

# Die eigenen Ressourcen nutzen

Effizientes und leistungsorientiertes Arbeiten mit Hilfe des Küchenmanagement-Konzeptes

Welcher Verwaltungschef möchte die Küche in seinem Klinikum nicht auf hohem Niveau sehen? Jeden Tag die Verpflegung im Krankenhaus sicher zu stellen, reicht nicht. Besucher und Klinikangestellte sind anspruchsvoller geworden, fordern Abwechslung, persönliche Betreuung, Flexibilität, bessere Menüauswahl, frische hohe Qualität und ernährungsbewusst zusammengestellte Speisepläne.

Dies mit Hilfe der CBL Catering Beratung Luxenburger zu realisieren, war das Ziel im Katholischen Klinikum Marienhof/St. Josef gGmbH, Standort Brüderhaus St. Josef, Koblenz. Im ersten Schritt wurde eine detaillierte Betriebsanalyse erstellt. In einem anschließenden Ist-Soll-Vergleich arbeitete man mit den Verantwortlichen die einzelnen Schwachpunkte heraus und diskutierte über Lösungsmöglichkeiten. Alle vorhandenen Fachkräfte und Mitarbeiter sind dabei voll in den Entwicklungsprozess integriert worden.

Die Großküche im Brüderhaus wird weiterhin von der Küchenleiterin Ruth Pistono geführt.



Küchenleiterin Ruth Pistono (rechts) aus dem Katholischen Klinikum Marienhof/St. Josef gGmbH mit Mitarbeitern. Foto: Luxenburger

Mit neuen Ideen und Konzepten will man hier in allen Bereichen das Geleistete zu Spitzenleistungen führen. Voraussetzung ist hierfür ein effizientes und leistungsorientiertes Arbeiten, d.h. die kontinuierliche Umsetzung des Küchenmanagement-Konzeptes (KMK). An jeweils zwei Tagen im Monat betreuen und beraten CBL-Mitarbeiter das Führungsteam nach den KMK-Richtlinien. Die manifestierten Grundprinzipien dabei sind das

Arbeiten unter den Gesichtspunkten Kundenzufriedenheit bzw. Qualitäts-, Kosten- und Personalmanagement.

Die CBL begleitet und überwacht das Kostenmanagement kontinuierlich auf der Basis eines Budgets, das in Zusammenarbeit mit der Küchenleitung erstellt wurde. Einmal im Monat erfolgt eine Ergebnisüberprüfung in Erweiterung mit Controllinggesprächen auf Küchen- und Krankenhausleitungsebene. Ziel ist es, bei

Abweichungen selbstständige Korrekturmaßnahmen im Managerteam zu erreichen.

Mit Hilfe von EDV-Einsatz lassen sich die Leistungen jederzeit überwachen und updaten. Bei Abweichungen vom Soll werden sofort Maßnahmen zur Problembeseitigung eingeleitet. „Unsere Erfahrungen haben gezeigt, dass durch bewusste Steuerung der im Beispiel aufgezeigten Prozesse eine Ergebnisoptimierung von 6 bis 10 % zu realisieren sind. Wirklich stolz sind wir darauf, dass die Mitarbeiter in allen Fällen mit viel Motivation und Freude maßgeblich am Veränderungsprozess beteiligt sind. Das ist etwas, das wir unbedingt weiter ausbauen wollen“, sagte Peter Luxenburger.

Catering Beratung Luxenburger  
(CBL)  
V. Gartenreihe 23  
66740 Saarlouis  
[www.catering-beratung.de](http://www.catering-beratung.de)