

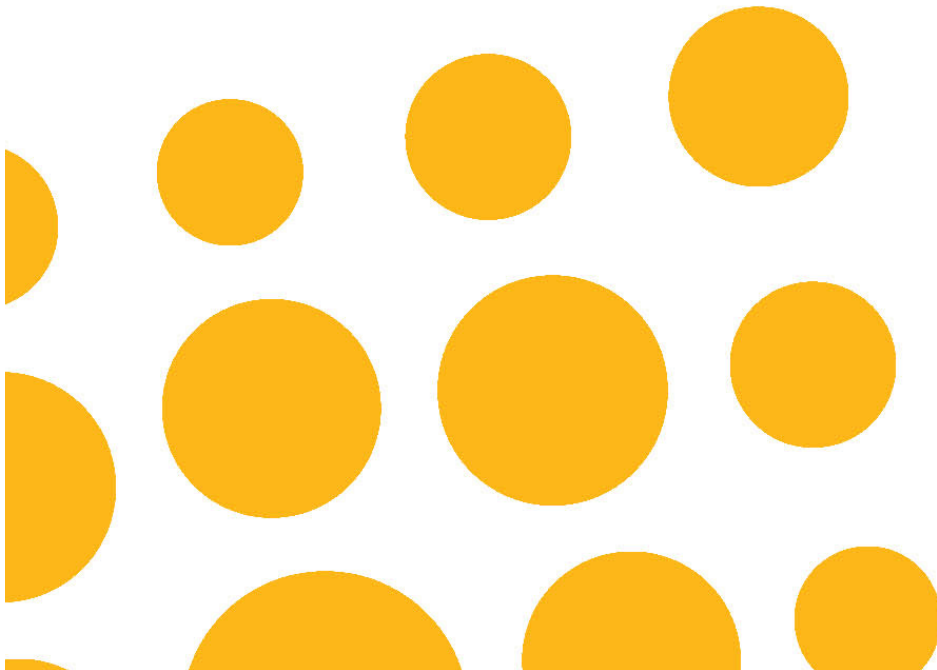
## ***High-Convenience-Strategie in der Speisenversorgung***

---

Ein Praxisbericht am Beispiel  
der HSK, Dr. Horst Schmidt Kliniken

Hans-Peter Klaus  
Geschäftsführer

HSK Service GmbH  
Ludwig-Erhard-Strasse 100  
65199 Wiesbaden



## Agenda

---

- Kurzportrait der HSK Service
- Ausgangssituation
- Zielsetzung
- Ergebnis

## 1. **Kurzportrait der HSK Service**

---

Die HSK Rhein-Main GmbH ist die Management Holding Gesellschaft der HSK Dr. Horst Schmidt Kliniken GmbH.

Eine der Tochtergesellschaften ist die HSK ServiceGesellschaft mbH, die Dienstleistungen in den Bereichen Infrastruktur, Logistik, Gastronomie und Gebäudemanagement mit hohem Qualitätsstandard anbietet.

- Mitarbeiter: 550
- Umsatz: 29,5 Millionen €



## 1. **Kurzportrait der HSK Service**

---

### Gastronomie

- Patientenverpflegung
- Mitarbeiterverpflegung
- Ernährungsberatung
- Schulverpflegung
- Seniorenverpflegung
- Eventcatering



## 1. Kurzportrait der HSK Service

---

### Infrastrukturelle Dienstleistungen

- Bettenmanagement
- Reinigungsdienst
  - Wäscherei
  - Klinikservice



### Logistik

- Patientenrufanlage
- Klinik-Transportdienste
  - Transportdienste
  - Ver- und Entsorgung
- Digital- und Zentralarchiv
  - Poststelle
- Garten- und Grundstückspflege
- Beratung und Konzepterstellung



### Gebäudemanagement

- Steuerung von baulichen und technischen Projekten
- Bauliche und technische Instandhaltung
  - Sanierungsplan
- Versorgungstechnik
  - Betriebstechnik



## 1. **Kurzportrait der HSK Service**

---

### Betreuungsmanagement

➤ Geschäftsführung:

Ingrid Strack

Hans-Peter Klaus

## 2. Ausgangssituation

---

In den Krankenhäusern:

- Veraltete Bausubstanz
- Veraltete Haus- und Versorgungstechnik
- Geringe Investitionsbereitschaft

In den Küchen:

- Veraltete Technik
- Überdimensionierte Produktionssysteme

## 2. Ausgangssituation

---

### Personalsituation

- Alter hoch
- Flexibilität gering
- Krankenstand hoch
- Besitzstandwahrung
- Leistungsbereitschaft gering
- Qualifikation eingeschränkt
- Oft geringe Motivation
- Küche war oft Auffangbecken für „unproduktives“ Personal

## 2. Ausgangssituation

---

### Anspruch und Erwartung

Entwicklung einzelner Krankenhäuser zu Verbänden, Konzernen oder Krankenhaus-Privatisierung.

- Immer höhere Hygienestandards
- Immer höhere Qualitätsstandards
- Prozessabsicherung durch Qualitätsmanagement mit Zertifikat
- Permanent steigender Serviceanspruch durch Entwicklung der Krankenhäuser und Senioreneinrichtungen mit „Hotelcharakter“
- Flexibles Reagieren auf Essgewohnheiten
- Zunehmend flexible Reaktion auf Unverträglichkeiten notwendig
- Hoher Bewirtungsanspruch u.a. durch hochkarätige internationale Medizinkonferenzen und Kongresse
- Essen als Therapie

## 2. Ausgangssituation

---

Anspruch und Erwartung

Dadurch stehen Krankenhäuser vor den Fragen?

- Soll die Gastronomie ausgegliedert werden



Outsourcing

- Soll eine „Großküche“ auf die grüne Wiese gebaut werden?



Cook & Chill-Küche

- Wollen wir in unseren Räumlichkeiten ein eigenes Konzept erarbeiten?



High-Convenience

## 2. Ausgangssituation

---

Wir müssen in der Lage sein,

- mit immer weniger Wareneinsatz,
- mit immer weniger Personal,
- mit immer geringer qualifiziertem Personal,
- bei steigender Qualitätserwartung,
- bei höherem Personalaufwand durch Hygiene und Zertifizierung,
- bei immer sanierungsbedürftigeren Küchen,
- bei zu berücksichtigenden politischen Strömungen,
- bei nicht vorhandener Investitionsbereitschaft.

**Ein System zu entwickeln, das allen Anforderungen gerecht wird!**

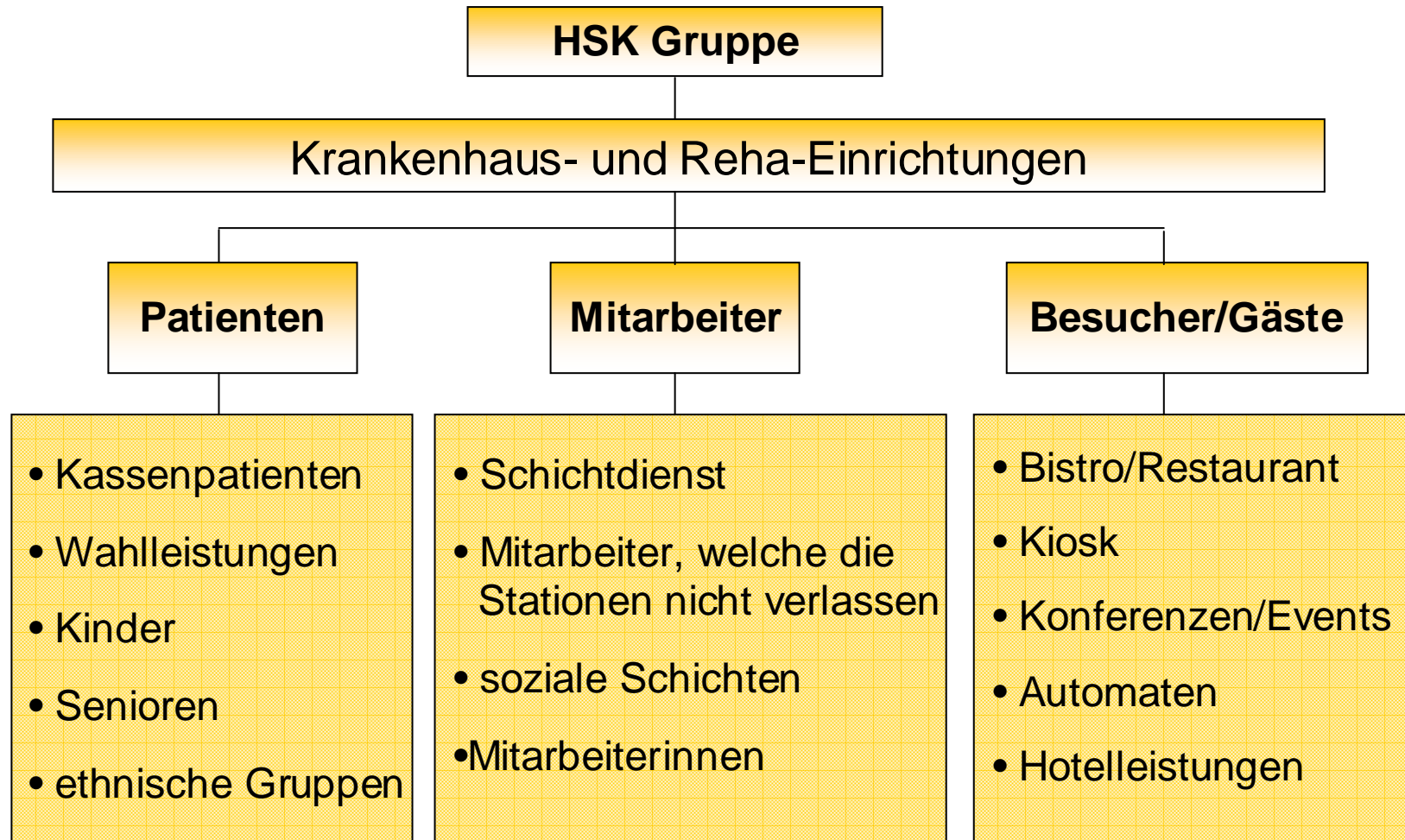
### 3. Zielsetzung

---

***Für die HSK Gruppe  
ein ganzheitliches Gastronomiekonzept  
mit individuellen Lösungen zu erarbeiten!***

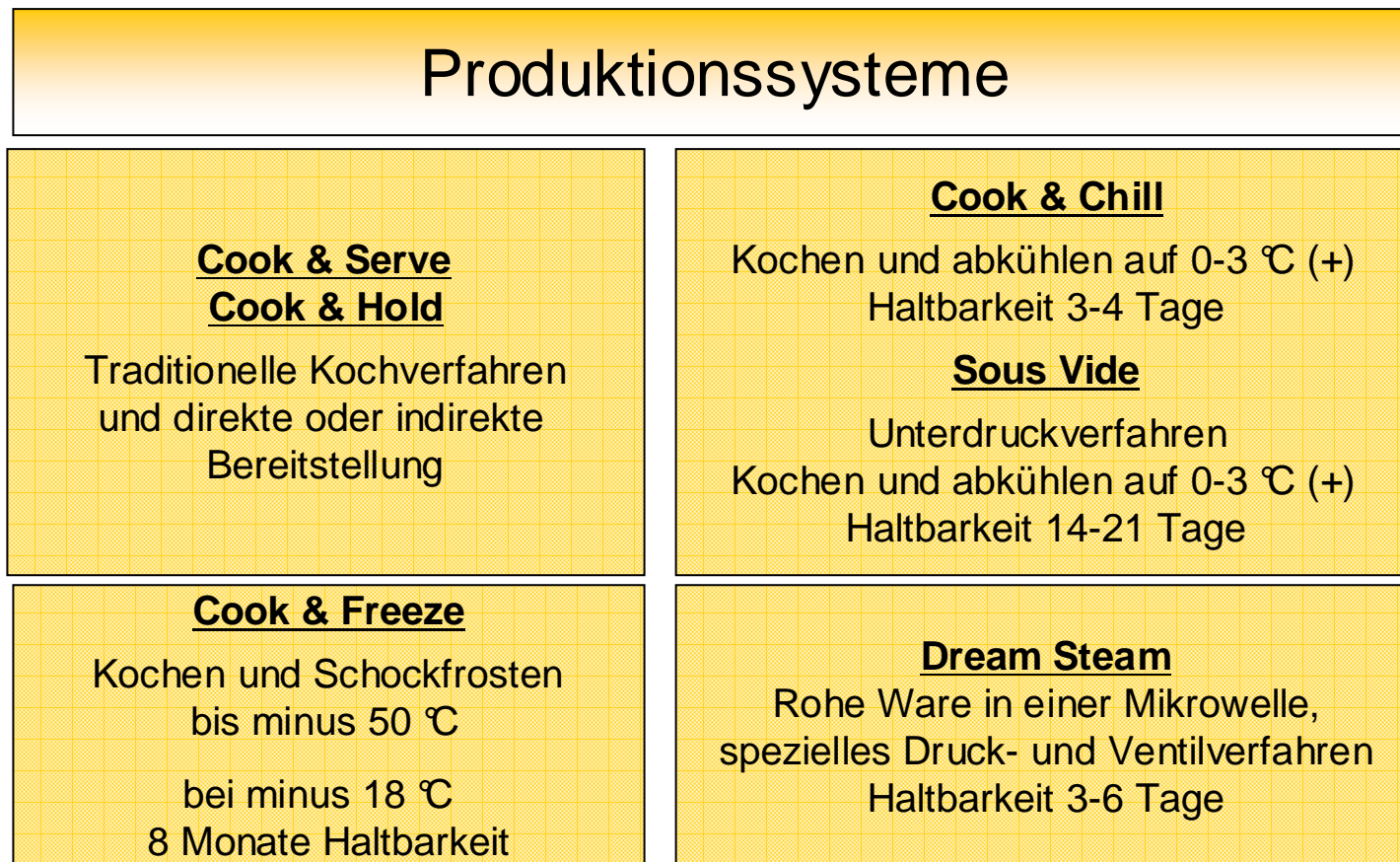
## 3. Zielsetzung

---



### 3. Zielsetzung

Mit welchem Produktionssystem wollen wir das Ziel erreichen?



### 3. Zielsetzung

---

Die Versorgung der Patienten über das System  
High-Convenience  
Cook & Chill oder Cook & Freeze

- Einsatz des Systems ausgerichtet auf den Bedarf unter Berücksichtigung der Qualität und Wirtschaftlichkeit.

### 3. Zielsetzung

---

Keine Produktion sondern Zukauf

Das unter Berücksichtigung unserer DGE Zertifizierung

- Die Produktpalette wird noch größer werden.
- Die Qualität ist heute schon ausgezeichnet.
- Der Preis wird sich bei steigender Nachfrage noch reduzieren.

### 3. Zielsetzung

---

Das heißt, auch ein schleichender  
Veränderungsprozess ist realisierbar:

Fach- und Hilfspersonal wird abgeschmolzen  
und Investitionen in die Gartetechnik werden ausgesetzt  
(Rückbau) und nach Bedarf ersetzt mit der Erhöhung des  
Conveniencegrades.

## 3. Zielsetzung

---

### Logistische Schwerpunkte

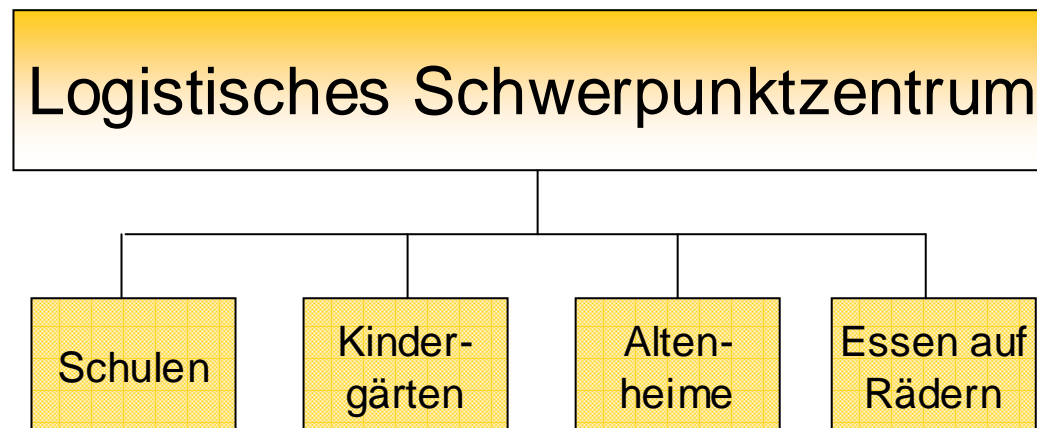
1. Interne Transportsysteme (Hin- und Rücktransporte)
2. Fuhrpark
3. Kommissionierung
4. Portionierung
5. Entsorgung
6. Einkauf
7. Lager (Food und Non-Food)
8. Spüle

## 3. Zielsetzung

---

### Logistik

Aufbau von logistischen Schwerpunktzentren z.B. vorhandene Großküchen in Kliniken, aus denen kleinere, regionale Einheiten, z.B. Altenheim, Kindereinrichtungen bedient werden.



## 4. Ergebnis

---

Für ein Krankenhaus  
oder eine Krankenhausgruppe heißt das,

dass bei dem Aufbau von logistischen Schwerpunktzentren und dem Zukauf von High-Convenience Produkten...

- ...in keine Küche und in kein Logistikzentrum auf der grünen Wiese investiert werden muss.
- ...in vorhandenen Bauten, Räume reduziert werden können.
- ...Reinvestitionen und Kosten für Medien gesenkt werden können.
- ...Neubauten mit wesentlich geringerem Raumbedarf für die Essenversorgung geplant werden können.

## 4. Ergebnis

---

Trotzdem kann Produktionskapazität erweitert werden.

*Beispiel:*

*In unserer Küche Ludwig-Erhard-Strasse wurden vor der Umstellung ca. 1.400 Essen produziert, heute sind es ca. 2.800.*

## 4. Ergebnis

---

**Das ganzheitliche Gastronomiekonzept HSK Service ist ein lebendiges und daher ein flexibles System, das gute Lösungen für alle Bereiche eines Krankenhauses oder einer Krankenhausgruppe bietet.**

**...aber nicht nur!**

## 4. Ergebnis

---

Wenn in einem Krankenhaus Patienten mit immer höherem Qualitätsbewusstsein und einem dadurch immer besseren Standard versorgt werden, z.B.:

- Kinder (Kinderklinik)
- Junge Erwachsene
- Menschen im Lebensmittelpunkt  
(immer mehr Privatpatienten)
- Alte Menschen

Warum können wir dann Menschen nicht auch außerhalb des Krankenhauses unser Know-How und unsere Qualität zukommen lassen?

## 4. Ergebnis

---

Daher haben wir mittlerweile,

- Verpflegung von Schulen,
- Verpflegung von Alten- und Seniorenheimen,
- Gastronomische Beratung und Konzepterstellung und
- Eventcatering

mit Erfolg realisiert.

## 4. Ergebnis

---

Die Umsetzung läuft nicht immer reibungslos.

Wichtig!

- Schulung der Mitarbeiter, sowohl Fach- als auch Hilfskräfte.
- Logistik muss detailliert geplant sein.
- Invest für Logistik ist nicht zu unterschätzen.
  - Regeneriertechnik Mobil + Fix
  - Achtung Feuerwehrauflagen
- Exakte und transparente kaufmännische Abwicklung ist Grundvoraussetzung.

## 4. Ergebnis

---

Jeder muss für sich selbst entscheiden,  
was für ihn das Richtige ist.

Wir haben uns entschieden und helfen anderen, ihre  
Entscheidung umzusetzen.

Wir haben durch unser System den nötigen Spielraum,  
uns voll auf den Bedarf des Kunden einzustellen.