

Gemeinschaftsverpflegung mit dem Schuss Genuss

Gastronomieberater Frank Seimetz berät Groß-Caterer



Frank Seimetz (li.) und Marketingberater Peter Groß

Sechs Uhr wecken, Bettenmachen, danach Warten auf das Frühstück. Zwischen Visite, Untersuchungen, Therapie und dem sterilen Zimmer gibt es kaum Highlights, welche die Patienten in ihrem Klinikalltag genießen können – allenfalls das Essen. Und selbst dies stimmt nicht immer, denn die Qualität der Ernährung in Kliniken ist vor allem eines: zweckorientierte Bedarfsdeckung. Dies sagt der saarländische Gastronomieberater und Spitzenkoch Frank Seimetz.

Hochwertiges Essen erhöht Wohlbefinden

„Drei Probleme treiben Groß-Caterer um: Die Hygiene, veranschlagte Zeit und das Budget“, so Seimetz. Dabei haben die Küchen diese vermeintlichen Probleme eigentlich im Griff – dagegen sei die echte Herausforderung, die Attraktivität der Ernährung zu steigern, Gemeinschaftsverpflegung mit Genuss zu kreieren und dabei gleichzeitig die Kosten nicht zu erhöhen. Dies würde nicht nur zuletzt das Wohlbefinden und die Gesundheit des Patienten stärken, sondern auch die Attraktivität der Kliniken.

„Tatsache ist: Die individuellen Ansprüche steigen – seien es die der

Senioren und Kinder, aber auch die der Klinik-Patienten. Den gewachsenen Ansprüchen kommen Groß-Caterer aber oft nicht nach, denn höhere Qualität wird gleich mit steigenden Kosten assoziiert“, sagt Frank Seimetz. Den Beweis, dass es auch anders geht, hat er bereits angetreten: Deutschlandweit haben 12 Kliniken von Seimetz' Vision einer regionalisierten, individuellen und qualitativ hochwertigen Küche profitiert und ihren Speiseplan, ihre Betriebsabläufe, Logistik und Einkauf angepasst. Und das bei annähernd gleichbleibenden Kosten. Hierfür haben Frank Seimetz und sein „Genusskonzept“-Team regionale Nahrungsmittel-Lieferanten gesucht und sie in das Konzept mit eingebunden. „Auf den Speiseplänen stand, von welchem Bäcker, Landwirt oder Milchhof der Caterer seine Zutaten bezieht.

Geringer Mehraufwand

Ein Gewinn für den Lieferanten wie auch die Küche, denn damit wird die Qualität und die Logistik für den Patienten transparent und gleichzeitig der Bekanntheitsgrad regionaler Produzenten erhöht“, fasst Seimetz das Ergebnis der Arbeit zusammen. Durch die Anpassung der Logistik, sowie die Aufspaltung der Gerichte in ihre einzelnen Komponenten, können die Patienten ihr Essen täglich individuell zusammenstellen.



Verbunden ist dies mit geringerem Aufwand für die Küche und der Gewissheit, dass sich der Speiseplan nicht wiederholt.

Auf diese Weise unterstützt Seimetz Klinik-Caterer, die oftmals auch Kitas, Seniorenheime und Schulen beliefern, bei der Gestaltung des zielgruppengerechten Speisenangebots. Es sei schließlich „am Bedarf vorbeigebracht“, wenn beispielsweise Kleinkinder mit noch wenigen Zähnen in der Tagesstätte Kassler mit Sauerkraut erhalten, genauso wie die Patienten einer Klinik. „Die höchste Patientenzufriedenheit in Deutschland erreichen regelmäßig Kliniken mit Bestnoten beim Essen“, sagt der Gastronomieberater. Und damit dies so bleibt, muss Gemeinschaftsverpflegung seiner Meinung nach vor allem eines sein: Zielgruppengerecht.

www.das-genusskonzept.de



Ein Klinik-Team im Workshop