

Fachzeitschrift für GV

und Catering

Verpflegungs- Management

Seniorenheime | Krankenhäuser

Reha-Kliniken | soziale Dienste



Diät

Food-Trends

Speisenverteilung

Optimierung von Dienstleistungen im Sozialbereich effizient gestalten



Gründer und Geschäftsführer Rainer Wellen kennt als ehemaliger Koch die Branche in- und auswendig.

Das Unternehmen ODS betreibt konsequent die Optimierung der Dienstleistung im Sozialbereich. Erfahrene Berater, die alle aus entsprechenden Fachbereichen kommen, begleiten Kliniken, Heime, Schulen und Senioreneinrichtungen bei ihrer Organisationsentwicklung und helfen, Kosten zu senken und Dienstleistungen zu optimieren. Was 1997 gegründet wurde, um Dinge zum Besseren zu wenden, hat sich zu einem gefragten Partner für die Effizienzsteigerung im Sozialbereich in Einrichtungen in ganz Deutschland entwickelt. Die bodenständige Herangehensweise der Berater trifft inzwischen europaweit auf Interesse. Sogar asiatische Krankenhausplaner fragen in Stuttgart an.

„Eingefahrene Wege zu verlassen ist für Krankenhäuser und ähnliche Einrichtungen nicht leicht“, betont Rainer Wellen. „Es gibt viele Einwände, die uns Beratern entgegenschlagen und Änderungen vehement verhindern wollen“, so der Geschäftsführer von ODS. Sein Unternehmen, das sich voll

und ganz der Optimierung von Dienstleistungen im Sozialbereich (ODS) verschrieben hat, wird täglich mit solchen Einwänden und scheinbaren Argumenten konfrontiert. „Wie gut, dass wir Berater alle aus den entsprechenden Fachbereichen kommen und nicht versuchen, ein Konzept ‚von oben‘ überzustülpen“, verrät der begeisterte Fahrradfahrer sein Erfolgsgeheimnis. So arbeitet das Unternehmen mit Standorten in Stuttgart und Wuppertal stets mit überzeugenden Argumenten statt mit der Macht der Autorität. „Wir kennen die Situationen in den Bereichen Hauswirtschaft, Küche und Pflege von Grund auf“, ergänzt der gelernte Koch und Küchenmeister Alois Cadus, wie Wellen Geschäftsführer bei ODS in Stuttgart.

„Personal abzubauen ist uns viel zu einfach“

Zum Leistungsspektrum des 1997 von Wellen und Cadus gegründeten Unternehmens gehören vor

allem die so genannten Hotelleistungen im Sozialbereich. Das sind Küchen-, Reinigungs- und Serviceleistungen in Krankenhäusern, Rehabilitationskliniken, Alten- und Pflegeheimen, aber auch in Schulen und Internaten. Zum Ziel setzen sich die Berater dabei stets, die Leistungen zusammen mit dem Betreiber und den vorhandenen Mitarbeitern professionell zu organisieren und wirtschaftlich zu optimieren. „Optimierungspotenziale stecken in jedem Haus“, weiß Wellen. „Personal abzubauen, wie viele andere es als Standardlösung vorschlagen, ist uns viel zu einfach. Wir wollen diese Leistungsbereiche wirtschaftlich erfolgreich machen und die Identifikation der Mitarbeiter mit ihrem Arbeitgeber erhöhen.“ So wurden manche von ODS neu organisierte Bereiche dermaßen erfolgreich, dass sich daraus für das Haus aus einer notwendigen Nebenleistung ein eigener Wertschöpfungsbereich entwickelte, der seine Dienste heute, wirtschaftlich erfolgreich, auch anderen Häusern anbietet.

20 Jahre Menü Mobil: Eine Erfolgsgeschichte

Am Anfang stand die Idee einer ästhetischen und effektiven Seniorenverpflegung. Heute ist das Unternehmen aus Inzing Komplettanbieter bei Speisenverteilungssystemen. Inductline, Airline, Contactline – die „line“ zieht sich durch die Regenerationskonzepte des Angebotes von Menü Mobil Food Systems. „Wir können heute alle Regenerationssysteme anbieten, die physikalisch möglich sind“, verweist Firmengründer Josef Draxl auf die Möglichkeiten des Tiroler Unternehmens. „Das lässt auch eine objektive Beratung unserer Kunden bezüglich Induktion, Heißluft oder Kontaktwärme zu.“ Dabei stand am Anfang ein ebenso einfaches wie geniales Produkt. Vor 20

Jahren marschierte der damalige Großküchenverkäufer Josef Draxl mit dem selbst gebastelten Modell einer Warmhaltebox für Essen auf Rädern sowie einem zwölfseitigen Marketingkonzept zur Bank und stellte sein Geschäftsmodell vor. Die Überzeugungskraft des Tirolesers muss groß gewesen sein, denn die Bastelei aus Styropor, Pappe und Alufolie musste auf einen Banker wie ein Mini-Ufo wirken. Trotzdem, für die Geldgeber von einst sollte sich das Engagement als erstklassiges Investment erweisen. Denn was sie hier in Händen hielten, war der Prototyp des Modells Menü Mobil Classic, einer Warm- und Kalthaltebox, mit der sich Senioren-Menüs sicher und –



M. Rathmayr

Inge und Josef Draxl: Gemeinsam bauten sie in 20 Jahren Menü Mobil auf. Die Familie mit zwei Kindern gab dem Unternehmer stets den nötigen Rückhalt.