



# Moderne Arbeitsabläufe – moderne Logistik

Gourmet-Werkstatt

## Ausgeklügelte Speisenverteilung im neuen Klinikum Offenbach

Moderne Arbeitsabläufe mit kürzeren Wegen sind für den Ablauf im neuen Klinikum Offenbach charakteristisch. Das gilt nicht nur für die Mitarbeiter, sondern vor allem für Güter und Waren. In der heutigen Betriebsführung ist für eine klassische Lagerhaltung ebenso wenig Platz wie für eine Küche. Und so wird in dem Mitte Juni 2010 neubezogenen Klinikum das so genannte „Cross-Docking“ praktiziert.

**Das Fahrerlose Transportsystem (FTS) bewegt täglich rund 1.000 Warencontainer.**

**V**orkommissioniert bzw. vom Lieferanten verpackt werden Waren an- und direkt zum Empfänger weitergeliefert. Dreh- und Angelpunkt ist

die ca. 600 Quadratmeter große Cross-Docking-Station: LKW fahren direkt an die Rampe im Wirtschaftshof und entladen dort ihre Warencontainer auf ein Kettenförderband. Voll automatisiert werden die Warencontainer von kleinen, fahrerlosen Transportfahrzeugen huckepack geschultert und scheinbar wie von Geisterhand gesteuert durch die verschiedenen Stockwerke direkt zum Empfänger gefahren. Die Versorgung von 70.000 Patienten im Jahr erfordert eine ausgeklügelte Logistik. Jeder Container ist mit einem Transponder versehen, in den schon vor Beladen des LKW der genaue Zielort

eingetragen wurde. Apothekengüter, Wäsche, Dienstkleidung und auch die Mahlzeiten gelangen dorthin, wo sie gebraucht werden. 15 kleine Transportfahrzeuge bewegen die täglich rund 1.000 Warencontainer, 350 davon enthalten Mahlzeiten-Tabletts. Strombetrieben surren sie im geregelten 2-Linienverkehr fast lautlos durch alle Ebenen der Klinik. Über den Transponder in den Containern „wissen“ sie, wohin ihr Weg sie führt. In den Boden eingelassene Referenzmarken sorgen dafür, dass sie nirgends anecken. Stellt sich ihnen ein Mensch in den Weg, sagt eine freundliche Roboterstim-



Fotos: ug



**Das Mitarbeiterrestaurant ist attraktiv gestaltet und gut erreichbar.**

me: „Bitte treten Sie zur Seite“. Ein Zusammentreffen mit Patienten oder Besuchern ist trotzdem ausgeschlossen, denn sie fahren ausschließlich auf Versorgungstrecken ohne Publikumsverkehr und benutzen eigene, separate Aufzüge. Rund 20 Kilometer auf vorgegebenen Strecken legen die kleinen Unterfahrschlepper pro Tag zurück. Wenn ihnen nach 17 Stunden die Puste ausgeht, kehren sie eigenständig zu ihrer Ladestation zurück und nehmen frische Energie auf. Das Fahrerlose Transportsystem (FTS) wird im Contracting-Verfahren betrieben, so dass sich die Klinik nicht selbst um die Technik kümmern muss.

### **Eingebaute Vorfahrt für die Mahlzeiten**

Innerhalb der ausgeklügelten Logistik nimmt die Verteilung der Mahlzeiten eine Sonderstellung ein. Damit sichergestellt ist, dass jeder Patient sein Essen pünktlich erhält, verfügen die Speiserverteilerwagen über „eingebaute Vorfahrt“. Die Essenszeiten geben die Zeitschienen vor, um die sich der übrige Warentransport organisieren muss. Sobald ein Speisencontainer vom LKW entladen und in der Cross-Docking-Station angekommen ist, „ruft“ er sich über den eingebauten Transponder einen der kleinen Unterfahrschlepper. Dieser bringt ihn per Aufzug in die vorgesehene Station, wo der Tablettwagen in einem gesonderten AWT-/FTS-Raum abgestellt wird. Zugang hat hier nur der Hol- und Bringendienst, der den Wagen zu

gegebener Zeit in die Stationsküche fährt, an die Stromversorgung anschließt und für die Warmverteilung den vorprogrammierten Regeneriervorgang startet.

Heiß und lecker präsentiert sich das Menü, das den Patienten mittags wunschgemäß serviert wird. „Endlich sind auch die Vitamine noch drin“, freut sich Diplom-Oecotrophologin Frauke Kapp, die die Stabsstelle Verpflegungsmanagement für das Klinikum Offenbach innehat. „Die Qualität der Warmkomponenten ist wesentlich besser als vorher. So sieht beispielsweise Gemüse appetitlich aus, enthält noch die meisten seiner Inhaltsstoffe und schmeckt dazu noch lecker. Endlich bekommen wir mal Lob von den Patienten.“ Frauke Kapp weiß, wovon sie spricht, denn sie ist bereits seit 2002 hier beschäftigt und kannte in ihrer Funktion als Diätküchenleitung auch die vorherige Krankenhaus-Küche, die

im Cook&Serve- bzw. Cook&Hold-Verfahren arbeitete. Gemeinsam mit Titus Kinzler, Geschäftsführer der Offenbacher Klinik Management und Service GmbH (OKM) hat sie die komplette Verpflegungsumstellung begleitet. Die OKM ist als 100-prozentige Tochter des Klinikums Offenbach für alle nicht-pflegerischen Bereiche zuständig. Sie ist wiederum mit 49 Prozent Gesellschafterin der Gourmet-Werkstatt Rhein-Main Wetterau und damit für die Verpflegung der Patienten verantwortlich.

### **Cook&Chill-Küche für die neue Klinik**

Mit der Entscheidung für einen Klinikneubau ohne eigene Küche war auch die Entscheidung für eine Cook&Chill-Zentralküche in Bad Nauheim gefallen, die in strategischer Partnerschaft mit der Gesundheitszentrum Wetterau gGmbH (GZW) errichtet wurde. Bereits seit September 2008 belieferte die neugegründete Gourmet-Werkstatt Rhein-Main Wetterau GmbH das Klinikum Offenbach im alten Haus mit tablettierten Cook&Chill-Menüs. Mit dem Umzug in das neue Klinikgebäude – übrigens der erste Komplett-Umzug eines Großkrankenhauses in Deutschland seit 20 Jahren – ist lediglich das Fahrerlose Transportsystem als Neuerung dazu gekommen, die Verpflegungs-Abläufe sind bereits erprobt und haben sich in den vergangenen 21 Monaten bewährt.

**Im Café Medicus können die Gäste aus der Gastronomiekarte wählen.**







Fotos: Gourmetwerkstatt

**Die Bestellungen am Patientenbett werden über die Menüwunscherfassung direkt an die Gourmet-Werkstatt weitergeleitet.**

„Das Essen hat für uns einen hohen Stellenwert. Die Qualität der Speisen ist durch Cook & Chill deutlich besser geworden. Aber auch die Auswahlmöglichkeiten für die Patienten sind enorm gestiegen“, erklärt Titus Kinzler. Freundliche Verpflegungsassistentinnen nehmen am Vortag die Bestellung am Patientenbett entgegen, die über die Menüwunscherfassung von JomoSoft direkt an die Gourmet-Werkstatt weitergeleitet wird. Die drei Menülinien (Vollkost, leichte Vollkost und vegetarische Kost) lassen sich in Komponentenwahl zusammenstellen, selbstverständlich werden alle Diätkostformen angeboten. „Unser Vorteil war, dass wir unser Verpflegungskonzept entwickeln konnten und die Gourmet-Werkstatt anschließend daraufhin konzipiert wurde.“ Bei der Speisenverteilung fiel die Entscheidung zugunsten des Anbieters Iseco, da dessen Kombination von Thermokontakt und Trocken-

eis am besten zu den Bedürfnissen passt, erläutert OKM-Geschäftsführer Kinzler.

### **Ausklügelte Logistik = pünktliche Mahlzeiten**

Bei der Patientenversorgung sind 68 Wagen (Apetis) für die Verteilung des warmen Essens und 135 Wagen für kalte Mahlzeiten (Navis Carbo) mit je 20 Tablets in GN-Größe im Umlauf. Dabei handelt es sich um eine für Offenbach spezifische, schmalere Sonderanfertigung. So passen nun 36 Wagen in einen LKW, zwei Laster sind daher für die Fahrten zwischen Bad Nauheim und Offenbach ausreichend. Um Zeitverzögerungen auf der vielbefahrenen Autobahn aufzufangen, ist genügend Puffer für die Verteilung der Mahlzeiten eingeplant. Die Frühstücks-Tablets kommen bereits am Vorabend ins Haus, die Carbofreh-Technologie gewährleistet die Kühlung auch über einen längeren Zeitraum. Frische Brötchen liefert ein Offenbacher Bäcker frühmorgens bereits stationsweise kommissioniert. Heißgetränke (Douwe Egberts) werden über die Stationsküchen zubereitet – so ist größtmögliche Flexibilität und Sicherheit gewährleistet. Selbst bei einer Vollsperr-

ung der Autobahn müsste kein Patient auf ein leckeres Frühstück mit knusprigen Brötchen und frischem Kaffee verzichten. „In den vergangenen zwei Jahren musste keine Mahlzeit ausfallen, lediglich einmal waren wir um 30 Minuten verspätet“, erklärt Titus Kinzler.

### **Catering für Mitarbeiter und Besucher**

Als separates Tochterunternehmen der OKM GmbH verantwortet die OKM Catering Service GmbH (OCS) verschiedene Catering-Sparten am Standort Offenbach:

1. Betriebsverpflegung für die 2.400 Klinikmitarbeiter über das Mitarbeiter-Restaurant und eine Vending-Strasse;
2. Angebote für Besucher und Gäste über das Café Medicus und einen Kiosk;
3. Konferenzservice im Klinikum Offenbach,
4. Gastronomische Versorgung von Großveranstaltungseinrichtungen (Stadthalle Offenbach) und Ausrichtung von Veranstaltungen im Bereich Eventcatering.

Für das Café Medicus und das Mitarbeiterrestaurant gilt das gleiche Prinzip: Verwendung finden im Großgebäude gelieferte Komponenten aus der Gourmet-Werkstatt, die um Gerichte aus der Aktionstheke und Frontcooking-Menüs erweitert werden. „Wir unterscheiden zwischen der Gastronomie-Speisekarte in den Restaurants und der Cook-& Chill-Karte im Patientenbereich“, erklärt Titus Kinzler. Neben den täglich angebotenen drei Menüs bietet die umfangreiche Salattheke reichlich Auswahl, doch auch beliebte Klassiker wie Grillhähnchen oder Hamburger finden ihre Fans. „Auch für die Mitarbeiter gab es noch nie so frisches Essen“,



**Keine zuviel erstellten Essen  
– signifikante Ersparnis:  
[www.foodpilot-vorteile.de](http://www.foodpilot-vorteile.de)**



sagt Frauke Kapp. „Zudem ist das Restaurant attraktiv gestaltet und dank kurzer Wege gut erreichbar.“ So sind die Verantwortlichen sicher, hier mit deutlich höherem Zulauf rechnen zu können, als das im alten Gebäude der Fall war. Zwei Wochen nach der Eröffnung gibt es bereits deutliche Hinweise, auch wenn der kurze Zeitraum noch keine Statistik zulässt. Die Klinik-Beschäftigten können nicht nur bargeldlos zahlen, sondern

jedes Essen auch zum Verzehr auf der Station oder für die praktische Mahlzeit zuhause mitnehmen. Das multifunktionale Nutzungskonzept des Restaurants erlaubt es zudem, dass die Räumlichkeiten ab 14.00 Uhr für Veranstaltungen verschiedenster Art zur Verfügung stehen.

### Bedienservice im Café Medicus

Attraktive Gerichte aus der Gastronomie-Karte für Besucher sowie gehfähige Patienten bietet auch das Café Medicus, einladend im zukünftigen Eingangsbereich des neuen Gebäudes gelegen. Morgens gibt es belegte Brötchen und Snacks, mittags die bereits beschriebenen warmen Speisen und nachmittags locken zudem Kuchen und Torten – alles wird vom freundlichen Servicepersonal am Tisch serviert. Und auch der einladend gestaltete Kiosk hält Coffee to go, belegte Brötchen

und vieles mehr bereit, von morgens bis abends, sieben Tage die Woche. Ganz gleich, ob Chefarzt, Krankenschwester, Patient oder später Besucher, eines ist gewiss: Hungrig und durstig muss im Offenbacher Klinikum niemand bleiben – zu welcher Tageszeit auch immer. (ug)



Haben gemeinsam die komplette Verpflegungsumstellung begleitet: Titus Kinzler, Geschäftsführer und Leiter Service & Wirtschaft der OKM, und Diplom-Oecotrophologin Frauke Kapp, Stabsstelle Verpflegungsmanagement im Klinikum Offenbach.

## VORSPRUNG DURCH PROFESSIONALITÄT



WIBERG setzt mit dem CATERING-Sortiment im Bereich der **Gemeinschaftsverpflegung** neue Maßstäbe!

- aromatische Kräuter & Gewürze
- funktionelle Basis-Würzmischungen
- praktische Basis-Saucen
- Essige & Öle im Großgebinde



[www.wiberg.eu](http://www.wiberg.eu)



MEHR GESCHMACK. MEHR GENUSS.