



EINBLICKE

UNIVERSITÄTSKLINIKUM HAMBURG-EPPENDORF

INTERVIEW MIT SVEN HARMS
Prokurist der Klinik Gastronomie Eppendorf GmbH
Universitätsklinikum Hamburg-Eppendorf

Das Universitätsklinikum Hamburg-Eppendorf (UKE) gehört zu den modernsten Kliniken Europas. Mehr als 10.000 Mitarbeiter setzen sich rund um die Uhr für das Wohl ihrer Patienten ein. Neueste Medizintechnik und eine innovative Informationstechnologie unterstützen Ärzte, Krankenpflegekräfte und Therapeuten in ihrer täglichen Arbeit.

Seit wann kennen Sie Sander?

„Kennengelernt haben wir Sander 2007 auf der Internorga in Hamburg während eines Messerundgangs. Vor allem das Menüschalen-Konzept von Sander haben wir als innovatives Produkt für die Mittagsversorgung unserer Patienten wahrgenommen. Noch im selben Jahr haben wir, im Rahmen eines Pilotprojektes, die Mittagsversorgung einer einzelnen medizinischen Station auf die vortportionierten Menüschalen umgestellt. Aufgrund des sehr positiven Patientenfeedbacks entwickelten wir auf dieser Grundlage ein komplett neues Speisenversorgungssystem und konnten bereits im Folgejahr die gesamte Speisenversorgung einer unserer größten

Privatkliniken erfolgreich umstellen. Anfang 2009 wurde das neue Speisenversorgungssystem auf allen medizinischen Stationen des UKE eingeführt. Heute werden täglich über 1.200 Patienten-Mittagessen mit den Menüschalen abgedeckt. Darüber hinaus unterstützt Sander unsere hauseigene Catering-Abteilung im Buffetbereich für Veranstaltungen.“

„Die Sander-Qualität
im Sous-vide-Verfahren
ist unschlagbar!“

Wie sieht die Zusammenarbeit mit Sander aus?

„Unkompliziert ist das richtige Wort. Wir haben eine Jahresspeisekarte mit täglich 22 Gerichten. Damit lässt sich sehr gut kalkulieren und planen. Sander beliefert uns zwei Mal die Woche mit Menüschalen und einmal mit Obstsalat und High-Convenience-Produkten. Sehr erfreulich ist hierbei die gleichbleibend hohe Qualität der Sander-Produkte sowie die Liefertreue über all die Jahre hinweg.“

Sie sind offensichtlich mit Sander rundum zufrieden?

„Ein eindeutiges JA! Gerade im Bereich Menüschalen ist die Frage der Qualität entscheidend. Wir hatten erst kürzlich eine Probeverkostung von mehreren Menüschalen unterschiedlicher Anbieter, in der sich deutliche Qualitätsunterschiede zeigten. Durch die Verkostung haben wir die Bestätigung erhalten, dass die Sander-Qualität bei den Menüschalen im Sous-vide-Verfahren unschlagbar ist! Deshalb arbeiten wir derzeit auch an einem Projekt im Restaurantbereich, um die positive Zusammenarbeit mit Sander weiter auszubauen und zu vertiefen.“



Menüschale: Rinderbraten in Sauce mit Karottengemüse und Salzkartoffeln