



Prädikat zukunftsfähig

Die neue Cook & Chill-Zentralküche für die KWE Service GmbH in Steinheim steigert Qualität und Effizienz der Speisenversorgung für Patienten und Mitarbeiter und schafft Potenziale für Neukunden.

45
JAHRE
gv-praxis

Was tun, wenn an drei von vier Krankenhausstandorten, die nach dem Prinzip Cook & Serve arbeiten, ein Investitionsbedarf im siebenstelligen Bereich (für jede Einrichtung!) festgestellt wird? Bei der KWE Service GmbH in Steinheim, einer Tochter der Katholischen Hospitalvereinigung Weser-Egge (KHWE), machte man Nägel mit Köpfen und entschied sich für den Neubau einer zentralen Cook & Chill-Küche am Standort in Steinheim. Reinhard Spieß, Geschäftsführer der KHWE, zu den Gründen der Entscheidung: „Die Qualität und Wirtschaftlichkeit der Speisenversorgung kann auch weiterhin direkt von uns gesteuert werden. Zudem bleiben die Arbeitsplätze in der Region, und an den Krankenhausstandorten kön-

nen die frei werdenden Bereiche für die Patienten eingesetzt werden.“ Seit Inbetriebnahme der Zentralküche im Jahr 2017 ist nun nichts mehr wie vorher, weder für das Personal noch in Bezug auf die Arbeitsorganisation. Beides betrifft nicht nur die

Sonderwünsche sind nicht jederzeit möglich.

Küche selbst, sondern das komplette Prozedere an den zu versorgenden vier Krankenhausstandorten sowie in fünf Seniorenhäusern, die Speisenregeneration und die Logistik. „Für die Mitarbeiter in der Küche war die Umstellung des Kochverfahrens eine gravierende Änderung. Außerdem mussten sich die Kliniken daran gewöhnen,

dass Sonderwünsche nicht jederzeit auf Zuruf erfüllt werden können. Auch die neue dezentrale Zubereitung von Kaffee und Milchsuppen war durchaus umstritten“, ergänzt H.-Michael Koziollek, Servicemanager der KWE. Inzwischen sind die Startschwierigkeiten fast vergessen. Das Feedback der Patienten nach den zu erwarteten Anlaufschwierigkeiten der ersten Wochen ist überwiegend positiv. Konkret in Zahlen lässt sich das laut Koziollek im Bereich Essen auf Rädern ablesen: „Vor der Umstellung haben wir rund 700 Kunden mit Essen auf Rädern versorgt. Nach der Umstellung auf die Zentralküche ist diese Zahl weitestgehend stabil geblieben. Daran erkennt man: Wir können mit dem Gesamtprozess durchaus zufrieden sein – auch wenn in der Fein-

steuerung sicherlich noch einige Aufgaben vor uns liegen.“ Um optimale Abläufe zu garantieren, hatte KHWE die BKO-Unternehmensberatung, Königswinter, beauftragt, die Vorbereitungen und die Inbetriebnahmeaktiv zu begleiten. Im Rahmen dessen wurden gemeinsam verschiedene Organisationsthemen definiert und bearbeitet.

„Die wesentlichste Herausforderung beim Thema Personal bestand darin, aus mehreren Cook & Serve-Küchenteams ein gemeinsam agierendes Cook & Chill-Team zu formen. Dabei galt es unter anderem, differenzierte Altersstrukturen sowie unterschiedliche Qualifikationen zu berücksichtigen“, erinnert sich BKO-Berater Niels Törkel. Im Rahmen der Soll-Personalplanung von Kalkulationsgrundlagen und theoretischen Schichtzeitmodellen mussten diese auf den vorhandenen Personalbestand übertragen und die jeweiligen Mitarbeiter an die neuen Aufgabengebiete herangeführt werden. Die größte Umstellung bestand darin, dass sich die Mitarbeiter vom alten Denken „traditioneller“ Kochverfahren auf das neue System Cook & Chill samt den logistischen sowie tageszeitunab-

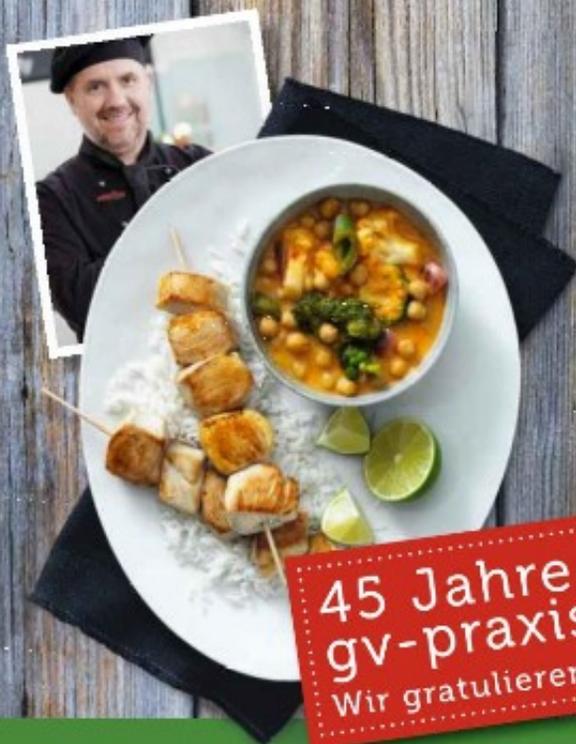


Zentralküche KHWE

Standort	Steinhelm
Geschäftsführer	Reinhard Spieß
Betreiber	KWE Service GmbH
Planungs- und Bauzeit	4/2016 bis 8/2017
Investition	11 Mio. Euro
Produktionskapazität	5.000 Mittagsmahlzeiten
Mittagsmahlzeiten je Tag	ca. 3.000
belieferte Einrichtungen	46 (Krankenhäuser, Seniorenheime, Betriebsrestaurants, Schulen, Kindergärten, Essen auf Rädern)
Planung Küche	Kolb, Oldenburg
Betriebsberatung	BKO, Königswinter

**GUTE
GRÜNDE**

**GUTES
SCHMECKT
DIR, MIR, UNS, ALLEN IMMER
BESSER**



**45 Jahre
gv-praxis
Wir gratulieren!**

Wir von apetito sind der Überzeugung, dass heute vieles dazu beiträgt, unser Essen wertvoll zu machen: Viele gute Gründe rund um gute Ernährung, Genuss und Verantwortung.

Alles erfahren Sie auf:
apetito.de/gute-gruende

apetito



v.l.: Michael Koziollek, Servicemanager, Elisabeth Drüke, stellv. Gesamtküchenleiterin, Wolfgang Hanning, Gesamtküchenleiter.

45
JAHRE
gv-praxis

hängigen Produktionsabläufen einstellen mussten. Ein wesentlicher Schlüssel des Erfolgs von Cook & Chill-Zentralküchen liegt darin, wie Prozesse gestaltet und wie gut die Mitarbeiter eingearbeitet und geführt werden. Deshalb kam ein von BKO erarbeitetes Schulungs- und Einweisungsprogramm zum Einsatz. Wichtig: Das zukünftige Produktionsteam lernte die Systematik vor Inbetriebnahme samt Systemumstellung kennen, unterstützt von wertvollen integrierten Korrekturhilfen. Die Küchen- und Gebäudetechnik wurde durch das Architekturbüro

Krekeler Architekten GmbH und die Kolb Planungsgesellschaft entwickelt, geplant und begleitet. Bei der Bauausführung und Projektsteuerung hat sich die technische Abteilung der KHWE aktiv engagiert und zum Beispiel die Auswahl und Ausschreibung der gebäudetechnischen Ausstattung übernommen. Die Zusammenarbeit der Projektbeteiligten funktionierte so gut, dass die geplanten Baufertigstellungstermine eingehalten und das vorgesehene Investitionsvolumen sogar geringfügig unterhalb der ursprünglichen Kostenplanung eingehalten wurde. Parallel zur Planung des technischen Equipments für die Zentralküchen setzen die Beteiligten als weiteren Schwerpunkt die der „Empfängerlogistik“ inklusive der technischen Ausstattung auf den Stationen um. „Grundsätzlich müssen diese zu schaffenden Zwischenlager- und Rangierflächen frühzeitig mitgeplant werden. Auch für Havarie-Situationen sind technische Gerätschaften und

ist in Kliniken und Senioreneinrichtungen stets zu klären, wer bei einer externen Anlieferung die anfallenden Stations- und Wohnbereichsgeschirteile spült. Die neu errichtete Zentralküche verfügt über interessante Innovationen, die erforderlich waren, um trotz der zahlreichen externen Lieferkunden die Zulassung nach der Verordnung (EG) 853/2004 zu erhalten. Weil die täglichen Liefermengen über 2.000 Mahlzeiten liegen, wurde vom Start weg die Küchenplanung mit dem für die Zulassung zuständigen Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz Nordrhein-Westfalen (LANUV) abgestimmt. Über die strikt einzuhaltenden Hygieneabläufe des Cook & Chill-Systems nahmen die Mitarbeiter an speziellen

Personalorganisation – Schlüssel zum Erfolg.

Trainings teil – vorab und bis in die ersten Wochen nach Inbetriebnahme. Piktogrammarten, Farbmarkierungen und ergänzende Arbeitsmittel unterstützten sie dabei, die Prozesse zügig umzusetzen.

Eine spezielle Herausforderung war es zudem, die lückenlose Rückverfolgbarkeit der selbst produzierten Chargen zu ermöglichen. Dies kann durch ein digitales Produktionsmanagementsystem erfolgen, in dem sowohl Rezepturen als auch alle Ingredienzen im Lagerbestand erfasst, gescannt und dokumentiert werden. Die Implementierung eines solchen Systems, so Törkel, wäre für die Betriebsstätte in Steinheim jedoch zu aufwändig gewesen. Zudem kommen nicht alle gelieferten Artikel scannfähig im Betrieb an. Folglich hat die BKO gemeinsam mit der KWF Service GmbH ein manuell zu führendes, aber leicht realisierbares Verfahren entwickelt und mit dem vorhandenen Warenwirtschaftssystem kombiniert. Das ermöglicht die Rückverfolgung und Dokumentation aller in den Menüs enthaltenen Komponenten vom Einzelartikel bis zur kompletten Speise. H.-Michael Koziollek: „Jeder eintreffende Artikel erhält eine individuelle und fortlaufende Nummer, die sich



Systemvorteile

- höchste hygienische Sicherheit für Patienten, Bewohner, Kunden
- gleiche hohe Speisenqualität durch den Einsatz regionaler Produkte
- weniger Kosten durch Bündelung von Wareneinkauf und reduzierter Lagerhaltung
- Reduzierung der laufenden Betriebskosten mittels zentraler Technik an einem Standort

Marketing – Transparenz nach innen und außen.

Räumlichkeiten vorzusehen“, merkt Niels Törkel an. Ein Fakt, der leider oft vernachlässigt und nur auf zu installierende Stromanschlüsse reduziert wird. Bei der KHWE hat die technische Abteilung gemeinsam mit der BKO die erforderlichen, aktiv gekühlten Wagenbahnhöfe, „Reservergerätschaften“ für Havarien und die Großgebindereregeneration für die Mitarbeiter-Cafeteria geprüft und entsprechend ausgestaltet. Generell

anhand der Rezepturen in der produzierten Charge, die ebenfalls nummeriert wird, wiederfindet. Somit konnten die hohen Anforderungen des LANUV, die deutlich stärker Industriestandards ähneln, mit überschaubarem Aufwand erfüllt werden.“ Hinsichtlich der Betriebsorganisation galt es, neben der Gestaltung ineinandergreifender, logistischer Strukturen die Arbeitsablaufplanungen und -beschreibungen inklusive entsprechender Flussdiagramme als wesentliches Arbeitsmittel für eine optimale Inbetriebnahme vorzubereiten. Dabei konnte das BKO-Beraterteam bereits entwickelte Arbeitsmittel den jeweiligen Betriebsstätten und -größen anpassen. Das betraf zum Beispiel die Verteil- und Transportlogistik. „Dadurch blieb uns eine langwierige Umstellungs- und Umgewöhnungsphase erspart“, freut sich Reinhard Spieß. Die Verantwortlichen setzten schon frühzeitig auf Empfehlung von BKO



auf ein proaktives Marketing, unterstützt von Pressearbeit und aktiven Maßnahmen wie Verkostungen, Küchenbegehungen und Informationsveranstaltungen. Damit wurden die Vorteile der Verpflegungsform Cook & Chill erklärt. Positiv aufgenommen wurde dabei, dass Arbeitsplätze in der Region erhalten bleiben, regionale Erzeuger und Lieferanten weiterhin

eingebunden sind und auch, dass weiterhin auf regionale Verzehrsgewohnheiten eingegangen wird. Reinhard Spieß' Fazit fällt dementsprechend positiv aus: „Durch die Unterstützung der BKO-Unternehmensberatung haben wir uns einen langwierigen und möglicherweise kostenintensiveren Umstellungsprozess erspart.“

Petra Mewes

Optimierte Infrastruktur an einem zentralen Standort sorgt für Prozesseffizienz.

Wir wünschen der gv-praxis zum 45-jährigen
Jubiläum alles Gute und wünschen weiterhin
viel Erfolg!

Erfolg braucht

BESTÄNDIGKEIT.

