



„Blechknecht“ statt Monotonie

Fast 5.000 Mahlzeiten täglich stemmt das 90-köpfige Team des Gastronomischen Services am Klinikum Karlsruhe. Hinzu kommen pro Jahr 1.200 Veranstaltungen. Ein neuer Blechknecht entlastet das Team bei Arbeiten rund ums Besteck.

Das Gastro-Team des Städtischen Klinikums Karlsruhe stemmt sämtliche Arbeiten noch mit eigenem Personal, auch die Spülküche und die Reinigung. Bedeutet das eventuelle Kompromisse in der Verpflegungsphilosophie? „In Zeiten knapper Ressourcen und spürbarem Fachkräftemangel kommen wir an Convenience-Produkten nicht ganz vorbei“, gibt Rüdiger Schreiner, seit fünf Jahren Klinik-Gastro-Leiter, zu. „Dennoch legen wir sehr großen Wert auf Qualität und Regionalität: Regionale Liefe-

ranten, kurze Lieferwege und Frische sind nur drei Schlagworte unserer Philosophie“, betont der Koch und studierte Betriebswirt. Das Haus der Maximalversorgung für die Region Mittlerer Oberrhein und Lehrkrankenhaus der Universität Freiburg stellt mit über 4.300 Mitarbeitern die Versorgung von jährlich über 63.000 stationären und rund 185.000 ambulanten Patienten sicher. Heruntergebrochen auf den Tag bedeutet das für das 90-köpfige Gastro-Team 4.500 Patientenmahlzeiten und etwa 400 Mahl-

zeiten für Mitarbeiter. Die Patienten können dabei täglich aus drei Menüs wählen: Vollkost, leichter Vollkost und vegetarisch. Für die Mitarbeiter bietet die Küche zusätzlich ein umfangreiches Salatbuffet, Sondermenüs und jeden Donnerstag ein zusätzliches Veggie-Menü an. Spezielle Kostformen werden zudem in der Diätküche zubereitet. Darüber hinaus leistet das Team das Catering von ca. 1.200 internen Veranstaltungen wie Besprechungen, Meetings, Fortbildungen und Symposien bis hin zu großen Events für bis zu 800 Personen.

Schnell und zuverlässig

Angesichts dieses Leistungsspektrums ist es Rüdiger Schreiner wichtig, das Personal durch technische Unterstützung von Routinearbeiten zu entlasten. „Durch den Einsatz zeitsparender Maschinen schaffen wir personelle Ressourcen, die wir in eine noch bessere Verpflegung unserer Patienten investieren“, begründet er. Jüngst hat er für die Küche einen bewährten Blechknecht engagiert: eine Besteckeinwickelmaschine TD 800 von Thomas Dörr Besteck- und Küchensysteme. Früher wurden die Bestecke von mehreren Mitarbeitern händisch in eine Serviette gewickelt. „Pro Tag fielen dafür etwa 15 Stunden an. Heute ist unsere Besteckeinwickelmaschine täglich etwa acht Stunden im Einsatz – und wickelt ca. 5.000 Bestecksätze“, veranschaulicht der Gastro-Leiter. Sein Team und er können sich die Besteckeinwickelmaschine gar nicht mehr wegdenken. „Unsere Bestecke sind stets tiptop verpackt, und das bei minimalem Zeitaufwand – eine sehr wichtige Entlastung. Auch in puncto Zuverlässigkeit sind wir mit der TD 800 überaus zufrieden“, resümiert Rüdiger Schreiner.

Hygienisch und umweltverträglich

Der Küchenhelfer erfüllt auch sämtliche Hygienestandards, die im Karlsruher Klinikum oberste Priorität genießen. „Eine gut gelebte Hygienepraxis ist uns als Gesundheitsdienstleister äußerst wichtig. Diese wird regelmäßig unter Einbindung unserer Hygieniker und Hygienefachkräften geschult“, betont Rüdiger Schreiner, für den es unerlässlich ist, dass die Mitarbeiter Dienstkleidung tragen, ebenso Kopfbedeckung und im Umgang mit Speisen bei Produktion und Portionierung Einweghandschuhe.

Außerdem ist sich das Städtische Klinikum seiner Verantwortung zum Thema Umweltschutz bewusst. Daher wurde das Haus EMAS zertifiziert. „Wir achten auf eine sorgfältige Mülltrennung“, berichtet der Gastro-Leiter. „Unser Handeln ist ökologisch und umweltbewusst geprägt.“ Dazu passt auch der Einsatz der Dörr-Besteckeinwickelmaschine. „Dank der hygienischen Verpackung in Serviettenpapier fällt kein zusätzlicher Plastikabfall an.“ Ein weiterer schöner Nebeneffekt für die Gäste: An Feiertagen wie Weihnachten versüßt schön bedrucktes Serviettenpapier zusammen mit den Speisen den Aufenthalt zumindest ein bisschen.

Entlastung fürs Küchenteam: Besteck einwickeln leicht gemacht dank technischer Unterstützung.

