven. Wir haben unse-

### Eckdaten zum Catering-Zentrum in Bad Nauheim:

**Planung:** Giel GmbH, Architektur- und Ingenieurleistungen, Ludwigsburg.

**Fläche:** ca. 3.200 m<sup>2</sup>

**Brutto-Rauminhalt:** ca. 16.000 m<sup>3</sup>

**Kapazität:** ca. 1,5 Mio BKT/Jahr

**Bausumme:** ca. 8,5 Mio netto Euro

re Mitarbeiter schon 2005 mit ins Boot geholt und sie sachlich informiert. Es geht hier nicht um Arbeitsplatzabbau, sondern um notwendige Veränderungen, die die Speisenqualität verbessern, aber auch Chancen für jeden einzelnen Mitarbeiter bieten. Sie werden in der neuen Küche verbesserte Ar-



Multigen 105 – das neue Speiserverteilsystem von einem der weltweit führenden Hersteller für Foodservice Equipment

**Stierlen**  
SYSTEME

Stierlen GmbH • Lochfeldstr. 30 • 76437 Rastatt • Tel.: 0 72 22 / 90 47-0 • www.stierlen.de

beitsbedingungen bekommen und durch das neue Cook & Chill-Verpflegungssystem auch neue Qualifikationen erwerben und ihren Horizont erweitern können. Die neue Cook & Chill-Küche bietet den Mitarbeitern also echte Weiterentwicklungschancen.

**M** Die Überzeugungsarbeit war sicher nicht leicht?

**Titus Kinzler:** Natürlich mussten wir gegen Argwohn und Widerstände kämpfen. Doch wir sind proaktiv an die Sache herangegangen. Mit Offenheit, gezielter Aufklärung und dem wirklichen Bestreben, den einzelnen Mitarbeiter in seiner Individualität anzunehmen, haben wir Glaubwürdigkeit erlangt. Zusammen mit dem Betriebsrat haben wir Lösungen erarbeitet, die weitgehend allen Interessen entgegenkommen. Schon früh waren wir uns über unser gemeinsames Ziel einig. Auseinandersetzungen gab es natürlich über die Wege, die dorthin führen.

**M** Wie werden Sie den Übergang gestalten? Heute noch Cook & Serve, morgen schon Cook & Chill?

**Titus Kinzler:** Nein, so wird es ganz sicher nicht sein. Es wird natürlich Einarbeitungs- und Umzugskonzepte geben. Da wir in Offenbach unsere alte Küche so lange wie nötig betreiben können, wird es keinen Stress geben. Die Inbetriebnahme der Cook & Chill-Küche am 1. September 2008 bedeutet nicht, dass dort schon zu 100 Prozent produziert werden wird. Wir können also alles mit Ruhe angehen. Alle Mitarbeiter werden gründlich geschult. Rezepte müssen z. B. aufs Cook & Chill-Verfahren angepasst werden. Statt Semmelknödel zum Schweinebraten wird es künftig Cook & Chill-geeignete Serviettenknödel geben, um nur ein

Beispiel zu nennen. Die neue Produktionsweise erfordert ein gewisses Umdenken und die Bereitschaft, sich ins Thema einzuarbeiten. Wir bieten unseren Mitarbeitern alle Unterstützung an, die sie benötigen. Sie können im Vorfeld auch in Cook & Chill-Küchen im Umland hospitieren.

**M** Die Umstellung auf ein Verpflegungssystem, das sich nicht im eigenen Haus befindet, ist sicher ein planerischer Kraftakt für Sie?

**Titus Kinzler:** Ja. Denn wie gut ein neues System letztlich funktioniert, hängt von der vorausschauenden Planung ab. Es gibt im Bereich Cook & Chill unterschiedliche Techniken, die man genau prüfen und auf die Bedürfnisse des Verpflegungsbetriebes abstimmen muss. Die Ausschreibungen sind getätigt, doch eine Entscheidung, wie die Küche letztlich eingerichtet wird und welche Hersteller liefern werden, ist noch nicht gefallen. Jedes System bietet Vor- und Nachteile. Wir als Verpflegungsbetrieb sind dafür verantwortlich, dass alle HACCP-Richtlinien zuverlässig eingehalten werden. Die Kühlkette darf zu keiner Zeit unterbrochen werden, und es muss garantiert sein, dass die Regenerierwagen die Speisen auf die erforderliche Kerntemperatur bringen. Bei einer Küche, die rund 40 Kilometer entfernt ist, müssen sämtliche Fragen der Logistik einwandfrei geklärt werden. Und alle Prozesse der Speisenverteilung sind bis ins Detail auf die innerbetrieblichen Klinikprozesse abzustimmen. Die Belieferzyklen der Automatischen Warentransportanlage müssen exakt berechnet sein. Es darf z. B. nicht sein, dass die AWT-Anlage genau dann Wäsche fährt, wenn die Speisen kommen, denn dann hätten wir ein Problem.

## DOUBLEFLOW ERGOSEV III

Die dritte Generation  
Tabletttransportwagen  
mit Andockstation



**SOCAMEL**  
TECHNOLOGIES



Theodor R. Rist Ges.m.b.H. - Wittestraße 30 K - 13509 Berlin  
Tel.: +49 30 43 57 25 24 - Fax.: +49 30 43 57 24 00 - marketing@rist.at  
[www.socamel-speisenverteilssysteme.de](http://www.socamel-speisenverteilssysteme.de)

**... RIST**  
Speisenverteilssysteme

Der erste Spatenstich für die große Cook & Chill-Küche auf der grünen Wiese im hessischen Bad Nauheim ist bereits getan. Von hier aus werden ab September 2008 das Klinikum Offenbach sowie die Einrichtungen der Gesundheitszentrum Wetterau gGmbH Hochwaldkrankenhaus Bad Nauheim, Bürgerhospital Friedberg, Kreis-krankenhaus Schotten und Schlossbergklinik in Gedern versorgt. Darüber hinaus erhalten von dort auch einige Kindertagesstätten, Schulen, Verwaltungseinrichtungen und ambulante Verpflegungs-dienste, die zuvor von den einzelnen Krankenhausküchen mitverpflegt wurden, ihre Mahlzeiten. Die neue Zentralküche wird eine Kapazität von täglich 4.000 BKT bzw. 12.000 Mahlzeiten haben. Betreiber ist die Hochwald Krankenhaus Service GmbH. Diese Betriebs-gesellschaft ist das Ergebnis einer strategischen Partner-schaft zwischen dem Gesundheitszentrum Wetterau gGmbH und der Klinikum Offenbach GmbH. Beide Kooperationspartner sind ge-sellschaftsrechtlich beteiligt. Die Offenbacher Klinik Management und Service GmbH (OKM), die seit 2000 als 100prozentige Tochter des Klinikums Offenbach für alle nicht-pflegerischen Bereiche und damit auch für die Verpflegung zuständig ist, wird für die Großküche einen Großteil der Mitarbeiter sowie ein Mitglieder der Geschäfts-leitung stellen. Ferner hat die OKM die Projektleitung für die Umstrukturierung übernommen.

**W** Welche Kriterien müssen noch abgeklöpft werden, bevor die Entscheidung für diese oder jene Küchentechnik fällt?

**Titus Kinzler:** Wir haben unzählige betriebswirtschaftliche Kennzahlen erfasst. Ich will absolut sicher sein, dass am Ende alles rund läuft und das Risiko von Fehlplanungen möglichst niedrig halten. Alle an der Zentralküche beteiligten Krankenhäuser mussten einen Fragenkatalog mit rund 300 Fragen beantworten. Dabei wurden die individuellen Bedingungen abgeklöpft. Die Fragen betrafen die Stationen, die Küche, die Verpflegungsleistungen und -konzepte, die Verwaltung usw. Neben der gründlichen Analyse des Ist-Status ging es natürlich auch um die Frage: Wie stellen sich die einzelnen Häuser und Abteilungen die Zukunft vor? Es ist immer wichtig, zu hinterfragen: Was ist für uns notwendig, und wo wollen wir hin? Mit der Abklärung all dieser Fragen befasst sich seit 2004 ein Projektteam.

**W** Was wird sich für den Patienten ändern?

**Titus Kinzler:** Die Speisenqualität wird sich verbessern. Natürlich kommt man an einer gewissen Standardisierung nicht vorbei. Doch die Individualität in den einzelnen Häusern wird erhalten. Der Patient wird nicht merken, dass sein Essen 40 Kilometer weiter produziert wurde. Den Kontakt zu den Patienten werden nach wie vor die Verpflegungsassistenten halten, die Mitarbeiter der Küche sind. Mit unserer digitalen Menüwunscherfassung werden die Essenswünsche aufgenommen und an die Zentralküche weitergeben. Bestellt wird wie zuvor von heute auf morgen. Es gibt keinerlei Abstriche ans Speisenangebot, selbst Aktionen werden künftig durchgeführt. Das gilt im Übrigen auch für die Mitarbeiter und Besucherverpflegung. Auch die Cafeteria wird künftig von der Cook & Chill-Küche beliefert. Kleinere Einheiten werden nur noch am Frontcooking-Counter selbst produziert. (CL)



Contract Werbung, Chemnitz

## Perfekte Speisenverteilung mit System: Menü Mobil



### Inductline

Mit dem Induktionswagen werden die Tablettis transportiert und die Speisen elektronisch gesteuert auf die Minute genau regeneriert bzw. auf Servier-temperatur gebracht.



### Airline

Mit dem Airline-Wagen werden die Tablettis bequem transportiert und die Speisen elektronisch gesteuert mittels Heißluft auf die Minute genau regeneriert. Gleichzeitig werden Salat und Dessert mit aktiver Kühlung kalt gehalten.



### Classic

Das kompakte Transportsystem – speziell für »Essen auf Rädern«. Appetitlich, hygienisch. Heißes bleibt heiß, Kaltes kalt.



### Inducook

Das neue, revolutionäre Regeneriersystem für Frischkühlkost. Induktion als Heißmacher und denkende Geschirteile.



### Universal

Das ideale Kompaktablettssystem für Krankenhäuser, insbesondere mit langen, unebenen oder steilen Transportwegen.



### Caldomet / Caldaset / Caldotray

Das multifunktionale Warmhalte-Systemgeschirr. Für jeden Einsatz die richtige Lösung: Kompakt-Tablett-System, Kunststoff-Clochen-System oder CNS-Clochen-System.

**MENÜMOBIL**  
FOOD SYSTEMS

A-6401 Inzing/Tirol, Dr. Gustav-Markt-Weg 18  
Tel. ++43/52 38/88 6 61, Fax ++43/52 38/88 7 78  
www.menu-mobil.com, e-mail: office@menu-mobil.com

Wir freuen uns auf Ihren Besuch zur MEDICA 2007 in Düsseldorf, Halle 16, Stand 16A76