

Die Wirtschaftsfachzeitschrift für professionelle Gemeinschaftsgastronomie D 7682 E

gv-praxis

BUSINESS · CARE · EDUCATION

6/2020



Re-Start

Zwischen Hoffen
und Bangen

www.food-service.de

Eigenregie
in Zahlen



© Temp-rite / Sonja Bell

„Wir sind anders“

Innerhalb von zehn Jahren hat Ralf Gier, gastronomischer Gesamtleiter bei den hessischen Lahn-Dill-Kliniken, Punkt für Punkt seine Vision einer EU-zertifizierten Zentralküche mit hohem gastronomischen Niveau und Eigenmarke umgesetzt.



Mehr als 40.000 Patienten werden jährlich an den drei Standorten Wetzlar, Dillenburg und Braunfels des Klinikverbundes exzellent medizinisch versorgt. Als Ralf Gier 2009 die gastronomische Gesamtleitung der Medserv Lahn-Dill,

eine Tochtergesellschaft der Lahn-Dill-Kliniken, übernahm, drehte sich deshalb auch alles darum, wie die Gesellschaft aufgerüstet und die Krankenhausküche am Standort Wetzlar nachhaltig in die Zukunft geführt werden konnte. Seine Überzeugung: „Zu einer top medizinischen Betreuung gehört auch eine Speisenversorgung wie im Restaurant. Denn der Patient ist kein „Patient“, sondern ein Gast mit Handicap, den wir jeden Tag sehr zuvorkommend behandeln und mit Speisen von hohem Qualitätsniveau zufriedenstellen wollen.“ Gemeinsam mit der Geschäftsführung

des Klinikverbundes wurden deshalb zunächst die Qualitätsziele definiert:

- Aufbau eines Ausbildungsbetriebs mit einem hochmotivierten Team, aus Fachpersonal und weitergebildeten Mitarbeitern
- Kosteneffizientes Wirtschaften auf Basis klar umrissener Abläufe und Verantwortungsbereiche
- Genaue Definition der Qualitätskriterien für Speisen und Getränke
- Gehobene Speisenversorgung aus einer hochmodernen Küche zur Verstärkung des positiven Images des Klinikverbundes, sowohl intern als auch nach außen



Der Klinikverbund verfügt über ein modernes Konferenzzentrum.



Lahn-Dill-Kliniken

Standorte	Wetzlar (700 Betten), Dillenburg (200), Braunfels (130)
Mitarbeiter gesamt	2.300
Leiter Gastronomie	Ralf Gier
Mitarbeiter Küche	101 Mitarbeiter (alle Standorte)
Essen täglich	Patienten: rund 1.030, Externe Kunden: rund 220
BKT	Kein BKT, Berechnung über Quoten: z.B. Personalquote
Menüschiene	3 Regel- und 5 Wahlleistung
Externe Kunden	3 (Seniorenzentrum, Kita, Klinik)
Wichtige Ausstatter	Bauscher, Meiko, Temp-rite, MKN, Sachsenkälte

Aus der eigenen Nudelproduktion entstand eine Lebensmittel-Eigenmarke für den Klinikverbund.

Nach ersten Umstrukturierungsmaßnahmen an den drei Standorten der Lahn-Dill-Kliniken begann Ralf Gier konsequent, seine Vision einer zukunftsweisenden Speiserversorgung in die Praxis umzusetzen. „Denn mit der klassischen Modernisierung einer veralteten Krankenhaus-Zentralküche allein war es für mich nicht getan. Mir war von Anfang an klar, dass wir in vielen Punkten anders sein müssen, wenn wir besser als andere

meinsam mit Zentralküchenleiterin Heike Eminger ein eigenes, mobiles Mehrwegsystem aus Euro-Stapelkisten. Jeder Produktschiene seiner Lieferanten ist eine Kistenfarbe zugeordnet. Die Lebensmittel-Kisten werden bei Anlieferung mit Hilfe von Plastikarten gekennzeichnet, auf denen Artikel- und Lieferscheinnummer sowie

die Mindesthaltbarkeit verzeichnet sind. Er ermutigt auch sein Mitarbeiterteam, neues Terrain zu betreten: Sie haben die Möglichkeit, zeitlich begrenzt auch einmal an einem der anderen beiden Standorte des Klinikverbundes zu arbeiten. „Dieses Rotationssystem kommt an, die Motivation im Team ist sehr hoch: Jeder kann

Vieles lässt sich nicht zentralisieren.

sein wollen. Deshalb sind unsere Konzepte in vielen Punkten auch genau auf unsere einzelnen Standorte zugeschnitten: Vieles lässt sich nicht zentralisieren oder kopieren, weil es nicht überall passt“, so der Gastronomiefachmann.

Er scheute sich nicht, neues Terrain zu betreten: Für den annähernd komplett verpackungsfreien Wareneingang im EU-zertifizierten Küchenbetrieb entwickelte er beispielsweise ge-

Ein Hingucker: die Ausgabe der Cafeteria am Standort Wetzlar.





Bis zu 14 verschiedene Essige, Öle und aromatisierte Salze laufen unter der Eigenmarke des Klinikverbundes.



Die Cafeteria in Wetzlar präsentiert ein vielfältiges Angebot.

sich einbringen, Vorschläge machen, Verantwortung übernehmen.“ Mit dem Einstieg ins Eventcatering erweiterte Ralf Gier nicht nur das Leistungsspektrum seines Küchenteams, sondern verfolgte auch das Ziel, die Klinikküche für ihre exzellente Speisenversorgung bekannt zu machen. „Vom Flying Buffet bis zum Bankett – wir zeigen, dass wir die Klaviatur der gehobenen Küche fließend beherr-

sehen. Als Servicegesellschaft eines kommunalen Krankenhausunternehmens, das in Politik und Öffentlichkeit sehr breit wahrgenommen wird, waren wir damit natürlich irgendwann in aller Munde. Und wir können deshalb auch auf die Unterstützung weiterer Projekte zählen.“ Dazu gehörte unter anderem die Anschaffung einer Nudelmaschine: Die Besichtigung eines solchen Geräts in-

Engagiert: Gastronomieleiter Ralf Gier hat einen hohen Anspruch.

bund-Label rund 16 verschiedene Sorten Nudeln hergestellt, dazu bis zu 14 verschiedene Essige, Öle und aromatisierte Salze. Auch die Eigenproduktion für die Patienten- und Mitarbeiterversorgung liest sich mehr und mehr wie ein Feinkost-Angebot: Die Küche stellt unter anderem auch frische und geräucherte Wurstwaren, gepökelten Schinken oder geräucherter Fisch selbst her.

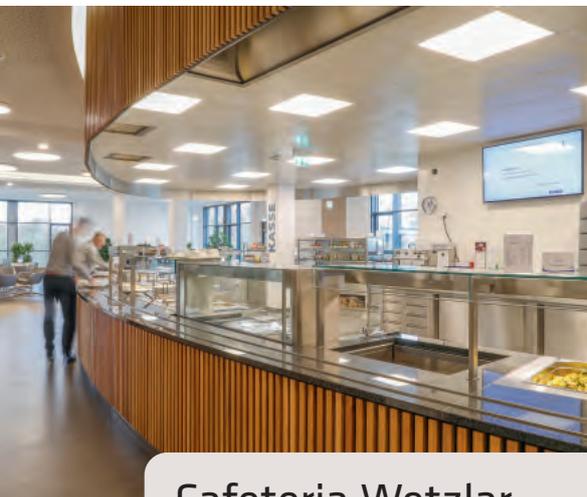
„Irgendwann haben wir mit all diesen Geschäftsfeldern dann den Punkt erreicht, an dem wir mit Blick auf den weiteren Ausbau unserer Geschäftsfelder in einen EU-zertifizierten Küchenneubau investieren wollten.“ Das Raumkonzept, das Ralf Gier zunächst gemeinsam mit dem Technischen Leiter der Lahn-Dill-Kliniken entwickelte, mündete in einen Architekturwettbewerb für ein komplett neues Gebäude auf dem Klinikgelände. Aus diesem Küchenneubau am Standort Wetzlar „entsprang“ nicht nur die 2018 in Betrieb genommene,

Die Küche produziert 16 Nudelsorten.

spirierte Ralf Gier dazu, in der Zentralküche am Standort Wetzlar Nudeln herstellen zu lassen.

„Was ursprünglich als gehobene Speisenversorgung von Patienten und Mitarbeitern konzipiert war, wurde zum Paradebeispiel, wie aus einer Idee ein Meilenstein für die Weiterentwicklung einer Großküche werden kann“, erläutert er. Denn aus der Nudelproduktion entstand gemeinsam mit der Marketingabteilung der Lahn-Dill-Kliniken die Idee, eine Lebensmittel-Eigenmarke für den Klinikverbund zu kreieren.

„Zunächst haben wir unsere selbst hergestellten Lebensmittel als Geschenke und Give-Aways im Rahmen von hauseigenen Veranstaltungen konzipiert. Doch sehr bald schon war klar, dass wir sie auch an Besucher und Patienten verkaufen würden.“ Inzwischen werden in der Zentralküche in Wetzlar unter eigenem Klinikver-



Cafeteria Wetzlar

- **Speisensystem:** Free-Flow, tagesindividuell und ohne Speiseplan
- **Schwerpunkte:** saisonal, regional und international
- **Angebot täglich:** 3 bis 4 Fleisch- und Fischmenüs, mindestens 4 Wahl-Beilagen, vegetarische Schiene mit 2 Komplettmenüs, Salat-Theke mit bis zu 16 Saucen, Dessert-Theke mit bis zu 6 Desserts, Front-Cooking-, Pizza- und Sushi-Station
- **Durchschnittsbö:** Mitarbeiter: 4,30 bis 5,50 Euro, Gäste: 5,90 - 6,90 Euro, Sondermenü: bis 8,90 Euro

Kein fester Speiseplan in der Cafeteria.

rund 2.000 qm umfassende neue Zentralküche im Erdgeschoss, sondern im ersten Obergeschoss auch das neue Konferenzzentrum, das sich die Fläche mit der ebenfalls neuen Personal- und Gästecafeteria teilt. „Auch beim



© Temp-rite / Sonja Bell



© Temp-rite / Sonja Bell

Free-Flow-System der Cafeteria haben wir uns etwas einfallen lassen“, bringt es der gastronomische Leiter auf den Punkt. So gibt es keinen Speiseplan: Der Gast wird mit täglich wechselnden und im Cook & Serve-System frisch produzierten Menüs überrascht. „Mit unseren Tagesangeboten möchten wir überraschen, Neugier wecken und vor allem so attraktiv sein, dass unsere Gäste ganz-

Blick auf Tablettierband und Transportwagen am Standort Wetzlar.

jährig wiederkommen“, erläutert Gier. „Selbstverständlich sind wir offen für spezielle Menüwünsche unserer Gäste, die wir gern in unser Angebot aufnehmen.“

Der zweiwöchige Speiseplan für die Patienten bietet saisonale, regionale und internationale Schwerpunkte. Wenn es um die perfekte Speisenqualität geht, überlässt Ralf Gier nichts dem Zufall. So setzt man bei der technischen Ausstattung der Zentralküche konsequent auf Markenqualität. „Wir bringen beispielsweise die ta-

Ein ausgefeiltes Speisenverteilsystem.

blettierten Speisen am Standort Wetzlar ohne jegliche Qualitäts- und Temperaturverluste über eine gläserne Brücke in den Bettenbau und zu den Patienten. Das Speisenverteilsystem ist hierbei von ganz zentraler Bedeutung“, betont der gastronomische Leiter. „Ich wusste genau, was ich wollte: Ein System, das in jeder Hinsicht unsere gastronomische Leistung unterstreicht und verlässlich die hohe Speisenqualität sicherstellt. Temp-ri-

Die Produkte der Eigenmarke kommen sehr gut an.

te konnte es bieten.“ Die kompromisslos hohen Ansprüche von Ralf Gier werden von dem zweiteiligen Dock-Rite System erfüllt. Die Zentralküche am Standort Wetzlar ist mit sechs Basisstationen auf Rollen ausgestattet, für insgesamt 33 Transportwagen zu je 20 Tablett. Sie regenerieren bzw. kühlen und transportieren die Frühstücks-, Mittags- und Abendverpflegung im rollierenden System.

Zu den zahlreichen Einrichtungen, die von der Zentralküche darüber hinaus mit Mittagsmenüs versorgt werden, zählt seit kurzem auch die Orthopädische Klinik der Atos-Gruppe in Braunfels. Auch hier wird das gleiche System eingesetzt, jedoch in erster Linie zur Regenerierung und Verteilung der Mittagsmenüs, die im Großgebäude angeliefert und sofort tablettiert werden. Zudem unterstreichen hochwertiges PorzellanGeschirr, transparente Clochen sowie optisch ansprechende Tablett die Wertigkeit der Speisenversorgung. Ralf Gier hat für die Zukunft weitere Projekte im Visier: „Die EU-Zertifizierung der Küche gibt uns den nötigen Handlungsspielraum für den weiteren Ausbau unserer Geschäftstätigkeit.“ Ein Projekt könnte beispielsweise das Aufstocken des Küchen-, Cafeteria- und Konferenzgebäudes mit einem Hoteltrakt sein: „Das Ende der Fahnenstange ist noch lange nicht erreicht.“ Auf alle Fälle setzt das Gesamtkonzept ein Ausrufezeichen.

Elke Baumstark

Wie im Restaurant: Das kulinarische Angebot in der Cafeteria.



© Temp-rite / Sonja Bell