



Foto: Natalia Klenova - Fotolia.com

„Der Preis steht bei uns erst an zweiter Stelle“

Heiligenfeld-Kliniken in Bad Kissingen erhalten Internorga Zukunftspreis für nachhaltige Wirtschaftsweise

Die Heiligenfeld-Kliniken aus dem unterfränkischen Bad Kissingen erhielten den Internorga-Zukunftspreis in der Kategorie „Anwendung“. Ausschlaggebend für die Auszeichnung war nach der Hamburg-Messe und Congress GmbH „die vorbildliche Integration der sozialen, ökologischen und ökonomischen Dimension von Nachhaltigkeit im unternehmerischen Handeln der Kliniken“. Dies beinhaltet auch ein zukunftsweisendes Umwelt- und Energiemanagement, die Einbindung lokaler und regionaler Wertschöpfungspotenziale sowie ein optimales ökologisches Ernährungskonzept, das für einen Klinik-Verbund außergewöhnlich ist.



Kathrin Schmitt
Referentin für Öffentlichkeitsarbeit
Diplom-Medienwirtin bei Heiligenfeld GmbH

Nachhaltigkeit in Küche und Service ist unter dem Druck von Profit und Ressourcenplanung nicht immer einfach. Doch gerade in diesen Bereichen, die unsere Umwelt und unsere Gesundheit maßgeblich beeinflussen, sollte eine nachhaltige Wirtschaftsweise im Vordergrund des Handelns stehen. Aus diesem Grund hat die Hamburg-Messe und Congress GmbH in diesem Jahr zum ersten Mal den Internorga Zukunftspreis vergeben. Damit werden Unternehmen, Produkte oder Anwendungen aus dem Außer-Haus-Markt ausgezeichnet, die sich in besonderer Weise um Nachhaltigkeit verdient machen.

Ökologie im Vordergrund

Das Ernährungskonzept der Heiligenfeld-Kliniken folgt dem Grundgedanken einer gesundheitsbewussten und vollwertigen Ernährungsweise. „Besonderen Wert legen wir dabei auf die Verwendung von biologisch erzeugten Lebensmitteln. Dazu kooperieren wir hauptsächlich mit regionalen Lieferanten“, erklärt Theresia Turner,

Gesamtküchen-Leiterin der Heiligenfeld-Kliniken. Dieser Umstand mache es aber auch nicht immer ganz einfach, so Turner weiter. Denn schließlich wollen täglich 650 Patienten und 100 Mitarbeiter verköstigt werden. „Wir haben insgesamt 30 Lieferanten, da wir mit vielen kleineren Partnern zusammenarbeiten, die eben nur ein bestimmtes Lebensmittel liefern. 30 Prozent unserer Produkte sind aus ökologischer Erzeugung und unsere Küche ist Bio- und GEK-zertifiziert“, erklärt Turner. Die Auswahl der Lieferanten erfolgt nach festgelegten Kriterien. Dabei stehen vor allem die Regionalität und die Qualität der Produkte im Vordergrund. „Der Preis steht bei uns an zweiter Stelle“, betont die Küchenchefin. Am Ende des Auswahlprozesses steht der persönliche Besuch der Küchenchefin beim neuen Lieferanten. „Wir überzeugen uns vor Ort vom Angebot, denn wir möchten wissen, wo unsere Lebensmittel herkommen.“ Das Küchenteam der Heiligenfeld-Kliniken versorgt vier Kliniken in Bad Kissingen. Das Team der Klinik in



Von links: Bernd Aufderheide (Vorsitzender der Geschäftsführung Hamburg Messe und Congress GmbH), Dr. J. Daniel Dahm (Wissenschaftler und Juryvorsitz), Theresia Turner (Gesamtküchen-Leitung der Heiligenfeld-Kliniken), Fritz Lang (Kaufmännischer Direktor und Mitbegründer der Heiligenfeld-Kliniken), Florian Ch. Wagner (Managing Director, ELRO Werke AG), und Andreas Eckardt (Geschäftsführer, ELRO Großküchen GmbH).

Foto: Hamburg Messe und Congress GmbH

bundene hygienische Sicherheit nach den Vorgaben des 1998 in Kraft getretenen HACCP-Konzepts (Hazard Analysis of Critical Control Point). Die Vermehrung von pathogenen Keimen sowie die Bildung von Toxinen wird verhindert, indem der hygienisch bedenkliche Temperaturbereich zwischen 10 und 40 Grad Celsius schnell durchschritten wird.

Vielfältiges Angebot

Das Speisenangebot der Heiligenfeld-Kliniken umfasst neben dem Frühstücks- und dem Abendbuffet mittags drei Menüs und einen großen Salatteller, zwischen denen die Mitarbeiter und Patienten frei wählen können. Eines der täglichen Gerichte ist vegan.

Da die Menüs nicht auf Vorbestellung bereitgestellt werden, ist bei der Planung ein besonderes Fingerspitzengefühl nötig. „Mittlerweile haben wir 20 Jahre Erfahrung im Klinikbetrieb. Da können wir ganz gut abschätzen, welches Essen wie oft auf den Teller kommt“, erklärt Theresia Turner. Auf dem Speiseplan stehen außerdem ein täglich frisch zubereitetes Frischkorn-Müsli und Obst. Wöchentlich werden einmal Fisch und einmal Fleisch angeboten, denn der Schwerpunkt des Ernährungskonzepts liegt auf einer vegetarischen Küche. „Vor allem in der Luitpoldklinik Heiligenfeld, in der auch ältere Patienten behandelt werden, war das nicht immer ganz einfach. Doch auch sie gewöhnen sich schnell an das fleischarme Essen und möchten es dann nicht mehr missen“, sagt Theresia Turner. Auch eine rein vegetarische Ernährung ist in Heiligenfeld möglich – sowie Sonderdiäten und Allergiekost nach ärztlicher Verordnung und Voranmeldung. Als Getränke stehen Säfte und fair gehandelter Kaffee und Tee ganztägig zur Verfügung. ▶

Waldmünchen in der Oberpfalz agiert nach dem selben Konzept. Insgesamt sind im Küchenteam der Heiligenfeld-Kliniken in Bad Kissingen 24 Fach- und 27 Hilfskräfte (teils in Teilzeit) beschäftigt.

Frischküche und „Cook & Chill“

Die Verteilung stellt vor allem in Bad Kissingen eine besondere Her-

ausforderung dar. Die Zentralküche befindet sich in der Luitpoldklinik. Von dort aus werden die Parkklinik und die Rosengarten-Klinik jeden Tag ab 10 Uhr durch einen Fahrdienst versorgt. Die Fachklinik besitzt eine eigene Produktionsküche, da sie 1990 die erste Klinik im Verbund der Heiligenfeld-Kliniken war. Das Kochverfahren ist eine Kombination aus Frischküche und Cook&Chill. Salate, Gemüse, Suppen und Lebensmittel mit kurzer Garzeit werden in jeder Küche selbst und täglich frisch zubereitet. Zusätzlich werden die warmen Speisenkomponenten, die eine längere Garzeit haben, am Vortag auf herkömmliche Weise zubereitet und anschließend innerhalb von 90 Minuten auf eine Temperatur von unter drei

„Salate, Gemüse, Suppen und Lebensmittel mit kurzer Garzeit werden in jeder Küche selbst und täglich frisch zubereitet.“

Grad Celsius abgekühlt. Die Speise wird am Folgetag unmittelbar vor der Ausgabe wieder auf Verzehrs-temperatur erwärmt. Somit bleiben die Vitamine erhalten und die optimale Konsistenz des Essens wird sichergestellt. Ein weiterer Vorteil des „Cook & Chill“-Verfahrens ist die damit ver-

genfeld-Kliniken war. Das Kochverfahren ist eine Kombination aus Frischküche und Cook&Chill. Salate, Gemüse, Suppen und Lebensmittel mit kurzer Garzeit werden in jeder Küche selbst und täglich frisch zubereitet. Zusätzlich werden die warmen Speisenkomponenten, die eine längere Garzeit haben, am Vortag auf herkömmliche Weise zubereitet und anschließend innerhalb von 90 Minuten auf eine Temperatur von unter drei Grad Celsius abgekühlt. Die Speise wird am Folgetag unmittelbar vor der Ausgabe wieder auf Verzehrs-temperatur erwärmt. Somit bleiben die Vitamine erhalten und die optimale Konsistenz des Essens wird sichergestellt. Ein weiterer Vorteil des „Cook & Chill“-Verfahrens ist die damit ver-

C A R G O E A R D

I N K R A F T W A G E N U N D B U S S E N
- E S S E N A P P A R A T U R
- P A T I E N T E N A P P A R A T U R
- E N T W E R K U N G V O N G A N T S C H I F T S
Ö K O N O M I S C H E M E I S S E K T I V E B E R E I T U N G A D M I N I S T R A T I O N




RUTHMANN
professionals at work

R U T H M A N N G E R M A N Y
V o - B r a u n - S t r .
4 8 7 6 2 s c h e r - H o c h m
F o n + 4 9 3 6 3 2 0 4 - 0
F a x + 4 9 3 6 3 2 0 4 1 2 2
i n f o @ r u t h m a n n . d e



Küchen-Themenabend

Foto: Klinik Heiligenfeld

Öko-Ausrichtung der Küche

Alle verwendeten Getreideprodukte und Gewürze stammen aus rein biologischer Erzeugung. Frische biologische Produkte wie Gemüse, Fleisch und Milchprodukte aus der Region kaufen wir nach Verfügbarkeit ein. Zusatzstoffe wie z.B. Farbstoffe, Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe werden bewusst nicht verwendet. Auch Zucker kommt selten zur Anwendung, statt dessen süßt das Heiligenfelder Küchenteam mit Bio-Honig oder Ahornsirup. Weiterhin wird auf Weißmehl verzichtet. In der Küche wird frisch gemahlenes Mehl aus allen Getreidearten verwendet. Alle acht Wochen wiederholt sich zwar der Speiseplan, aber die saisonalen Produkte werden regelmäßig ausgetauscht und der jeweiligen Jahreszeit angepasst. Der Großteil der saisonalen Lebensmittel wird vom Ökomarkt Werratal angeliefert, ein Zusammenschluss von drei Ortschaften, die sich auf Öko-Landbau für Pflanzen und Tiere spezialisiert haben. Kaffee, Tee, Kakao, z.T. Obst und Südfrüchte, beziehen die Heiligenfeld-Kliniken über Gepa als fair gehandelte Produkte.

Von den Patienten besonders geschätzt werden die Themenabende der Heiligenfelder Küche. So kommt es schon einmal vor, dass

das Serviceteam eingehüllt in amerikanische Flaggen und in Begleitung von amerikanischer Musik Hamburger und Pizza verteilt. Diese Themenabende finden ein Mal pro Monat statt. Genuss, Vielfalt und die Qualität der Speisen stünden bei allem Tun im Vordergrund, erklärt Theresia Turner. „Schließlich trägt die Ernährung

auch zur Genesung unserer Patienten bei, und dieser verantwortungsvollen Aufgabe wollen wir gerecht werden.“ ■

Kathrin Schmitt
Referentin für Öffentlichkeitsarbeit
Diplom-Medienwirtin
Heiligenfeld GmbH, Haus Villa
Altenbergweg 6
97688 Bad Kissingen

Heiligenfeld GmbH

Standort:

Bad Kissingen und Waldmünchen

Träger:

Private Trägerschaft Heiligenfeld GmbH

Bettenzahl:

632, davon 524 in Bad Kissingen und 108 in Waldmünchen

Beschäftigte:

626, davon 511 in Bad Kissingen und 115 in Waldmünchen

Patienten im Jahre 2010:

5.000, davon 300 Psychosomatik und 200 Somatik

Haupt-Fachabteilungen:

- Psychosomatische Krankenhausbehandlung und Rehabilitation
- Psychosomatische Krankenhausbehandlung für Kinder, Jugendliche und Familien
- orthopädisch-unfallchirurgische, internistische, rheumatologische, onkologische und urologische Rehabilitation
- Medizinisches Versorgungszentrum für ambulante medizinische Versorgung durch verschiedene Fachärzte und Therapien wie Logopädie und Ergotherapie

Besonderheiten:

2011: 1. Platz beim Wettbewerb „Deutschlands Beste Arbeitgeber im Gesundheitswesen“ in der Kategorie Kliniken.