Das neue Anrichtesystem spart Zeit und Geld.

Schöner, schneller, besser

Die Küche des Pforzheimer Krankenhauses Siloah wurde in den letzten Jahren systematisch umstrukturiert und komplett saniert. Der Clou: Statt auf Bandportionierung setzt Gastronomieleiter Peter Eisele seit 2005 auf ein revolutionäres Anrichtesystem, das bis zu 40 Prozent Arbeitszeit einspart.

Wo vorher zehn Leute am Verteilband standen, arbeiten heute nur noch vier Mitarbeiter an zwei Anrichtesystemen bei deutlich geringerem Zeit- und Personalwand. Seit dem Start der Sanierungsmaßnahmen im Jahre 2003 hat sich im Pforzheimer Krankenhaus eine Menge getan. Schon lange war für Gastronomieleiter Peter Eisele das klassische Fließband zur Speisenportionierung ein Dorn im Auge. „Ob am Wochenende oder zu Weihnachten, immer war die volle Personalstärke am Band notwendig, obwohl wir mitunter zu Weihnachten nur eine Belegung von 60 Prozent hatten“, erinnert sich Eisele. Auch die Fehlerquote sei sehr hoch gewesen, denn spätestens bei dem 200. Tablett schalte der Mitarbeiter ab.

Seit 2003 leitet der gelernte Diätkoch und Küchenmeister die Klinikküche sowie die Verpflegung der daran angeschlossenen Häuser. Seine Karriere startete allerdings schon vor über fünfzehn Jahren in dem 354-Betten-Haus der Regelversorgung, zunächst als Zivildienstleistender, später als Koch in der Küche. Die Prozesse waren ihm bei seinem Aufstieg zum Gastronomieleiter also bestens bekannt. Eine umfangreiche Sanierung war dringend notwendig und auch sonst gab es einige Herausforderungen in punkto Prozessoptimierung zu meistern. Eine Riesenaufgabe, die ohne fremde Hilfe kaum zu leisten war. Als Partner holte sich die Klinik deshalb das Beratungsunternehmen ods (Optimierung von Dienstleistungen im Sozialbereich) ins Haus. Gemeinsam entwickelte man ein umfassendes Konzept zur Sanierung und Prozessoptimierung der Küche mit einem Investitionsvolumen von insgesamt 1,2 Mio. €.

> „Fehler lassen sich leichter finden.“
> Peter Eisele

Ein Meilenstein: Statt weiter auf Bandportionierung, setzte Küchenorganisator Eisele auf ein innovatives Anrichtesystem, das bis dato erst in wenigen Häusern zum Einsatz kam und quasi in Pforzheim seine Geburtsstunde feierte. Die Idee kam von Rainer Wellen, geschäftsführender Gesellschafter der ods GmbH, der in seiner beruflichen Laufbahn selbst einige Zeit am Band gestanden hatte und schon lange an einem neuen Verfahren der Speisenportionierung arbeitete. Denn, so sein Fazit: Fließbandarbeit sei für niemanden angenehm und verursache über kurz oder lang bei den Mitarbeitern oft Rückenschmerzen. Zudem sei ein professionelles Anrichten der Speisen am Band unmöglich. Die Folge: Die Speisen kommen beim Patienten optisch wenig ansprechend an und hinterlassen einen eher lieblosen Eindruck. So entwickelte Wellen mit erfahrenen Branchenkennern in vierjähriger Entwicklungszeit ein modernes Anrichtesystem, das auf Gruppenarbeit statt auf Bandportionierung setzt und neben einer höheren Anrichtequalität auch eine bessere Tablettquote ermöglicht. Jeweils zwei Mitarbeiter arbeiten gemeinsam an einer „Anrichteeinheit“ und bestücken zusammen ein Tablett. Dabei kümmert sich eine Person um Besteck, Salat und Nachtisch, während die zweite Person das Mittagessen auf dem Teller anrichtet. Für Küchenmanager Eisele und Jürgen Grun, dem Stellvertretenden Verwaltungsdirektor sowie Personalchef, war klar: „Das System muss sich rechnen und in der Praxis bewähren!“ Im März 2005 fiel schließlich der Start-

V.l.: Kai Metze (Top2-Anrichtesysteme), Personalchef Jürgen Grun und Gastronomieleiter Peter Eisele (Krankenhaus Siloah) sowie Rainer Wellen (ods).

Das neue Anrichtesystem bietet viel Platz und kann flexibel bestückt werden.

schuss für das neue System zunächst im Cook- & Serve-Verfahren. Wo zuvor zehn Leute am Fließband standen, arbeiten jetzt vier Mitarbeiter an zwei Anrichtesystemen. Die Anrichtezeit für die bis zu 350 Tabletts täglich hat sich pro Mitarbeiter und Mahlzeit zwar um eine halbe Stunde verlängert, der Personaleinsatz im Vergleich zu früher jedoch um vier Stunden pro Mahlzeit verkürzt. Standen vorher zehn Mitarbeiter für jeweils eine Stunde am Band bei einer Gesamtarbeitszeit von zehn Stunden, arbeiten heute vier Mitarbeiter jeweils 1 ½ Stunden am Anrichtesystem bei einem Zeitaufwand von nur noch sechs Stunden – eine Reduzierung der Gesamtarbeitszeit um satte 40 Prozent! „Auf lange Sicht sparen wir Dank des neuen Verfahrens ernorme Kosten ein“, freut sich Personalchef Grun. In der Folge sank die Mitarbeiterzahl von 28,38 Anfang 2003 auf 24,14 Anfang Mai 2008 bei gleichzeitiger Leistungsverdichtung und Steigerung der Essensteilnehmerzahl. Die Investitionen von 60.000,- € in das neue System hatten sich laut Grun bereits nach einem halben Jahr amortisiert. Allerdings sei, so Eisele, eine intensive Einarbeitungszeit Grundvoraussetzung für den Erfolg. „Einfach nur am Band stehen und abschalten“ – das ginge jetzt nicht mehr. „Die Mitarbeiter müssen mit dem Anrichtesystem plötzlich selbst Verantwortung übernehmen, mitdenken und im Vergleich zu früher die Speisen auf den Tellern in Szene setzen“, erklärt Eisele die Veränderungen. Insgesamt habe die Einarbeitung rund ein halbes Jahr gedauert, da für das Küchenteam im Prinzip alle Arbeitsschritte neu waren. Vor allem die veränderten Bewegungsabläufe machten der Küchencrew am Anfang Probleme und nicht selten wurde in dieser Zeit über Schulterschmerzen geklagt. O-Ton Eisele: „Es war ein riesiger Kraftakt“. Mittlerweile läuft jedoch alles bestens.

> „Mit dem neuen System sparen wir ernorme Kosten ein.“
> Jürgen Grun

Grundsätzlich sind immer nur zwei Tabletts in Arbeit. Pro Tablett benötigt das Duo am Anrichteschrank rund 30 Sekunden, am Fließband war dafür mindestens die doppelte Zeit nötig bei einem insgesamt schlechteren Ergebnis. Ein weiterer Vorteil: Die Anrichtesysteme können für alle gängigen Verfahren der kalten und heißen Speisenverteilung eingesetzt werden. Dies kam auch Küchenmeister Eisele entgegen, denn im Rahmen der Küchensanierung stellte die Klinik im Jahr 2005 die Produktion auf Cook & Chill um. Auch hier punktet das neue System, sind doch die Mitarbeiter nicht wie sonst am Band dem kalten Klima ausgesetzt. „Es wird nur gekühlt oder beheizt, was kalt oder heiß sein muss, nämlich die Speisen“, erklärt Entwickler Rainer Wellen das Prinzip. Eisele ergänzt: „Wir portionieren die einzelnen Komponenten bei einer Temperatur von 4 °C. Ein integrierter Luftschleier in der Verteilstation verhindert, dass sich die einzelnen Speisen während des Anrichtens erwärmen.“ Im Ergebnis spart das neue Portionierverfahren von Cook- & Chill-Speisen kräftig Energiekosten ein und – ein weiterer positiver Effekt - die Mitarbeiter sind weniger belastet und zufriedener mit der Arbeit.

Stichwort Fehlerquote. Da beim Anrichten von den Mitarbeitern die volle Konzentration gefordert wird, passieren deutlich weniger Fehler. „Und wenn“, sagt Eisele, „lassen sich diese leichter finden, da sich jede Charge nach verfolgen lässt.“ Nicht zuletzt erhöht sich die visuelle Anrichtequalität, weil der Einzelne verantwortungsvoller arbeitet. Das freut den Patienten. So konnte die Patientenzufriedenheit im Hause nachweislich deutlich gesteigert werden.

Fazit: Das bei der Bandportionierung hochgradig arbeitsteilige und oft eintönige Portionieren entfällt ebenso wie die ständigen Bandstopps, die früher an der Tagesordnung waren und sich mit der Zahl der Bandposten multipliziert haben. In der Summe spart die Klinik bis zu 30 Prozent an Personalkosten. Für Eisele lassen sich mit dem neuen System darüber hinaus die Dienstpläne flexibilisieren. An Feiertagen sowie an Wochenenden kann er jetzt problemlos den Personalbedarf an die geringere Belegung anpassen. Eine Idee macht Schule. Der erfolgreiche Praxistest im Krankenhaus Siloah ist auch ein großer Erfolg für Erfinder Rainer Wellen. Seit kur-

Krankenhaus Siloah, Pforzheim

Träger:	Ev. Diakonissenverein Siloah
Personalleiter:	Jürgen Grun
Leiter Gastronomie:	Peter Eisele
Mitarbeiter/Küche:	32 Vollzeit mit Cafeteria, davon 3 Diätassistentinnen,
Anzahl Betten/Auslastung:	345 / 85 %
∅ Verweildauer:	8,5 Tage
Produktionssystem:	Cook & Chill seit Juni 2007, vorher Cook & Serve
Essen/Produktion täglich:	1.000 /450 am Standort Siloah
Menüauswahl:	4 Menüs (siehe Beispiel)
Zusatzgeschäft:	3 Altenheime, 1 Kita, Konferenzmanagement
Tagessatz (BKT):	3,50 € bzw. 4,10 € mit Stationsanforderung (netto)
Kostenverhältnis:	Lebensmittel 54%, Personal 42%, Sonstiges 4%
Einkaufsvolumen/Monat:	90.000,- €
Umsatz/Jahr:	1,8 Mio. €
Konzept & Coaching:	ods GmbH Stuttgart
Wichtige Ausstatter:	Elro, Irinox, Blanco, Bauscher, Top²-Anrichtesysteme

Für Mitarbeiter in der neuen Cafeteria hat Servicequalität oberste Priorität.

Hell und einladend: Die neue Cafeteria glänzt mit einem modernen Design. Fotos: C. Zilz

Mittagsangebot

Suppen
- Klare Ochsenschanzsuppe
- Broccolicremesuppe

Menü 1 (Vollkost)
- Schweinebraten mit Bayrisch Kraut und Petersilienkartoffeln

Menü 2 (Schonkost)
- Saftiges Hirschgulasch mit Champignons, Eierspätzle und Salat

Menü 3 (Vegetarisch)
- Rigatoni mit Tomate, Zucchini, Oliven, Fetakäse und Blattsalaten

Menü 4 (Wahlleistung)
- Medaillons vom Schweinefilet mit buntem Gemüse und Schupfnudeln

Desserts
- Karamelpudding
- Apfel

Leckere Kuchen warten in der Cafeteria auf ihre Abnehmer.

vier Tagen pro Woche. Neben der Patientenversorgung beliefert das Krankenhaus drei Altenheime mit rund 440 Essen in Großgebinden sowie eine Kindertagesstätte. Seit Ende 2003 glänzt das Klinikum zudem mit einer neuen, top-modernen Cafeteria, in der Mitarbeiter, aber auch Gäste aus den umliegenden Betrieben, essen. „In der Cafeteria verkaufen wir täglich bis zu 180 Mittagessen, hinzu kommt ein gut laufendes Frühstücks- und Kaffeeangebot“, erklärt der engagierte Küchenchef. Es scheint, als seien die Umbaumaßnahmen abgeschlossen. Wirklich endgültig? Nein, die nächsten Projekte warten schon. „Wir planen noch in diesem Jahr die EU-Zulassung unserer Großküche und auch die Essenszahl wird sich in Zukunft noch weiter erhöhen“, formuliert Eisele die nächsten Schritte. Denn: Schon demnächst könnte das Küchenteam die Verpflegung eines anderen Krankenhauses mit übernehmen. Mit dem neuen Anrichtesystem dürfte dies problemlos gelingen. *CZ*

zem produziert das Fellbacher Unternehmen Top²-Anrichtesysteme diese Neuheit in Lizenz. Dabei sind die in Deutschland hergestellten Edelstahl-Anrichtesysteme sowohl als Warmstation mit verschiedenen Ebenen für die Komponenten sowie als Kalt-Variante mit integriertem Luftschleier erhältlich. Durch zahlreiche Zusatzmodule lässt sich das Grundelement auf Rollen an jede bauliche und logistische Gegebenheit anpassen. Ein Vorteil, den auch Gastronomieleiter Eisele während der Umbaumaßnahmen der Küche schätzen lernte. Denn während aller drei Bauabschnitte produzierte und portionierte das Küchenteam im Bestand weiter. Mittlerweile ist die Zahl der Essen auf über 1.000 angestiegen und Eisele musste neue Mitarbeiter einstellen. Das jetzt 32-köpfige Küchenteam produziert im Cook- & Chill-Verfahren nur noch an