

PATIENTENVERPFLEGUNG

# Effizient Kosten gespart

Betriebsleiter Klaus Rink des Universitätsklinikums Gießen hat im Rahmen von Unbaumaßnahmen vor zwei Jahren auf Cook & Chill umgestellt. In diesem Zusammenhang wurden auch die Küche verkleinert und zahlreiche Prozesse verbessert.

Das Universitätsklinikum Gießen und Marburg (UKGM) deckt als Krankenhaus der Maximalversorgung das gesamte Spektrum der modernen Medizin ab. Es ist das drittgrößte Uniklinikum in Deutschland. An den zwei Standorten Gießen und Marburg werden jährlich rund 426 000 Patienten in 80 Kliniken versorgt, 334 000 ambulant und 92 000 auf den Stationen. Rund 9 500 Mitarbeiter arbeiten hier in den verschiedensten Berufen. Es ist zudem das erste privatisierte Universitätsklinikum des Landes. 2006 wurde es zu 95 % von der Rhön-Klinikum AG übernommen. Zwei Standorte bedeuten in der Regel auch zwei Küchen – und so ist es auch in Gießen und Marburg der Fall. Für Marburg hat Margit

Schade die Leitung der Speiserversorgung inne und für Gießen ist es Klaus Rink. Während in Marburg auf Cook & Serve bzw. Cook & Hold gesetzt wird, hat die Gießener Küche 2009 auf Cook & Chill umgestellt. Die Gründe für diese Teilung sind vor allem Überlegungen im Sinne eines zwar theoretischen aber immer noch im Bereich des Möglichen liegenden Katastrophenszenarios. Hier könne immer noch die eine Küche für die andere einspringen, erklärt Gießens Betriebsleiter Klaus Rink. Zudem arbeiten beide Küchen eng zusammen und tauschen sich gegenseitig aus.

## Ein Jahr im Provisorium

Produziert werden in der neuen Küche in Gießen rund 1350 Patientenessen täglich. Zwischen Juli 2010 und April 2011 wurde die 35 Jahre alte Küche entkernt und umfangreich modernisiert. Nahezu alles – vom Geschirr über die Gerätetechnik bis hin zu den Speisetransportwagen – wurde ersetzt. Knapp ein Jahr lang musste auf eine Interimsküche ausgewichen werden. „Hier haben wir dann angefangen, konsequent Cook & Chill zu produzieren“, blickt Klaus Rink zurück. Dadurch fiel der Crew der Umzug und der Einstieg in die neue Methode leichter. „Wir kannten die Produkte, Abläufe, Regenerationszeiten sowie die Temperaturen, kalt wie warm. Eine Herausforderung war es z. B., die warmen Räume kalt zu



Die Speisen werden kalt portioniert und erst auf den Stationen regeneriert

bekommen. Diese 8...10 °C während der Verteilung muss man einhalten.“ Von kombinierten Lösungen mit verschiedenen Produktionssystemen hält Klaus Rink wenig: „Entweder macht man Cook & Chill ganz oder gar nicht.“ Allein dass man z. B. dann für mehr Lagerkapazität sorgen müsse, sei sehr aufwändig. Mit der Umstellung auf Kochen und Kühlen musste auch das Thema



Spülküchen mit zwei modernen Bandtransportspülmaschinen von Meiko



Die Küche ist für ein Haus dieser Größe vergleichsweise klein



Küchenleiter Klaus Rink setzt auf Gerätetechnik von MKN

Speisenverteilung neu durchdacht werden. Das Klinikum entschied sich für eine Kaltverteilung mit Regeneration mittels Induktionstechnologie auf den Stationen. Im Bereich Thermik hat man sich in Gießen vor allem für die Geräte des Herstellers MKN entschieden. „Zusammen mit dem Planungsbüro Edgar Fuchs aus Aschaffenburg habe ich mir vorher viele Küchen angeschaut. Die Geräte von MKN haben mich was das Thema Aufmachung und Sicherheit angeht am besten überzeugt. Türen oder der Herd müssen z. B. runde Ecken haben ohne Verletzungskanten“, erklärt Rink.

## Kleine Lagerfläche

Dass mit moderner Technologie und einer effizienteren Prozessplanung auch eine Reduzierung des Raumbedarfs für die reine Produktionsküche einhergeht, ist keine Neuheit. Auch in Gießen konnte die Fläche deutlich reduziert werden, was für Rink auch Vorteile mit sich bringt: „Wir arbeiten ‚just in time‘. Was heute kommt, wird morgen schon verarbeitet. Ich habe sehr viele Vorteile davon: Es ist wenig wegzuräumen, das MHD stimmt und ich kann die Ware besser kontrollieren, weil alles in kleineren Gebinden ankommt. Wir packen die Umkartons immer vorher aus, bevor der Inhalt in die Küche kommt.“ Weniger Platz bedeute

zudem auch weniger Reinigungsaufwand, also auch mehr Hygienesicherheit. Bei einem höheren Warenumschlag muss natürlich auch der Zulieferer mitspielen. Das Gießener Haus setzt dabei auf eine eher kleinere Zahl, die dafür die Sicherheit haben, dass immer eine bestimmte Menge abgenommen wird. Im Gegenzug kommen die Lieferanten auch öfter. 43 Mitarbeiter (darunter fünf Köche) stehen dem Küchenleiter zur Verfügung. Der Spülbetrieb ist hausintern an eine Tochter des Klinikumbetreibers Rhön vergeben.

## Qualität geht vor

Für Klaus Rink wird das Thema Speisenqualität oft zu wenig berücksichtigt: „Mir geht es darum, wirklich dem Patienten, dem Kunden, ein Qualitätssessen zuzubereiten. Sind viele Nährstoffe noch enthalten? Wie steht es mit der Sensorik? Wie sieht der Teller aus? Wie kann man ihn schöner anrichten? Wie ist die Hygienesicherheit? Diese Fragen sind für mich maßgebend.“ Man spreche immer vom warmen Essen, dürfe aber das Frühstück oder das Abendessen nicht vergessen. Gerade Wurst oder Käse sollten während der Verteilung im Bereich zwischen 8...10 °C sein. Man müsse sich stets klar darüber sein, was man als Ergebnis haben möchte: „Das fängt bei der Frage an, was wir kaufen oder selbst machen.“

Ich habe mich z. B. für kalt quellende Suppen und Saucen entschieden.“ Dabei beweist er durchaus Erfindungsreichtum: „Wir rühren das Pulver in großen Kunststoffbehältern an, kühlen es runter und fahren es dann ans Band. Teure Kessel brauchen wir dazu nicht.“ Kalt statt warm anzurühren ist für ihn vor allem auch eine Frage der Wirtschaftlichkeit. Nudeln und Reis werden fertig gekocht und gekühlt eingekauft: „Es macht keinen Sinn mehr, dass man sich den ganzen Tag hinstellt, um 100 kg Nudeln und Reis zu kochen. Ich kaufe lieber das Convenienceprodukt fertig ein und setze dann die Arbeitskraft woanders ein.“ Das kann für Verfeinerungen der Produkte, Abwechslung im Speisenplan oder das ansprechende Anrichten auf dem Teller sein. Solche Arbeiten gehören für den Küchenleiter ebenso zur guten Qualität und motivierten zudem die Mitarbeiter. „Wenn man etwas Neues macht, will man sich zwangsläufig verbessern. Das kann eine bessere Qualität oder eine Einsparung sein. Die Zufriedenheit der Kunden ist für uns schließlich der höchste Lohn unserer Arbeit.“ Da ist letztendlich das System in diesem großen Betrieb nur noch zweitrangig.

Asim Lončarić

## Universitätsklinikum Gießen-Marburg, Standort Gießen

Projekt: Umbau der Großküche  
Händler: Edgar Fuchs

### Ausgewählte Ausstatter

- Thermik: MKN
- Menüerfassung: Orgacard
- Edelstahlmöbel, Tellerspender, Tabletttransportwagen: Hupfer
- Hygienestation: Nieros
- Kühltechnik: Krefft
- Besteckverpackungsanlage, Tablettsortierung: Brimato
- Spültechnik, Bandtransportspülmaschine: Meiko
- Kühlzellen: Viessmann
- Geschirr: Bauscher
- Kaffeerversorgung: Melitta

### Foodlieferanten

- Suppen: Dr. Oetker Foodservice
- Saucen: Unilever Food Solutions
- Gewürze: Raps
- TK-Gemüse: Ardo
- Kartoffelprodukte: Peka Kroef B.V.
- Großhändler: Rewe, Jomo, SB-Union

## MÜLLER GmbH



Eine Runde Sache: Schmutzgeschirr-Rückgabekarussell von Müller, dem Spezialisten für Großküchenmöbel, Transportwagen und Sonderanfertigungen

## Erfahrung trifft Innovation.

Müller Feinblechbautechnik GmbH  
Gewerbestr. 41 · 97833 Frammersbach  
Tel. 0 93 55/97 38 - 0  
info@mueller-fbt.de · www.mueller-fbt.de