



EINBLICKE

MÜK MÜNCHEN KLINIK

GEMEINSCHAFTSBEITRAG
gv-praxis/Sander Gourmet GmbH

Von der Produktionsküche zum Verteilzentrum – diesen wichtigen Systemwechsel vollzog die München Klinik (MÜK) im vergangenen Jahr an allen fünf Standorten. Für den zweitgrößten kommunalen Klinikbetreiber Deutschlands mit 3.300 Betten und über 7.000 Beschäftigten waren die Vorgaben für die Zukunft klar definiert.

Dieter Weißenbeck ist seit 1985 im Unternehmen: „Unser Ziel war es, künftig alles gebündelt aus einer Hand in einer Convenience-Stufe zu erhalten. Dazu gehört die Optimierung von Prozessabläufen, Speiseplänen und Portionsgrößen, um sie besser aufeinander abzustimmen.“

„Die Speisenqualität und die Wirtschaftlichkeit waren entscheidende Argumente für die Zusammenarbeit.“

Seit Dezember 2020 unterstützt Sander die fünf Standorte bei der Patienten- und

Mitarbeiterverpflegung. „Vor allem die Speisenqualität und die Wirtschaftlichkeit waren entscheidende Argumente für die Zusammenarbeit“, weiß Dieter Weißenbeck. „Die Wareneinsätze sind durch einen fixen Menüpreis gesichert. Dadurch haben wir die volle Kostenkontrolle bei der Speiserversorgung und gleichzeitig die Sicherheit, budgetkonform zu arbeiten.“ Die in der hauseigenen Frische-Manufaktur in Wiebelsheim im Sous-vide- und Cook & Chill-Verfahren hergestellten Speisen werden logistisch über den Service-Bund abgewickelt – seit über einem Jahr unter dem Dachnamen **ExpertPartnership** strategischer Partner von Sander.



Dieter Weißenbeck, Leiter Patientenservices MÜK

„Wareneinsätze sind durch einen fixen Menüpreis gesichert. Dadurch haben wir die volle Kosten- und Budgetkontrolle.“

„Die Umstellung lief reibungslos“, sagt Dieter Weißenbeck zufrieden. Vier Sander-Mitarbeiter unterstützten vor Ort die Einführungsphase. Die kompletten operativen Abläufe wie zum Beispiel Warenannahme, Bereitstellung oder Bandportionierung werden von Sander begleitet. „Ein Muss“, findet Patrick Zorn, Sander Verkaufsleiter Süd. Er betreut die MÜK von Beginn an und hat mit seinem Team die Verpflegung dort komplett neu aufgestellt. „Für die Regelpatienten gibt es nun einen Zwei-Wochen-Speiseplan, für die Mitarbeitergastronomie einen Fünf-Wochen-Speiseplan“, erläutert Zorn. Denn bei einer durchschnittlichen Patientenverweildauer von nur fünf bis sechs Tagen reiche dieser Turnus.

Darüber hinaus verringern seit Konzeptstart angepasste, verkleinerte Portionsgrößen mit einer Grammatik von 400 Gramm die Speisereste der Patienten auf dem Teller. Wie bisher stehen für die Regelpatienten fünf Menülinien zur Wahl: Vollkost, leichte Vollkost, Vegetarisch, Vegan und ein Kindermenü. Für die Wahlleistungspatienten gibt es eine zusätzliche À la Carte-Speisekarte, aus der der Patient täglich aus sieben Menüs sein Lieblingsgericht wählen kann.



Pünktlich und zuverlässig beliefert ExpertPartnership alle fünf Standorte der MÜK

„Eine pünktliche und reibungslose Lieferung ist in Gesundheitseinrichtungen ein absolutes Muss. Der Service-Bund bringt als langjähriger Lebensmittel-experte das richtige Verständnis dafür mit und trägt so maßgeblich zur erfolgreichen Umsetzung der Speisenversorgung in der München Klinik bei“, so Zorn. Insgesamt zwei Mal pro Woche steuert der Service-Bund im Rahmen der ExpertPartnership die MÜK mit seinen LKW an. Logistikpartner in München ist in diesem Fall Rittner aus Unterschleißheim, der auf kurzen Wegen die Paletten mit den am Vortag in der Sander Frische-

Manufaktur hergestellten Speisenkomponenten in die jeweilige Klinik bringt. Insgesamt rollen jede Woche knapp zehn Tonnen Lebensmittel für die MÜK von Wiebelsheim nach München.

„Es landet nichts mehr im Müll. Etwas, was wir sehr zu schätzen wissen.“

„Viele Sander-Produkte haben ein Mindesthaltbarkeitsdatum ab Produktion von bis zu 30 Tagen. Dies ermöglicht es, Bestell-Überhänge problemlos wieder einzusetzen. Kurzum: Es landet nichts mehr im Müll. Etwas, was wir sehr zu schätzen wissen“, so Weißenbeck. Sander verantwortet auch die Verpflegung der rund 7.000 Mitarbeiter an den Standorten. So sieht Dieter Weißenbeck in dem Relaunch der Mitarbeitergastronomie den größten Benefit. Mit dem Einsatz des frisch lancierten Fünf-Wochen-Speisenplans sowie täglich drei Menüs und verschiedene Beilagen zur Wahl soll das Angebot deutlich gastronomischer werden. Das erste Feedback von Mitarbeitern zeigt: Der Plan geht auf. Neben einem Fleisch- und Veggiergericht wird es künftig auch ein Aktionsgericht geben. Dies können ein hochwertiges Steak oder saisonale Klassiker wie Spargel mit Salzkartoffeln, Butter und Schinken sein. Begleitet werden die Aktionsgerichte mit Plakaten und Tischaufstellern. Auch in der Versorgung von Mitarbeitern im Schichtdienst geht man neue Wege.



„Mini-Bistros“ für Mitarbeiter im Schichtdienst

So werden Ärzte, Schwestern und Pfleger sich künftig über Automaten versorgen können. Sander ist hierfür eine Partnerschaft mit dem jungen Münchner Startup Foodji eingegangen. Die trendigen, voll digitalisierten „Mini-Bistros“ auf nur einem Quadratmeter Fläche sind über Touchscreen oder Handy zu bedienen und können neben den klassischen Snacks und Drinks auch mit belegten Semmeln, Bowls, Salaten, Sushi-Boxen oder sogar Sander-Speisen bestückt werden. Sander hat speziell für die Foodji-Automatengerichte Halopack-Schalen entwickelt, die nur noch in der Mikrowelle erhitzt werden müssen.

Die Zusammenarbeit mit Sander läuft reibungslos: „Es wird intensiv auf unsere Wünsche eingegangen. Wir arbeiten partnerschaftlich zusammen und verbessern gemeinsam Prozesse und interne Abläufe“, so Leiter Patientenservices Weißenbeck.



Qualität und Vielfalt für Patienten und Mitarbeiter