



EINBLICKE

DIABETES ZENTRUM BAD MERGENTHEIM

INTERVIEW MIT THOMAS BÖER

Geschäftsführer

Diabetes Zentrum Mergentheim | Bad Mergentheim

Das Diabetes Zentrum Mergentheim in Bad Mergentheim gehört zu den führenden Institutionen dieser Art in Deutschland. Das Zentrum besteht aus mehreren Bereichen: In der Klinik werden Menschen mit Diabetes mellitus stationär behandelt. In der Diabetes-Akademie werden Patienten und Fachpersonal fort- und weitergebildet. Im Forschungsinstitut FIDAM wird aktiv klinische und psychosoziale Forschung betrieben. Die Diabetes-Praxis deckt die ambulante Behandlung ab.

„Nicht zuletzt im Rahmen der Kostenbetrachtung haben wir uns entschieden, die gesamte Speisenverpflegung umzustellen.“

Wie kam es zur Zusammenarbeit mit Sander?

„Wir hatten bis 2015 immer eine eigene Küche, die unsere Patienten und Gäste

bekocht hat. Nicht zuletzt im Rahmen der Kostenbetrachtung haben wir uns entschieden, die gesamte Speisenverpflegung umzustellen. Dies ging einher mit dem Umbau unseres Restaurants und des gesamten Gästebereiches. Teil des Konzeptes war dann konsequent auch der Umbau unserer Küche hin zur Regeneration von überwiegend bereits vorgekochten Speisen. Die Umbau- und Renovierungskosten beliefen sich auf rund 4,5 Millionen Euro und die letzten Maßnahmen wurden in diesem Frühjahr abgeschlossen. Im Vorfeld hatten wir bereits intensiv nach dem richtigen Partner gesucht. Nach vielen Gesprächen und Verköstigungen haben wir uns für das Speisekonzept aus Wiebelsheim entschieden. Das Beratungsteam von Sander hat uns dann auch bei der Küchengestaltung und bei der Erstellung der Speisekarte intensiv beraten.“

Wie arbeiten Sie mit Sander zusammen?

„Das breite Sortiment von Sander

bietet uns die Möglichkeit, eine wirklich abwechslungsreiche Kost anbieten zu können. Dabei nutzen wir überwiegend Sous-vide-Produkte, aber auch TK-Produkte im Bereich der Sonderkost. So versorgen zwei Köche und eine Küchenhilfe zur Mittagszeit täglich rund 200 Patienten mit Sander-Produkten.

„Unser Platzbedarf für die Lagerhaltung konnte erheblich reduziert werden. Im Bereich der Logistik planen wir in den nächsten Monaten, nur noch zwei Lieferungen von Produkten zu erreichen.“

Wir haben täglich sechs Gerichte mit unterschiedlichen Beilagen zur Auswahl, wobei wir bei der Erstellung der Speisekarten immer die hohen Gesundheitsanforderungen unserer Patienten berücksichtigen müssen. Bei Frühstück und Abendessen bedienen wir uns überwiegend regionaler Produkte.

Speisekarten entwickeln wir selbst, aber in enger Kooperation mit dem Sander-Team.“

Wie sieht Ihr Résumé nach einem Jahr mit Sander aus?

„Vor allem im Küchenbereich haben wir Kosteneinsparungen von über 100.000 Euro zu verzeichnen und bieten dennoch eine hohe Speisenqualität an, die von unseren Patienten und Gästen sehr geschätzt wird. Dies sind die beiden wichtigsten Punkte. Unser Platzbedarf für die Lagerhaltung konnte erheblich



Speisenausgabe Cafeteria

reduziert werden. Im Bereich der Logistik planen wir in den nächsten Monaten, nur noch zwei Lieferungen von Produkten zu erreichen. Im Gegensatz zu einer klassischen Klinik sind unsere Patienten nicht bettlägerig. So können wir unsere Mittagsgerichte immer abwechslungsreich gestalten und auch die Essensausgabe hat sich vereinfacht. Absoluter Renner unter den Speisen sind Rouladen mit Rotkraut – auch mein persönliches Lieblingsgericht. Bilanz: Wir arbeiten seit über einem Jahr erfolgreich zusammen und sind mit Sander rundum zufrieden!“