

Die Wirtschaftsfachzeitschrift für professionelle Gemeinschaftsverpflegung

D 7682 E

gv-praxis

Business · Care · Education 3/2011



International
Truppenküche in
Afghanistan

Nachhaltigkeit
Deutsche Bank
setzt Maßstäbe

Event Catering
Berliner Kreativ-
Manufaktur



Über die Wirtschaftlichkeit der Verpflegung von Krankenhäusern wird viel diskutiert. Als Lösungsweg der Zukunft zeichnet sich ein deutlicher Trend zur Zentralisierung ab. Doch kann das Verpflegungsangebot noch Profit- und Imagebringer sein, wenn alle Krankenhäuser in der Region von einer Küche beliefert werden? Berater Rainer Wellen, Gründer und Geschäftsführer der ODS GmbH, sieht gute Chancen für Alternativen.

Zentralisierung kein Königs weg

Wie sehen Sie die derzeitige wirtschaftliche Entwicklung der Gemeinschaftsverpflegung in Kliniken?

Rainer Wellen: Die Gemeinschaftsverpflegung befindet sich im Spannungsverhältnis zwischen Kostensenkung und Imageträger. Einerseits wird diese sogenannte Hotelleistung in den meisten Häusern als ungeliebte Nebenleistung angesehen, die keinen Profit bringt und die so wenig wie möglich kosten darf. Andererseits ist die Speisenqualität oft eine wichtige Visitenkarte einer Klinik, deren Beurteilung und Bewertung durch die Patienten das Image eines Hauses maßgeblich prägen kann. Deshalb kann es kein Patentrezept sein, nur die Kosten im Auge zu haben. Gefragt sind intelligente Lösungen. In der Ver-

„Die Klinik-Gastronomie ist sehr komplex.“

gangenheit wurden da oftmals zu einfache Lösungen gesucht oder gewählt.

Sie sprechen Zentralisierungen an, die viele Häuser in der Vergangenheit durchgeführt haben?

Wellen: Ja, auf der Suche nach Rationalisierungspotenzial sehen viele Entscheider seit Jahren den optimalen Weg in der Zentralisierung. Zum Teil wird das auch von manchen Beratern suggeriert, die allerdings ganz bestimmte Interessen verfolgen. Dabei stammen die Leitideen aus der Industrie und heißen „Zentralisierung“ und „Größe“. Dieser Ansatz ist jedoch ein Modell von gestern, das in der Küche nicht funktioniert und bei dem die Qualität der Produkte nicht berücksichtigt wird. Und auch wirtschaftlich rechnet sich das nicht.

Das müssen Sie uns näher erläutern.

Wellen: Selbst wenn sich das in der Theorie ganz gut darstellen lässt, die Praxis sieht meist anders aus. Wird die Küche eines Hauses zentralisiert und werden daraus dann mehrere Häuser angefahren und versorgt, erhöht sich der logistische Aufwand enorm. Meist sind mehrere Kühl-Lkw samt Fahrer und Kühlboxen im Einsatz, die dreimal täglich die angerichteten Essen durch die Stadt transportieren. Das frisst schon einen gewaltigen Teil der einge-

ODS

Die ODS GmbH betreibt die Optimierung der Dienstleistung im Sozialbereich. Erfahrene Berater aus entsprechenden Fachbereichen begleiten Kliniken, Heime, Schulen und Senioreneinrichtungen bei ihrer Organisationsentwicklung und helfen, Kosten zu senken und Dienstleistungen zu optimieren. Das Unternehmen, das 1997 von Rainer Wellen gegründet wurde, beschäftigt heute zehn Mitarbeiter und hat sich zu einem gefragten Partner für die Effizienzsteigerung im Sozialbereich entwickelt.



sparten Personalkosten in den Küchen der einzelnen Häuser auf. Wenn dann noch, was immer wieder mal passiert, die Technik ausfällt, der Lkw einen Unfall hat oder ein Kühlwagen von der Rampe fällt, ist der Einsparungseffekt schnell aufgezehrt. Und wenn Sie dann die Qualität der angerichteten Essen betrachten, steht es leider meist auch nicht zum Besten. Einmal scharf bremsen und die Optik ist dahin. Darüber hinaus kann die Optik bei portionierten Essen meist nicht überzeugen. Und wir haben jetzt noch gar nicht vom Bestellmodus gesprochen. Meist gibt es sehr frühe Bestellschlusszeiten. Was ist mit Zugängen in der Klinik nach dem Annahmeschluss? Die überzähligen Essen, die aufgrund von Erfahrungswerten mitgeliefert und dann doch nicht gebraucht werden, kosten auch Geld. Was ist mit der Frische von Brot und Brötchen? Und so weiter, und so weiter.

Das heißt dann wohl, dass Sie völlig gegen Zentralisierung sind?

Wellen: Aber nein, auf keinen Fall. Man muss nicht gleich ‚das Kind mit dem Bade ausschütten‘. Die Klinik-Gastronomie ist sehr komplex. Wir erleben gerade, wie sich die Gemeinschaftsverpflegung in Krankenhäusern und anderen sozialen Einrichtungen gravierend verändert. Es zeichnen sich zwei Wege ab:

- die zentrale Produktion in Verbindung mit dem Zukauf von Produkten und deren professioneller Weiterverarbeitung;
- eine eigene Produktion – hoffentlich auf Premiumniveau.

Beide Wege haben ihre klare Berechtigung, abhängig von der Situation jedes einzelnen Hauses. Bei der Zukauflösung werden Speisen häufig zu einem hohen Grad außer

„Das Band ist teuer, personal-intensiv und fehlerbehaftet.“

Rainer Wellen



Beste Performance für Profis: Frontcooking mit BLANCO COOK.

„**Bühne frei!**“ für das mobile und flexible Frontcooking-System **BLANCO COOK**.

Das **leistungsstarke Absaugmodul** entfernt wirkungsvoll Fett, Feuchtigkeit und störende Gerüche aus den Kochdämpfen. Die leichten, **kompakten Auftisch-Kochgeräte** bieten Ihnen große Möglichkeiten auf kleinem Raum.

Mit **BLANCO COOK** können Sie braten und kochen, grillen und frittieren, warmhalten, präsentieren – **Energie sparend, effizient und verführerisch**.

www.blanco-cook.de

NEU!

Die praktischen, neuen Extras von **BLANCO COOK**. Erstmals live auf der INTERNORGA, Halle A4, Stand 103.