



Entspannteres Arbeiten

In der Heidelberger Atos Klinik kommen die hochwertigen Speisen für die Patientenversorgung und das À-la-carte-Restaurant aus einer flächenmäßig kleinen Küche. Möglich wird dies durch eine organisatorische wie technische Umstellung, die im Herbst 2009 erfolgte.

Die Atos Klinik ist mit den Standorten in Heidelberg und München fast einzigartig in Deutschland und weit über die Landesgrenzen bekannt. Gründe dafür gibt es viele. Zum einen sind es die weltweit anerkannten Ärzte, die Medizin auf hohem Niveau betreiben. Zum anderen ist es der herausragende Service der Klinik, die sich vorrangig an Privatpatienten richtet. Die 70 Betten im Heidelberger Haus haben das Niveau eines First Class-Hotels. Das gilt auch für die Speiserversorgung, für die der Küchenchef Stefan Meindl ebenso verantwortlich ist wie für das öffentliche À-la-carte-Restaurant mit 80 Plätzen.

Veränderung war nötig

„Lange Zeit hatten wir ein rein passives Speiserverteilsystem. Zudem haben wir immer erst am Morgen erfahren, was unsere Patienten essen wollen. Alle Speisen wurden zeitnah am selben Tag zubereitet und portioniert. Das war Stress pur“, sagt Stefan Meindl. Die warmen Komponenten wurden auf Tellern unter Wärmebrücken mit Saucen, Garnituren und Deckeln versehen und so schnell wie möglich per Küchenfahrstuhl in Wagen auf die Stationen gebracht. Wenn dann das Pflegepersonal die Speisen nicht zeitnah verteilen konnte, war es nur mit sehr großem Aufwand möglich, die gesetzlichen Forderungen von 65°C in der Warmspeise und die empfohlenen 7°C bei Kaltspeisen einzuhalten. Nach der Speisenverteilung ging es nahtlos ins À-la-carte-Geschäft im Restaurant über. Unter diesen Bedingungen litt die Qualität und Optik der Speisen sowie die Stimmung der Küchenmannschaft. All das passte nicht zu dem selbst auferlegten hohen Anspruch. Nach einem Jahr Vorlauf konnte ein neues System, das diese Mängel abstellte, installiert werden. Heute arbeiten Stefan Meindl und sein 15-köpfiges Team auf Basis von Cook & Chill. Zentrales Element dabei sind die umluftgekühlten Induktionswagen Recaldo Classico von Blanco CS. Darin werden auf Tablett Warmspeisen über

Induktion gezielt regeneriert, während die Kältspeisen kalt bleiben.

Stressfreies Arbeiten

Der Ablauf in der Küche hat sich mit der Umstellung komplett geändert. Eine eigens angestellte Versorgungsassistentin erfasst einen Tag vorher die Essenswünsche der Patienten. Diese können aus einem täglich wechselnden Drei-Gang-Menü und einem À-la-carte-Angebot mit zwei Vorspeisen, fünf Hauptgängen und zwei Desserts ihr Menü individuell zusammenstellen. Um ca. 15 Uhr wird auf den Stationen Kaffee und Kuchen serviert. Zum Abendessen gibt es eine ebenso große Auswahl verschiedener, auch warmer Speisen. Trotz der umfangreichen Auswahl gibt es im Jahresschnitt ca. 20 % Sonderkost und 20-30 % Sonderwünsche. Dabei wirtschaftet die Küche mit einem Wareneinsatz von 8 € pro Kopf und Tag.

Ab 11 Uhr beginnt die Frischproduktion und Portionierung für das Mittagessen des Folgetags, anschließend kommt die Ware über Nacht in die Kühlung. Ab 10 Uhr des nächsten Tags werden die Mittagessentabletts bestückt und in die vorgekühlten Induktionswagen geschoben, dann auf Station gebracht und an eine 230-Volt-Steckdose angeschlossen. Schon beginnt der vorprogrammierte Wagen mit der Kühlphase und schaltet später automatisch auf Regenerieren. In der Regel dauert die Regenerierung ca. 35-40

Minuten. Dem Pflegepersonal bleibt mit einer Warmhaltephase von 30 Minuten ausreichend Zeit für die Tablettverteilung. „Seit der Umstellung ist die Zufriedenheit unserer Gäste deutlich gestiegen. Und wir sind begeistert von der Leistungsfähigkeit des Wagens. Selbst Gemüseteller mit Kerbelgarnitur, Kurzgebratenes oder Toast Hawaii kommen in einer Qualität heraus, die nicht besser sein könnte“, schwärmt der Küchenchef.

Warmspeisen flexibler

Das Abendessen wird auf ähnliche Weise produziert. Ab 8 Uhr beginnt das Kalt-Portionieren und Anrichten der Teller. Danach wird bis ca. 15 Uhr zwischengekühlt, dann folgt das Bestücken der Tablettts und Wagen sowie die Auslieferung. Die Einführung des neuen Systems brachte noch einen weiteren Vorteil: Seitdem kann die Küche den Stationen auch am Wochenende und an Feiertagen abends warme Gerichte anbieten. Das war vorher aufgrund einer Küchenfrühschicht nur mittags möglich. Mit der Umstellung änderten sich auch das Speisenangebot und die Optik. Man kann jetzt dem Anrichten und Portionieren viel mehr Zeit widmen. Immer wieder loben die Patienten die leckeren, schön garnierten Hauptgänge, Desserts und die frischen Kräuter. Veränderungen gab es auch bei den Rezepturen, z. B. bei den Suppen, die jetzt Cook & Chill-tauglich zubereitet werden.



Die Umstellung auf Cook & Chill entzerrte Produktion und Portionierung (o.). Induktionswagen bringen die Speisen auf Temperatur (u.).

Bevor sich die Verantwortlichen für den Induktionswagen Recaldo Classico entschieden, wurden diverse Systeme analysiert und getestet. Einige Lösungen fielen durch, weil das Tablett nicht frei wählbar für kalte und warme Speisen genutzt werden kann. Andere schieden aus optischen Gründen aus oder weil die Verbrennungsgefahr des Patienten durch heißes Porzellan zu groß erschien. Die Vorführung von Recaldo Classico erfolgte an zwei Tagen durch den Anwendungsberater und Küchenmeister Fredy Bauer von Blanco CS. Nach der ersten Live-Vorstellung im Haus und nach Auftragsvergabe konnten Stefan

Meindl und das Küchenteam den Induktionswagen eine weitere Woche in Eigenregie testen und erste Rezepturen anpassen. „Für uns war es sehr wichtig, unserem Kunden von Anfang an ein objektbezogenes, zukunftsorientiertes Speiserverteilkonzept zu unterbreiten. Daher haben wir sehr eng mit der Atos Klinik und dem Küchenteam zusammengearbeitet“, unterstreicht Mirco Guderlei, Systemverkaufsleiter Süd von Blanco CS. Kein Wunder also, dass die Umstellung reibungslos lief und das Küchenteam seitdem viel entspannter arbeiten kann. Das kommt Patienten und Gästen zugute.

Fotos: Blanco CS

Jetzt mit einem "Klick" anfordern:
Duni FoodSolutions-Katalog 2010
www.dunibusiness.de/dfs

Perfekter kann man Genuss nicht verpacken ...

FoodSolutions

- Einzigartige Kunststoff-Boxen, -Schalen und -Platten, vielseitig und designstark
- Maximale Funktionalität für individuelle Take away-, HMR- und Catering-Konzepte
- Mehrwert-Appeal für verkaufsfördernde und imageprägende Präsentation

Fragen Sie die Duni FoodSolutions-Spezialisten nach hochwertigen Kunststoff-Verpackungslösungen für trendige Theken, SB-Regal und kreatives Catering. Wir sind nur einen Anruf entfernt.

Duni GmbH · 49565 Bramsche · Tel. +49(0)5461/82-205 · www.dunibusiness.de/dfs



Boxen & Bowls · FineFood-Tableware · Kartonverpackungen · Siegelmaschinen

