

Acura Rhön- Klinik Gersfeld

*Fachklinik für
orthopädische
Rehabilitation*



INTERVIEW MIT MIKE SCHUFFENHAUER UND STEFANIE SPONER

Geschäftsführer und Küchenleiterin in der Acura Rhön-Klinik Gersfeld

Sie setzen das Cook & Freeze System von apetito ein. Wie kam es dazu?

Schuffenhauer: „Als ich die Geschäftsführung übernahm, wurde hier alles vor Ort soweit selbst gekocht. Doch dann hatten wir letztes Jahr im Mai eine außergewöhnliche Notsituation durch eine Personalfuktuation in der Speiserversorgung, so dass ich mich gezwungen sah, kurzfristig zu reagieren, um die Verpflegung sicherzustellen. Vor diesem Hintergrund ist mir apetito von einem Nachbarhaus empfohlen worden.“



Mike Schuffenhauer über die Umstrukturierung mit Cook & Freeze: von einer kurzfristigen zu einer langfristigen Lösung.

Wie genau lief die Entscheidung für apetito ab?

Schuffenhauer: „Da haben wir uns ganz eng mit dem Träger abgestimmt. Und wir haben versucht auch die Mitarbeiter aus der Speiserversorgung mit einzubinden. Wir hatten die Auswahl zwischen apetito und einem regionalen Anbieter, doch die Entscheidung für apetito stand schon relativ schnell fest. Vor allem, weil apetito uns bewiesen hatte, wie schnell und flexibel das Unternehmen reagieren kann.“



WIR VERSTEHEN ZUKUNFTSKÜCHE.

apetito

Wie lief die Umstellung auf Cook & Freeze ab?

Schuffenhauer: „Es war natürlich für die Mitarbeiter in der Küche und im Servicebereich eine schwierige Situation, dass wir von heute auf morgen den kompletten Prozess von Cook & Serve auf Cook & Freeze umstellen mussten. Da galt es selbstverständlich, die Mitarbeiter bei diesem neuen Prozess zu begleiten. Das hat aus meiner Sicht sehr gut funktioniert. Gerade eben mit intensiver Unterstützung von apetito: Die Mitarbeiter wurden gründlich in die Abläufe und Prozesse eingewiesen, sodass sie genau wissen, wie die Regeneration der Speisen zu erfolgen hat, damit zum Beispiel Gemüse nicht zu hart oder zu weich gegart wird.“

„Wir mussten den Prozess quasi von 0 auf 100 umstellen“

Die Umstellung erfolgte also im laufenden Betrieb?

Schuffenhauer: Ja, definitiv. Wir haben quasi von einem auf den anderen Moment den Schalter umgelegt. Und ich bin froh, dass die Mitarbeiter da sehr gut mitgezogen haben.

Ihnen ist apetito empfohlen worden. Würden Sie nun Ihrerseits mit den eigenen Erfahrungen apetito weiterempfehlen?

Schuffenhauer: „Ich kann allen, die vielleicht mal in einer vergleichbaren Notsituation sind, empfehlen, sich das Konzept von apetito anzuschauen. Aus meiner Sicht bietet Cook & Freeze mit apetito verschiedene Vorteile: Flexibilität, Qualität und Preis. Und gerade auch beim Preis haben wir den Vorteil, dass der personelle Aufwand in der Küche angepasst werden konnte. Es wird eben vor Ort nicht mehr produziert, sondern nur noch regeneriert. Aufgaben, für die man sonst Fachpersonal benötigt, können von Mitarbeitern aus anderen Bereichen übernommen werden. Dass diese Mitarbeiter entsprechend gut angeleitet werden und alle Ablaufprozesse sicher sind – dafür sorgt auch apetito.“

Frau Sponer, Sie wurden während dieser Umstellungsphase Küchenleiterin in der Reha-Klinik. Was halten Sie als gelernte Diätassistentin von dem Cook & Freeze Konzept?

Sponer: „Für mich ist es natürlich sehr wichtig, dass die Patienten und Rehabilitanden, die bei uns sind, mit ausreichend Nährstoffen versorgt werden. Das Cook & Freeze-System ist nährstofferhaltend und nährstoffschonend. Die Vitamine und Mineralstoffe bleiben im Gegensatz zu anderen Zubereitungsverfahren, wie wenn z. B. das Essen morgens schon auf dem Herd steht, warmgehalten wird und erst zum Mittag den Patienten erreicht, erhalten. Das ist für mich das Kriterium, wo ich wirklich sehr zufrieden bin mit dem ganzen System.“



Diätassistentin Stefanie Sponer über das Cook & Freeze-System aus ernährungsphysiologischer Sichtweise

COOK & FREEZE

→ ZUKUNFTSSCHALTER