

RGP KÜCHENNOTE 07

RGP BAUT DIE KÜCHE DER BG KLINIK LUDWIGSHAFEN UM UND SETZT NEUE AKZENTE IM BEREICH TECHNIK & QUALITÄT

Ja, ist denn ein Küchenumbau wirklich eine Story wert? Doch, wenn es sich um solche Dimensionen handelt: Im Gartengeschoss der Klinik dröhnen derzeit die Pressluft-hämmer und die Bagger rollen durch's entkernte Innenleben der ehemaligen und zukünftigen Küchenregion der Ludwigshafener BG Klinik. Den Umzug der alten Küche in

ein Ausweichquartier haben viele Mitarbeiter und Patienten gar nicht mitbekommen. Das war auch das Ziel des Teams: eine Nacht-und-Nebel-Aktion ohne viel Geräusch – an nur einem Wochenende im August. Das Ziel hatten die RGP und die BG Klinik immer vor Augen: Die Steigerung der Qualität für Gast und Patienten.



Quelle: BGU Ludwigshafen – Frau Kühnlein

Das Behelfsquartier ist notwendig, um auch während der Baumaßnahmen die gewohnten kulinarischen Leistungen zur Verfügung stellen zu können. Es befindet sich in einem umfunktionierten Lichthof ebenfalls im Gartengeschoss, nicht weit von der Baustelle entfernt. Hell ist es dort zwar immer noch, aber „Lichthof“ kann man die Räumlichkeiten nicht mehr nennen. Extra mussten in das Atrium Wasser und Strom verlegt werden, eine Abwasserlösung musste her, für Frischluftzufuhr, Dunstabzug und Abluft fanden sich fachmännische Lösungen, ebenso wie eine neue Interims-Heimat für die Vorratsräume und Kühlbereiche. Ein Rückbau dieser Installationen ist übrigens nicht vorgesehen: Künftig sollen die Räumlichkeiten dem Küchenpersonal mit seinen rund 30 Vollzeitkräften als Sozialräume und Umkleidebereich zur Verfügung stehen.

Erst nach dem Umzug durften Presslufthammer und Bagger in Aktion treten. Bagger im Haus? Ja, den Bagger kann man jederzeit bei der Arbeit im alten Küchenbereich bewundern. Hier herrscht echte Baustellenatmosphäre mit Krach und Staub, Schweiß und Muskelkraft. Allein die Vorbereitung der Baumaßnahmen samt Konzeption der Interimslösung nahm – u. a. aufgrund der zu berücksichtigenden Brandschutz- und Erdbebenaufgaben – rund ein Dreivierteljahr in Anspruch. Umgesetzt wird die Konzeption von der Firma RGP, die zum Verpflegungsmanagement im Gesundheitswesen berät und mit Andreas Doll einen erfahrenen Fachmann in der Übergangszeit als Küchenleiter stellt. In sein Aufgabengebiet fielen u. a. die Vorbereitung des Umzugs der Küche, der Umzug selbst – gemeinsam mit dem Küchenteam – und Empfehlungen für die

Ausstattung der neuen Küche. Ebenfalls sein Thema: die Optimierung des HACCP-Konzepts (Hazard Analysis Critical Control Points = „Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte“, ein Vorbeugungssystem zur Gewährleistung der Sicherheit von Lebensmitteln und Verbrauchern).

Dazu waren viele Neuordnungen von Abläufen und Prozessen notwendig. „Man muss sich in die Praxis versetzen und sich vorstellen, wie eine Mitarbeiterin zum Beispiel quer durch die Küche ruft: ‚Wo kommt der Kochlöffel hin?‘ oder ‚Was mache ich mit diesem Küchenabfall?‘ Deshalb haben wir bei der Neukonzeption viele Probleme durchdacht und gelöst – Arbeitswege kurz halten, praktikable Abstellmöglichkeiten für Stationswagen finden, optimale Geräte aussuchen, große Arbeitsflächen einplanen und vieles mehr“, erzählt der Küchenchef.

Die Alleskönner

Wie bei einem normalen Umzug, den wohl jeder schon einmal durchgemacht hat, heißt es vor dem Kistenpacken: Was nehmen wir mit, weil wir es dauernd brauchen, was können wir zwischenlagern und was wird bei dieser Gelegenheit gleich entsorgt? Im gleichen Zuge wie diese nützlichen Überlegungen wurde festgelegt, was an Neuanschaffungen zu tätigen ist – auch im Hinblick auf die neue Küche, die ja lange im Voraus konzipiert werden musste. Besonders stolz ist das Team um Andreas Doll auf den letzten Schrei der Küchentechnik: Geräte, die nicht entweder frittieren oder über Nacht garen oder dünsten oder braten oder schmoren können – diese Geräte können alles. Die Vorteile: neueste, energiesparende Technik, Platzersparnis, Erleichterung bei Prozessen – denn Wasserzu- und -ablauf sind integriert, es gibt eine Selbstreinigungsfunktion im Inneren, Rezepturen für Gerichte kön-

nen programmiert werden. Um diese Hightech-Lösungen nutzen zu können, werden die Küchenmitarbeiter derzeit darauf geschult. Die Prozessoptimierung hat bereits in der Behelfslösung eingesetzt: Im Zuge der notwendigen Schrumpfung der Vorräte ist der Umfang aller Lagerstätten auf etwa ein Drittel geschrumpft. Auf eine lange Vorhaltung von haltbaren Lebensmitteln im Lager wurde verzichtet, indem man das Einkaufsverhalten verbesserte, der just-in-time-Bestellung wird nun der Vorzug gegeben.

Und wieso das alles?

Die alte Küche war schon ein wenig in die Jahre gekommen. Die Geräte waren teilweise unmodern (auf Dampfbasis arbeitet man heutzutage einfach nicht mehr), dazu gesellten sich wirtschaftliche Aspekte und veränderte behördliche Auflagen. Derzeit werden bei vollem Haus 450 bis 500 Patientenessen und nochmal rund 200 Mitarbeiteressen zubereitet. Bei 700 Essen ist die Kapazität aber erschöpft. Wenn das Reha Zentrum einmal fertig ist, kommen jedoch bis zu 150 weitere Mahlzeiten hinzu – das Zentrum hat drei Stationen mit insgesamt 150 Betten. Nicht nur die Küche wird dies leisten können, auch die Interimsküche kommt mit diesen Mengen problemlos klar. Alle neuen Gerätschaften und Einrichtungen wurden entsprechend ausgelegt. „Bei allen Baumaßnahmen und bei ihrer Durchführung arbeiten wir eng mit der Bau- und der EDV-Abteilung zusammen, und auch die Köche und das Küchenpersonal haben von Anfang an mit guten Ideen konstruktiv mitgewirkt“, lobt Andreas Doll. Fertig sein soll die neue Küche im Laufe des ersten Halbjahrs 2014.

KIRA HINDENFELD – PUBLIC RELATIONS OFFICE – 67157 WACHENHEIM
VERÖFFENTLICHT IN „SUBCUTAN“ AUSGABE 3/2013 MITARBEITERZEITUNG BG
KLINIKEN LUDWIGSHAFEN UND TÜBINGEN





Was sagen die Experten von RGP dazu?

Wir freuen uns heute schon auf die Eröffnung der neuen Küche. RGP hat sehr viel Zeit für die Planung der neuen Küche investiert, um eine optimale Lösung für die BG Klinik zu erreichen. Für eine effiziente Küchenstruktur hat RGP ein professionelles und praxisnahes Managementbetriebssystem (CONVERSO) entwickelt und dieses bereits in der BG Klinik eingeführt. Das Ziel hierbei war, dem Küchenleiter einen vollumfassenden papierfreien Arbeitsplatz zu schaffen sowie Steuerungselemente für die Küche zu haben. CONVERSO mit seinem intelligenten Managementtool erfasst und steuert auf einfache aber nachhaltige Weise die gesamte Datenerfassung, Betriebssteuerung und den Wareneinkauf. Durch CONVERSO wird nicht nur die Küchenleitung entlastet, sondern auch das Controlling oder die Buchhaltung der Kunden, da diese jederzeit Zugriff auf die entsprechenden für sie wichtigen Daten haben.

So können z. B. die tatsächlichen Beköstigungstage, die einzelnen Mahlzeiten oder Warenströme jederzeit tagesaktuell eingesehen werden. Der Kunde bekommt eine Zugangsberechtigung für die einzelnen Module, die für ihn

wichtig sind, und kann jederzeit von jedem Ort zugreifen. Ein weiterer Schwerpunkt der Arbeit der RGP in der BG Klinik wird die gesamte Vernetzung der Küche per PC sein. Darunter fallen die Temperaturkontrolle der Kühlhäuser, Temperaturdaten, Laufzeiten und Verbräuche der Spülmaschine sowie die Steuerung der Küchentechnik (Konvektomaten oder multifunktionelle Kochgeräte).

Alle Daten werden zukünftig über den PC im Küchenleiterbüro gesammelt und ausgewertet. Aufwendige handschriftliche Dokumentationen nach HACCP entfallen für diese Segmente. Das heißt, allein durch geschickte Betriebssteuerung können täglich Arbeitsstunden eingespart werden, die je nach Bedarf in Qualität oder andere Prozesse investiert werden. Nachtgarprozesse werden eingeführt und zukünftig über den PC gesteuert. Durch diesen Produktionsprozess werden unter anderem die Garverluste bei den Produkten erheblich minimiert (je nach Produkt unterschiedlich). Der Koch kann dadurch mehr Zeit für die Qualität der einzelnen Gerichte aufwenden, was letztendlich dem Patienten und den Mitarbeitern in der Einrichtung zugutekommt.



FAX-RÜCKANTWORT AN: 030 549112-50

Ja, ich interessiere mich. Bitte rufen Sie mich an.

Bitte senden Sie mir folgende Küchennote(n) zu:

- Speisenversorgung in 24 Senioreneinrichtungen mit 1,1 Mio. Pflegetagen/Jahr
- Speisenversorgung in 18 psychiatrischen Kliniken
- Drei Küchen zusammengelegt – viel Geld gespart
- Speisenversorgung in Akutkrankenhäusern: Produktivität des eingesetzten Personals

.....
Einrichtung

.....
Nachname

.....
Vorname

.....
PLZ, Ort

.....
Telefon