

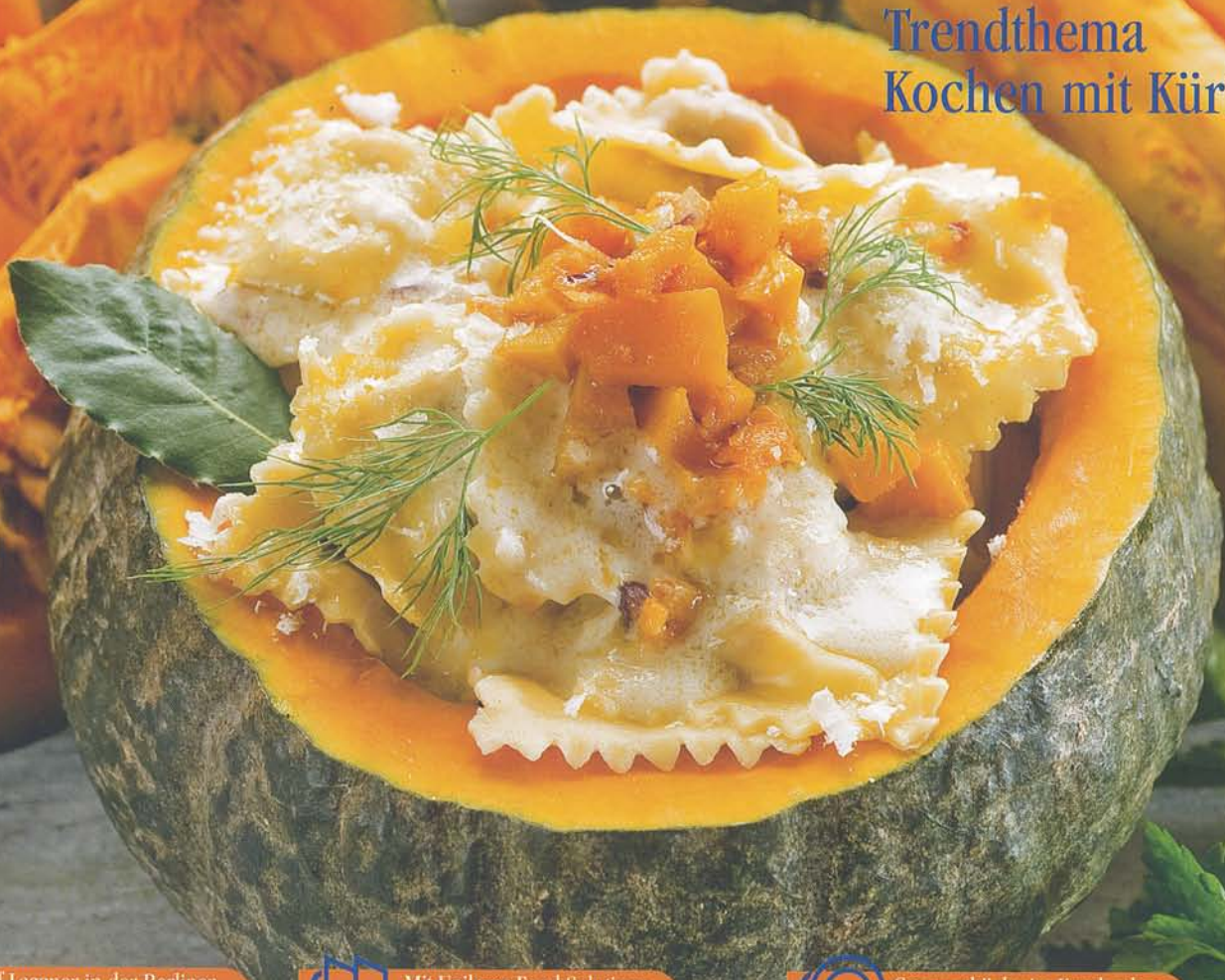
PGV
Partner

magazin



*Ideal zur bunten
Jahreszeit*

Trendthema
Kochen mit Kürbis



Wie Josef Laggner in der Berliner
Gastronomieszene Akzente setzt

Mit Unilever Food Solutions
im Markt-Gespräch

Gourmetküche im Krankenhaus:
Wie bitte geht das denn?



Editorial



Liebe Club-Mitglieder,

Gourmet-Cuisine im Krankenhaus? Wie geht das denn? Kann die Krankenhausküche von der Sternegastronomie sogar lernen?

Und ob! Wie das zur großen Zufriedenheit aller Beteiligten geht, zeigt uns Ralf Meyer, engagierter Chef de Cuisine der Evangelischen Stiftung Augusta in der Ruhrgebietsstadt Bochum. Unser Redaktionsteam war für Sie da.

Wie eine große Einrichtung ihre Kräfte bündelt und so wertvolle Synergien schafft, erfahren Sie im Bericht über unsere Beratungsleistungen für die BBT. In Trier sprachen wir darüber mit Wolfgang Moseler und Werner Zervas.

Gleichzeitig möchten wir Sie auf das neue Seminarprogramm 2013 aufmerksam machen, das um weitere attraktive Seminare ergänzt wurde. Am besten gleich die für Sie wichtigen Themen auswählen, Plätze sichern und Frühbuchervorteile wahrnehmen.

Ihr

Uwe Kranepuhl
Club-Manager

„Das war total anstrengend, quasi meine zweite Lehre“, sagt Meyer über die positiv prägende Zeit, denn seine Augen leuchten dabei wie die eines Marathonläufers beim Zieleinlauf.

Facettenreicher Werdegang

Entspannung findet Meyer anschließend im Pflichtdienst bei der Bundeswehr. Er kocht in einer Feldjäckerküche, alles ist geregelt, geplant, voraussehbar. Hier spürt Meyer, dass ihm so was nicht liegt. Nach einem Frischluftjahr, Meyer kocht im Schweizer Wallis, will er beweisen, was er kann. Mit dem ehemaligen 3-Sterne-Koch Jean-Claude Bourgueil findet er im Düsseldorfer Restaurant „Im Schiffchen“ einen behutsamen Förderer seiner Talente. Meyer kann jetzt Sterne-Gourmetküche vom Feinsten. Und trifft mit diesem Background eine ungewöhnlich anmutende Entscheidung: Er besucht zwei Jahre lang die Hotelfachschule. Mit dem Betriebswirt in der Tasche hat Meyer, wie er sagt, „Lust auf etwas Neues“ und arbeitet drei Jahre als Lebensmittel-Produktentwickler. Aus dieser Zeit resultieren zwei Erfahrungswerte: Zum einen gewinnt er eine deutliche Distanz zu Fertiggerichten und „Kochen ohne Gäste“ ist dauerhaft nicht sein Ding. Meyer geht nach Köln und bekocht neun Jahre lang das Anwaltskasino als Gourmetrestaurant bei Linklaters, einer der führenden Kanzleien mit 120 Rechtsanwälten und Mandanten aus ersten Kreisen der Wirtschaft. Die Wirtschaftskrise beendet das opulente Sterne-Kochen „open budget“.

Als Meyer in dieser Phase zufällig die Ausschreibung der Augusta-Stiftung nach einer neuen Küchenleitung sieht, fragt er sich: Was lässt sich eigentlich aus einer Krankenhausküche herausholen? Und sitzt bald darauf Geschäftsführer Ulrich Froese gegenüber, der das bestehende Niveau der Verpflegungs-

leistung in neue Qualitätsdimensionen führen möchte, mit dem schönen Titel „Chef de cuisine“ winkt und Meyer einlädt, „einfach mal zwei Wochen reinzuschnuppern“. Schlau. Denn Meyer beißt an, kremelt die Ärmel der Kochjacke hoch – und verdoppelt die Energie. Setzt unbeirrt auf höchste Qualität und beendet die system- und rein kostenorientierte Verpflegung, schreibt neue Rezepturen und Speisepläne. „Bei einer durchschnittlichen Verweildauer von 5,7 Tagen reicht ein 2-Wochen-Plan, der viermal im Jahr analog zu den Jahreszeiten gewechselt wird.“ „Warum soll es im Krankenhaus nicht möglich sein, ein Rinderfilet auf den Punkt medium am Bett zu servieren?“, ist eine der Fragen, die Meyer von nun an umtreiben.

Meyer schafft den Paradigmenwechsel

Menüwunscherfassung heute für morgen, Frische-Produktion heute für heute, exakte Bandportionierung (auf speziell ausgesuchtem Geschirr



Ralf Meyer hat seine eigenen Systeme entwickelt. Ob Geschirr oder Rezeptbuch, alles trägt seine Handschrift und wurde individuell erarbeitet.



nach an der Wand hängender Bildvorgabe) und anschließend in Regenerierwagen auf die Station, Verteilung der Essen durch das Pflegepersonal. Das sind die Instrumente, die jetzt neu bespielt werden. Umstrukturierungsmaßnahmen erzeugen Reibung und Konflikte, auch ein hartes „Wer nicht mitgeht, geht“ fällt. Meyer zeigt auf, welche gastronomische Qualität möglich ist, und holt so Mitarbeiter und Mitarbeitervertretung ins Boot. Besonders die Köche sind schnell Feuer und Flamme und ziehen engagiert mit. Den Rücken durch die Geschäftsführung gestärkt, zieht Meyer sein Ding durch, wahrscheinlich verdoppelt er hin und wieder seine Energie. Und setzt auf eine 100-Prozent-Qualität: „Den Gast (Meyer sagt nie Patient) interessiert es nicht, warum irgendwas nicht funktioniert hat“, und „unsere Gäste haben das Anrecht auf eine gescheite Qualität.“ Die Zeitungen schreiben inzwischen begeistert über das „Gourmetessen im Augusta-Krankenhaus“, erste Preise werden verliehen.

Gourmetküche im Krankenhaus

Inklusive der Personalcafeteria sind es am Tag 1200 Essen in gleichbleibend hochwertiger Qualität. Pro Tag und Kopf wird ein Wareneinsatz von 7,40 Euro aufgewendet.

Zehn Vollzeit-Köche und 20 Vollzeit-Hilfskräfte bilden die Kernmannschaft, die von bis zu 100 Teilzeitkräften unterstützt wird. Gerade hat Meyer 500 Stunden monatliche Arbeitszeit reduziert, selbstredend ohne jede Qualitätseinbuße. „Jetzt haben wir ein tolles Produkt“, sagt Meyer, „nun geht es darum, das ganze Drumherum zu optimieren.“ Nebenher werden alle Saucen und sogar Saucenbinder selbst produziert. „Was kann ich selber besser oder wirtschaftlicher machen?“, lautet Meyers Devise, der sein Handeln auch stets unter Aspekten der Nachhaltigkeit hinterfragt.

Kreative Ideen und hohes Engagement bringen den Erfolg

Die Menükarte des Augusta liest sich wie eine Speisekarte im feinen Restaurant. Niemand kann verhindern, dass ihm beim Lesen das Wasser im Munde zusammenläuft. Meyer hat in Bochum mit seinem Change-Management bewiesen, dass Krankenhausküche auch ganz anders geht. Er hat ein großes Potenzial und schöpft kreativ aus dem vielfältigen Wissen seines einzigartigen beruflichen Werdeganges. Geschäftsführer Froese

resümiert die letzten drei Jahre so: „Wir haben mit Ralf Meyer genau den richtigen Weg eingeschlagen und würden heute nicht anders entscheiden.“

Der Jungeselle Ralf Meyer fängt morgens um 5.30 Uhr an, nach Hause fährt er gegen 19.00 Uhr. Dort hat er übrigens auch einen Pacojet. Wir sind sicher, wir werden in der Gemeinschaftsverpflegung noch viel Gutes von Ralf Meyer hören. Hut ab!

