



# Konzeptionell neu aufgestellt

Das Kreiskrankenhaus Weißwasser möchte den Beweis antreten, dass auch kleine GV-Einheiten wirtschaftlich erfolgreich sein können. Die Weichen wurden jetzt auf eine Rückführung zur Eigenregie gestellt. Gleichzeitig wurde die Auslastung der Küche durch externes Neugeschäft erhöht. Und die neue Cafeteria zeigt in Sachen Technik und Angebot auch die gastronomischen Ambitionen. Ein Lehrbeispiel.



Das Speisenangebot sorgt auch für externe Nachfrage. Ein Belieferungsservice wurde eingerichtet.

An der Peripherie Deutschlands, in unmittelbarer Nähe der polnischen Grenze, liegt die Stadt Weißwasser. Im dortigen Kreiskrankenhaus vollzieht sich zurzeit ein beachtlicher gastronomischer Konzeptwechsel und das gleich auf mehreren Ebenen. Nachdem die Großküche des knapp 200-Betten-Hauses

**„Die moderne Optik der Ausgabe und das frische Speisenangebot ergänzen sich optimal.“**

Jürgen Zastrotzki

bisher von einem Caterer bewirtschaftet wurde, hat die Geschäftsleitung des Krankenhauses Ende 2010 den Vertrag gekündigt. Sie machte sich auf die Suche nach einer ganzheitlichen Lösung, die die Bedürfnisse der Patienten und Mitarbeiter nach einer ausgewogenen, zeitgemäßen Verpflegung erfüllt. Eine der

Aufgabenstellungen betraf die Mitarbeiterverpflegung. Die dafür zur Verfügung stehende Cafeteria wurde kaum genutzt. Das Angebot galt als unattraktiv, der Raum als wenig einladend. Die Konzeption erfolgte im Auftrag der Krankenhausleitung durch einen unabhängigen Küchenplaner und Vertreter der Herstellerfirma. Dabei bestand die Herausforderung, eine anspruchsvolle Lösung für die begrenzten räumlichen Gegebenheiten zu finden. Heute findet man in den ehemaligen Räumlichkeiten einen Gastraum, der mit einem multifunktionalen Ausgabe- und Produktionssystem bestückt ist. Darüber hinaus verfügt die Cafeteria über eine moderne Möblierung in freundlichen Orange- und Beigetönen mit frischgrünen Wandelementen, deren Farben sich in der Berufsbekleidung des Servicepersonals wie-

derfinden. Auch an einer aufwändigen Lichtführung für den Raum im Untergeschoss wurde nicht gespart. Herzstück des Restaurants ist das in Kooperation von Blanco CS und SG Stahl entwickelte Thekenkonzept, das aus Elementen für die Warm- und Kaltausgabe sowie einer Salatbar zur Selbstbedienung besteht. In die Theke integriert ist auch das effiziente Absaugmodul aus dem Blanco-Cook-System. Ausgestattet ist es mit mobilen Auftischgeräten (Grillplatte, Induktionswok, Pastakocher).

Im Detail: Die Speisenausgabe-Theke erhielt eine Resopal-Verkleidung in dem frischen Grün, das sich in der gesamten Einrichtung wiederfindet. Auch die vorhandenen Betonstützen wurden in diese Anlage integriert. Eine hochwertige Abdeckung aus Granit Nero Impala verbindet Arbeitsflächen und Tabletrutschen zu einer

### „Hier in der Oberlausitz hält man das Geld sehr zusammen.“

Jürgen Zastrotzki

optischen Einheit. Bei der Kaltausgabe entschied man sich für eine Umluft-Kühlvitrine mit hochklappbarem Verdampfer, der die Reinigung leicht macht. Die Warmausgabe ist

mit Halothermstrahlern ausgerüstet, die gleichzeitig Licht und Wärme liefern. Verpflegungsmanager Jürgen Zastrotzki, der den Betrieb als Küchenchef leitet, ist begeistert: „Unsere Gäste bekommen glänzende Augen, denn die Ausgabe und der gesamte Gastraum sind sehr ansprechend und hochwertig gestaltet. Besonders beliebt ist der Einsatz des Woks und des Grills. Auch wenn wir große Mengen produzieren, bleibt die Luft im Raum dank des hochwirksamen Absaugmoduls angenehm rein und frisch. Besser kann man Frische nicht demonstrieren. Dieses System kann ich meinen Fachkollegen nur empfehlen. Es harmonisiert mit unserem modernen Verpflegungskonzept, das ein gesundes Speisenangebot beinhaltet. Die moderne Optik der Ausgabe und das frische Speisenangebot ergänzen sich optimal.“

**Zurück zur Eigenregie.** Geplant ist, den Verpflegungsbetrieb nach einer Umstellungs- und Neuorientierungsphase von maximal drei Jahren wieder wirtschaftlich erfolgreich in Eigenregie zu führen. Für die Neuausrichtung erhält das Haus Unterstützung durch das Beratungsunternehmen ABCConcepts in Ratingen. Nach der Schwachstellenanalyse und Konzept-



entwicklung 2010 begann Jürgen Zastrotzki im Januar 2011 gemeinsam mit den Mitarbeitern des Hauses sowie dem Overhead-Team des Consultants mit der Umsetzung. Seine Aufgabe ist es, das Küchen- und

Jürgen Zastrotzki:  
„Wir freuen uns über die positive Resonanz und neue Gäste. Das motiviert mein Team sehr.“

### „Unsere Gäste bekommen glänzende Augen.“

Jürgen Zastrotzki

Serviceteam mit der neuen technischen Ausstattung in der Cafeteria und für die Stationsversorgung vertraut zu machen. Darüber hinaus hat er das Ziel, die Küchenmannschaft für ein zeitgemäßes, in Anlehnung an die Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung entsprechendes Speisenangebot zu sensibilisieren. Hierzu bedient sich der Kunde des modernen und zeitgemäßen Verpflegungskonzepts Vital-ABC von ABCConcepts. Seit Anfang 2011 wird dieses Konzept umgesetzt. Ziel ist es, langfristig einen Küchenchef aus der Region zu suchen, der – durch das Beratungsunternehmen gecoacht – den Weg in die ganzheitliche Eigenregie fortführen soll.

## Khs. Weißwasser gGmbH

Verpflegungsleiter	Jürgen Zastrotzki
Anzahl Patienten/Jahr	8.000 (stationär), 15.000 (ambulant)
Anzahl Betten	198
Produktionssystem	Cook & Chill
Küchenkapazität	800
Anzahl Essen	bis 550 täglich, davon intern 160
Essen externe Kunden	110 Kitas, 110 Senioren- einr., 65 Praxen
Eröffnung Cafeteria	2011
Sitzplätze	70
Essen pro Tag	80 - 100
Ausstatter Ausgabetechnik	Blanco CS Stahl

## Elektro-Handrührmaschinen



### RASE -Rührer

sofortiger Einsatz für jedes Rührgut, **auch hervorragend zum Pürieren**, schnell und mühelos – 70% Zeitersparnis! In 4 verschiedenen Größen und Motorstärken, für jede Küche geeignet.

RASE-Maschinen - 45127 Essen  
Hindenburgstr. 36, Tel. 02 01/22 45 33