



EINBLICKE

VKKD VERBUND KATHOLISCHER KLINIKEN DÜSSELDORF

INTERVIEW MIT CHRISTINE PORWOL
Stellvertretende Leiterin Allgemeine Verwaltung
VKKD | Verbund Katholischer Kliniken Düsseldorf

Wie kam es zur Zusammenarbeit mit Sander?

„Vor der Eigenbewirtschaftung unseres Verteilzentrums bekamen wir die Speisen von einem Cateringunternehmen geliefert. Dieses war auch Eigentümer des Verteilzentrums in Ratingen. Leider kam es immer wieder zu Problemen, vor allem in Sachen Qualität der Speisen. Wir haben uns dann entschlossen, das Verteilzentrum selbst zu übernehmen. Im Rahmen eines Angebotsverfahrens wollten wir u.a. einen Zulieferer für die Mittagsverpflegung finden. Am Ende haben wir uns dann für Sander entschieden.

Die Zusammenarbeit mit dem Beratungsteam von Sander unter der Leitung von Peter Sander war dabei wirklich hervorragend.

Die Vorbereitungen bis zur ersten Speisensversorgung waren sehr intensiv. Zuvor gab es zahlreiche Verkostungen

mit den unterschiedlichen Teams in unseren Häusern, an denen auch die Geschäftsleitungen teilgenommen haben. Vor allem die Verkostungen in der Sander Frische-Manufaktur waren beeindruckend. Nicht nur wegen der Qualität, sondern vor allem auch wegen der Einblicke in die verschiedenen Produktionsbereiche. Wir haben auch mit unseren Mitarbeitern Test-Essen durchgeführt und bewerten lassen. Die Zusammenarbeit mit dem Beratungsteam von Sander unter der Leitung von Peter Sander war dabei wirklich hervorragend.“

Wie unterstützt Sie Sander heute?

„Die VKKD hat heute acht Häuser an sieben Standorten mit jährlich über 150.000 Patienten. Wir bereiten täglich über 1.100 Menüs für unsere Patienten und rund 40 Gerichte für Besucher und Mitarbeiter in unserer Cafeteria zu, die alle aus Wiebelsheim kommen. Wobei wir verschiedene Zielgruppen haben. Unsere Patienten können sich aus unter-

schiedlichen Speisekarten ihre Mittagkost auswählen. Die Karte wechselt alle vier Wochen. Hinzu kommen Patienten, die eine Spezialkost erhalten. Kinder und Senioren haben ebenfalls die Möglichkeit, aus einer Vielzahl von Gerichten zu wählen, die auf deren Bedürfnisse abgestimmt sind.



Ein Speisenangebot für alle Bedürfnisse und Altersgruppen.

Wir nutzen auch sehr gerne die Angebote aus dem Bereich der Dysphagiekost von Sander, die unsere Patienten sehr schätzen.

Dies gilt ebenfalls für unsere Wahlleistungspatienten. Wir nutzen auch sehr gerne die Angebote aus dem Bereich der Dysphagiekost von Sander, die unsere Patienten sehr schätzen. Vor allem die Gänsebrust kommt besonders gut an. Es ist erstaunlich, dass trotz der pürierten Zubereitung der Geschmack wirklich erhalten bleibt und ausgezeichnet ist.“

Wie oft liefert Sander an ihr Verteilungszentrum in Ratingen?

„Wir erhalten dreimal in der Woche Lieferungen aus Wiebelsheim. In Ratingen arbeiten 65 Mitarbeiter im Schichtbetrieb, die all unsere Häuser dreimal täglich mit Speisen versorgen. Dort werden die Menüs portioniert, versandfertig gemacht und ausgeliefert. In unseren Häusern erfolgt die Speisenaufbereitung mittels Andockstationen. In zentralen Aufbereitungsräumen wird gekühlt oder

endgegart. Das Servieren der Speisen erfolgt dann durch Pflegemitarbeiter oder Servicekräfte.“

Wenn Sie eine erste Bilanz ziehen – hat Sander Ihre Erwartungen bisher erfüllt?

„In jeder Beziehung ein eindeutiges Ja! Was wir vor allem schätzen und was früher immer unser Sorgenkind war, ist eine gleichbleibend hohe Qualität der Speisen.

Was wir vor allem schätzen ist eine gleichbleibend hohe Qualität.

Sander bietet zudem sehr viele saisonale Speisen an. Beispielsweise Spargel, welcher als klassisches Produkt für Patienten nicht unbedingt geeignet ist. Sander bietet hier das Spargelragout an. So kommen

unsere Patienten dann doch noch in den Genuss von Spargel.

Die große Produktvielfalt von Sander bietet uns die Möglichkeit, unseren Patienten eine vielfältige Auswahl an Speisen anzubieten.

Auch die Auswahl an Gemüse ist sehr groß. Insgesamt haben wir durch die große Produktvielfalt von Sander immer die Möglichkeit, unseren Patienten eine abwechslungsreiche, vielfältige Auswahl an Speisen anzubieten, die auch die meisten diätetischen Anforderungen erfüllen, Stichwort Allergene beispielsweise.“



Dysphagiekost von Sander. Genuss in vertrauter Form.