

### 3 Fragen an Ralf Meyer, Gewinner des S&F-Förderpreises 2011

## „Schlemmen, bis der Arzt kommt!“

► **Herzlichen Glückwunsch zum Gewinn des Förderpreises für innovatives Pflege-Management von S&F Consulting. Ein Sternekoch wechselt in die Küche eines Krankenhauses – wie war Ihr Start?**

◀ Zuvor kochte ich in einer Anwaltskanzlei und hatte dort natürlich einen anderen Satz für Lebensmittel zur Verfügung. Als ich in das Klinikum Augusta kam, stand die Küche fast an der Grenze zur Schließung. Die Patienten waren unzufrieden, es wurden zu 90 Prozent Convenience-Produkte eingesetzt und Rezepturen waren kaum vorhanden. Es herrschte oft das Motto: für jedes Problem gibt es einen Eimer (mit Fertigmischungen und -gewürzen, Anm. d. Red). Natürlich beginnen wir jetzt nicht damit, Kartoffeln zu schälen, doch wenn wir Tiefkühlgemüse einsetzen, dann in einer besonderen Schnittform, also nicht gerade die geriffelte Karotte. Einige Beilagen werden auch extra serviert, wenn sie sonst zuviel Soße ziehen würden. Beim Anrichten am Förderband gibt es klare Fotos, wie der Teller auszusehen hat.

► **Wie konnten Sie das Team und Ihre Vorgesetzten überzeugen?**

◀ Zunächst gab es ein Probeessen mit den Chefarzten und der Geschäftsführung, denn ohne die Entscheider im Boot zu haben, braucht man gar nicht erst anzufangen. Wir haben den Mitarbeitern in der Küche auch klargemacht, dass für das Essen, das in der Vergangenheit ausgegeben wurde, die Berufsbezeichnung „Koch“ eigentlich gar nicht berechtigt war. Als beide Gruppen überzeugt werden konnten, entwickelten wir neue Speisepläne für einen Zwei-Wochen-Rhythmus – unter Berücksichtigung der Standzeiten von maximal zwei Stunden.

► **Ist das nicht erheblich teurer?**

◀ Nun, man braucht schon gute Geräte; unter anderem wurden für vier neue Kippbratpfannen angeschafft, ein Pacojet und zwei Niedertemperaturöfen insgesamt 350.000 Euro investiert. Doch ich finde, das ist doch eine Kleinigkeit im Vergleich zu den Kosten von medizinischen Geräten! Der heutige Patient erwartet ohnehin eine sehr gute medizinische Leistung, deshalb spielt die Gastronomie in einem Krankenhaus zunehmend eine größere Rolle. Wir schaffen das Ganze bei überschaubaren Kosten, denn der Be-



trag pro Gast und Tag liegt nur etwa 1,50 Euro über dem Betrag, den es früher gab.

Grundsätzlich sollte man mal überlegen: Die Verpflegung hat insgesamt nur einen Anteil von fünf Prozent an den Gesamtkosten in einem Krankenhaus und man kann darüber so viel erreichen. Wir hatten beispielsweise Presse und TV-Teams im Haus, diese Außenwerbung hätte Augusta Bochum wohl nie bezahlen können. ■