

GUT ORGANISIERT

# Portionieren ohne Fließband im Siloah Klinikum Pforzheim

Vier Personen tablettieren in zwei Stunden im Siloah St. Trudpert Klinikum in Pforzheim täglich etwa 450 Mittagessen. Aufgeteilt auf zwei Posten arbeiten je zwei Mitarbeiter an den Top<sup>2</sup>-Anrichtesystemen des gleichnamigen Anbieters aus Fellbach.

Die Speisen für die Patienten, Mitarbeiter und angegliederte Seniorenheime werden im Cook & Chill-Verfahren hergestellt. Bereits vor zehn Jahren hat das Haus vom Cook & Serve-Küchensystem auf Cook & Chill umgestellt. Zeitgleich wurde das Band zur Portionierung der Speisen auf Tablettts abgeschafft und durch zwei Anrichten von der Firma Top<sup>2</sup> Anrichtensysteme ersetzt. „Mit dieser Maßnahme konnten wir erhebliche Personaleinsparungen erzielen“, erklärt Küchenleiter Peter Eisele, der schon seit 10 Jahren die Verantwortung für die Küche trägt. Heute sind noch 35 Mitarbeiter in der Küche beschäftigt. „Zudem ist die Reklamationsquote falsch angerichteter Speisen gegenüber der Bandportionierung zurückgegangen“, ergänzt der Küchenchef.

Mit im Boot war damals auch Rainer Wellen, Geschäftsführer der ODS GmbH in Stuttgart. Sein Unternehmen ist spezialisiert auf die Optimierung von Dienstleistungen im Sozialbereich. Für den Umbau der Küche im Siloah hat er damals mehrere Varianten bezüglich Wirtschaftlichkeit, Organisation und Umsetzbarkeit geprüft. „Mich hat auch überzeugt, dass bei der Portionierung der kalten Speisen mit diesem System keine Kühlung des Raumes erforderlich ist. Neben einer Senkung der Betriebskosten fällt für die Mitarbeiter das

Tragen von Klimaschutzkleidung weg. Für mich ein wichtiger Punkt, da die Klimabelastung in gekühlten Räumen für die Mitarbeiter sehr hoch ist.“

## Teamwork statt Fließband

Waren früher noch zwölf Mitarbeiter an das Fließband gebunden, sind es bei unserem Besuch nur noch vier Mitarbeiter, die etwa 450 Mittagessen auf die Teller und Tablettts bringen. Zwei Personen richten in Teamarbeit, entsprechend den gegebenen Anforderungen, die Speisen komplett auf Tablettts oder Menüschalen an. Die hierfür benötigten Speisekomponenten werden in den Anrichten gekühlt und bevorratet. Erforderliches Geschirr oder sonstiges Zubehör sind den entsprechenden Posten zugeordnet. Eine Person des Zweierteam ist verantwortlich für die Endkontrolle. In der Praxis habe sich gezeigt, so Peter Eisele, dass sich die Mitarbeiter auch gegenseitig kontrollieren, was die Qualität verbessert hat. Wenn die Belegung im Krankenhaus sinkt, kann Eisele kurzfristig eine Anrichte schließen. Ulrike Lehmann von Top<sup>2</sup> betont die Vorteile in der Arbeitsergonomie: „Wir sprechen nicht mehr vom Portionieren, sondern vom Anrichten von Speisen. Während am Fließband immer nur ein Handgriff gefragt



Rainer Wellen, Geschäftsführer ODS, Peter Eisele, Küchenleiter und Ulrike Lehmann, Leitung Vertrieb, Top<sup>2</sup> Anrichtensysteme (v. l.)

ist, haben die Mitarbeiter hier einen vielfältigeren Bewegungsablauf und sind wieder näher am Endprodukt.“

Insgesamt stellt die Küche ungefähr 1200 Essen pro Tag bereit. Produziert wird an fünf Tagen in der Woche. Das heißt an zwei Tagen werden 2400 Essen hergestellt. „Das erfordert einen genauen Produktionsplan zur Auslastung der thermischen Geräte und der Chiller“, so Eisele. Für die Produktion der Speisen kommt das Küchenteam mit einer Schicht am Tag zu Rande. Etwa 500 Speisen gehen täglich im Großgebäude an die angeschlossenen Altenheime. Die angegliederten Häuser werden heute nur noch an vier Tagen in der Woche mit einem Kühl-LKW innerhalb von zwei Stunden beliefert.

Im Zuge der Umorganisation und der Generalsanierung der Küche vor zehn Jahren wurde auch die Cafeteria neu gestaltet. Sehr offen und mit einer großen Fensterfront, versorgt sie heute rund 280 Gäste in Selbstbedienung mit Speisen.

Der Evangelische Diakonissenverein Siloah ist Träger des Siloah St. Trudpert Klinikums mit 490 Betten, der Alten- und Pflegeheime Haus Maihälden und Heim am Hachel in Pforzheim und den Seniorenzentren in Kelttern sowie Sonnhalle in Neuenbürg, der Schulen für Kranken- und Altenpflege sowie einer Kindertagesstätte.

Jürgen Walter



In 2er-Teams richten die Mitarbeiter mit dem Top<sup>2</sup>-System das Mittagessen auf Menüschalen und Tablettts an

FOTOS: WALTER