

EINBLICKE

KLINIKUM KASSEL

CAFETERIA

INTERVIEW MIT PATRICK SCHWARZ

Verpflegungsleiter
Ökomed GmbH | Kassel

Seit wann arbeitet das Klinikum Kassel mit Sander zusammen?

„Nach einer Vorbereitungszeit von einigen Wochen nutzen wir seit dem 1. Januar 2015 in unserer Mitarbeiter-Cafeteria die Sous-vide-Produkte von Sander. Wir bereiten täglich rund 350 Mittagessen für unsere Gäste zu. Nach der Einführung der Sander-Produkte mit einer gleichbleibenden Qualität hat sich die Anzahl der Essen verdreifacht und die Gästezufriedenheit ist deutlich gestiegen. Die Cafeteria ist ganztägig geöffnet und bietet Frühstück, Mittagessen und Abendessen an.“

„Die Essensteilnehmeranzahl hat sich verdreifacht und die Gästezufriedenheit ist gestiegen“

Was hat sich seit der Einführung geändert?

„Die Zubereitung der Speisen ist einfacher

geworden. Dabei sind die Sander-Küchenhandbücher für unser Service-Personal sehr hilfreich. Durch die Einhaltung der Temperatur von 65 Grad in der Aufwärmphase der Speisen und einem Zeitbedarf von maximal 35 Minuten ist der tägliche Essenseinsatz leichter zu planen.

„Deutliche Kostensenkungen in allen Bereichen und weniger Personal“

Unsere Mitarbeiter sind über die wöchentlichen Speisekarten informiert und inzwischen kennen wir auch die „Geschmäcker“ unserer Gäste und richten uns danach. Natürlich ein riesen Vorteil: Wir haben beim Neubau der Cafeteria vor drei Jahren durch die Nutzung der Sous-vide-Produkte auf eine klassische Kücheneinrichtung inkl. Lagerflächen verzichten können. Dadurch hat sich der gesamte Flächenbedarf erheblich verkleinert, da die Waren jeweils innerhalb von 48



Patrick Schwarz, Ökomed GmbH

Stunden angeliefert werden können. Die Investitionskosten für den Umbau haben sich dadurch deutlich reduziert. Dies gilt auch für Personal-, Betriebs- und Unterhaltungskosten, die wir deutlich senken konnten. Durch die einfache Zubereitung der Speisen, gerade in der Urlaubszeit, reichen beispielsweise vier Mitarbeiter für den gesamten Cafeteria-Betrieb (Speisenzubereitung, Ausgabe, Kasse und Spülen) völlig aus. Dies ist uns vor allem auch im Hinblick auf die absehbar schwierige Entwicklung im Arbeitsmarkt und dem damit verbundenen Fachkräftemangel sehr wichtig.“