



EINBLICKE

ARTEMED GRUPPE DÜREN/SIMMERATH

INTERVIEW MIT JAN STAWSKI
Leitung Zentrales F&B Management bei Artemed SE

Als bundesweit tätiger Klinikverbund mit 18 Häusern – von hochspezialisierten Fachkliniken bis zu Grund- und Regelversorgern – setzt die Artemed Gruppe auf höchste medizinische Qualität in familiärer Atmosphäre. Seit 2024 vertraut die stetig wachsende Krankenhausgruppe bei der Verpflegung auf die Expertise von Sander.

Im Interview gibt Jan Stawski, Leitung Zentrales Food & Beverage Management, spannende Einblicke in die erfolgreiche Umstellung von der Produktionsküche auf eine Verteilerküche, die operativen und wirtschaftlichen Vorteile und die partnerschaftliche Zusammenarbeit mit Sander.

Wie kam es zur Zusammenarbeit mit Sander?

Weil die Zusammenarbeit mit einem anderen Partner nicht zuverlässig funktioniert hat, haben wir neu ausgeschrieben und verschiedene Anbieter getestet. Überzeugt hat uns am Ende Sander: Die Qualität war hervorragend und die Umstellung von Eigenproduktion auf High Convenience reibungslos möglich.

„Ich selbst habe die Frische-Manufaktur besucht und mich von der qualitativ hochwertigen Produktion überzeugt.“



Jan Stawski, Leitung Zentrales F&B Management

Zuerst haben wir in der kleineren Eifelklinik St. Brigida in Simmerath auf Sander umgestellt und schnell gemerkt, dass wir dieses so gut angelaufene Konzept im größeren Krankenhaus in Düren ebenfalls umsetzen wollen. Bei beiden Projekten hat das Team von Sander eng mit uns zusammengearbeitet, von der Verkostung bis zur Begleitung der Küchenmitarbeitenden vor Ort. Ich selbst habe die Frische-Manufaktur in Wiebelsheim besucht und mich von der qualitativ hochwertigen Produktion überzeugt.

Wie sieht das Speisenangebot in den Artemed Kliniken aus?

Das hängt ein wenig vom Standort ab, weil wir oft Kliniken übernehmen, die bereits ein Speisenangebot haben. Nach und nach stellen wir dann

auf unseren Artemed-Standard um, der drei Menülinien umfasst – Vollkost, leichte Vollkost und vegetarische Vollkost, ergänzt um Sonderkostformen und Wahlleistungen. In einigen Häusern gehen wir auch innovative Wege – etwa mit Buffetlösungen oder der Möglichkeit für Patienten in der Cafeteria zu essen. Ziel ist, überall einen einheitlichen Standard zu haben mit den gleichen Sortimenten und Angeboten. Eine zentrale Rolle spielt dabei immer die Qualität. Uns ist wichtig, dass Patienten mit dem Gesamtpaket zufrieden sind – von der medizinischen Versorgung bis zur Verpflegung.

„Wir haben in der Patientenbewertung gewonnen – das zeigt, dass Qualität und Convenience kein Widerspruch sind.“

Um unsere Qualität dauerhaft auf einem hohen Niveau zu halten, führen wir regelmäßig Befragungen durch, auch zum Essen. Dabei lassen wir uns nach Schulnoten bewerten. Sobald die Durchschnittsnote nicht unserem Zielwert entspricht, leiten wir sofort Maßnahmen ein. Mit der Umstellung auf Sander haben wir in der Patientenbewertung gewonnen – das zeigt, dass Qualität und Convenience kein Widerspruch sind.

Wie läuft die Zusammenarbeit mit Sander im Klinikalltag konkret ab?

In Simmerath versorgen wir täglich rund 120 Patienten, in Düren sind es etwa 300 plus zusätzliche Essen in der Cafeteria. Die Speisepläne entwickeln wir gemeinsam mit Sander, die Küchenleitungen bestellen unkompliziert über den Webshop und geliefert wird über den Service Bund. In Simmerath und Düren sind wir auf ein Cook-&-Chill-System umgestiegen, bei dem die Speisen kalt portioniert, anschließend regeneriert und dann zum Patienten auf das Zimmer gebracht werden. Zusätzlich nutzen wir die von Sander angebotenen saisonalen Aktionen und bieten zum Beispiel eine Spargelwoche oder spezielle Weihnachtsmenüs an.

„Dank Sander haben wir eine Lösung gefunden, ohne bei Vielfalt und Geschmack Abstriche zu machen.“

Welche Vorteile sehen Sie in der Partnerschaft?

Für uns ist es die ideale Antwort auf den Fachkräftemangel: Wir können hochwertige und vielfältige Speisen anbieten, ohne aufwendig selbst produzieren zu müssen. Gleichzeitig vermeiden wir Überhänge, haben Planungssicherheit bei den Kosten



Einführung Küchenpersonal Artemed Gruppe

und sparen Zeit im Klinikalltag. Unsere Küchenleiter sind sehr zufrieden – nicht zuletzt, weil die Prozesse schlanker und die Tools wie der Webshop sehr benutzerfreundlich sind. Nach einem Probetag mit Sander sagte einer unserer Küchenleiter, es sei der entspannteste Arbeitstag gewesen, den er je hatte. Dank Sander haben wir eine Lösung für den Fachkräftemangel gefunden, ohne bei Vielfalt und Geschmack Abstriche zu machen.

Hat Sander Ihre Erwartungen erfüllt?

Absolut, die Vorurteile über Convenience wurden komplett ausgeräumt. Genauso wie es Sterneköche und einfachere Köche gibt, unterscheiden sich auch Convenience-Produkte. Bei Sander sprechen wir nicht von Produkten, bei denen mit Lebensmitteltechnik sehr stark nachgeholfen wird. Sander kocht so, wie man es

früher gelernt hat – mit viel Handwerk und hochwertigen Zutaten. Das passt perfekt zu unserem Qualitätsanspruch.

„Sander kocht so, wie man es früher gelernt hat – mit viel Handwerk und hochwertigen Zutaten.“

Wie würden Sie die Partnerschaft abschließend beschreiben?

Mit Sander haben wir einen Partner auf Augenhöhe, der uns zuverlässig, flexibel und mit viel Leidenschaft begleitet. Besonders bei der Umstellung auf Sander in den Kliniken haben uns die Kollegen intensiv unterstützt – nicht nur mit Produkten, sondern auch personell vor Ort. Das ist nicht selbstverständlich und hat immens geholfen, die bestehenden Vorurteile der Küchenmitarbeitenden gegenüber Convenience-Produkten aufzulösen. Deswegen führen wir derzeit auch in anderen Häusern Verkostungen durch und bringen in absehbarer Zeit ein einheitliches Wahlleistungskonzept auf den Weg, das wir gemeinsam mit Sander umsetzen werden.

„Mit Sander haben wir einen Partner auf Augenhöhe, der uns zuverlässig, flexibel und mit viel Leidenschaft begleitet.“

