

# Moderne Krankenhaus-Gastronomie: Israelitisches Krankenhaus sorgt für Spitzenessen



*Krankenhaus-Essen und Spitzenküche sind kein Widerspruch: Dafür sorgt Marcus Scherer, Küchenleitung am Israelitischen Krankenhaus in Hamburg, mit seinem Versorgungsteam. Scherer kochte schon in Hamburger Häusern wie dem Louis C. Jacob in Blankenese (zwei Michelin-Sterne) oder dem Hotel Vier Jahreszeiten. Außerdem war er als Küchenleiter im Premium-Catering in Hamburg beschäftigt.*



Jan Reiser und Marcus Scherer

Marcus Scherer und Collin Hoger

Das Israelitische Krankenhaus hat einen Schwerpunkt in der Behandlung von Patienten mit Verdauungserkrankungen. Insbesondere bei dieser Patientenklientel ist eine qualitativ hochwertige und möglicherweise individuell angepasste Ernährung für die Genesung wichtig. Nach Überzeugung des Direktoriums des Israelitischen Krankenhauses kann eine hochwertige Versorgung dabei nur über eine haus-eigene Küche geleistet werden. Um die zukunftsfähige Ausrichtung der Küche sicherzustellen, erfolgte durch den Kaufmännischen Direktor Marcus Jahn der Auftrag, sämtliche Arbeitsabläufe zu überprüfen und gegebenenfalls neu zu justieren.

Ein erster Optimierungsschritt war die Einführung des Speisenerfassungssystem ORBIS CUVOS der Firma Agfa HealthCare GmbH. Für die digitale Erfassung der Speisen mussten zunächst alle Zutaten, die in der Küche benötigt

werden, nach dem geltenden Bundeslebensmittelschlüssel angelegt sowie die passenden Allergene und Zusatzstoffe eingepflegt werden. Auf Basis des Speisenerfassungssystems entstand ein 10-wöchig wechselnder Speiseplan, aus welchem täglich zwischen drei wechselnden Menüs gewählt werden kann. Für Privatpatienten werden außerdem täglich sechs weitere Menüs angeboten. Der gesamte Speiseplan umfasst aktuell mehr als 200 Menüs. Jeder Patient kann, je nach medizinischer Anforderung, unter 25 kombinierbaren Kostformen (beispielsweise vegan, lactose- oder glutenfrei) wählen.

Um die Bedürfnisse der Patienten, welche sich aufgrund ihrer Erkrankung nur sehr eingeschränkt ernähren können, bestmöglich zu erfüllen, erfolgt die Speisenauswahl in enger Abstimmung mit dem Ernährungsteam. Das Ernährungsteam setzt sich aus Fachkräften unterschiedlicher

Professionen zusammen und kümmert sich um die individuelle Ernährungstherapie bei Patienten mit abnormen Ernährungszuständen, Nahrungsmittelnverträglichkeiten oder sonstigen Nahrungs-Einschränkungen.

Für die Speisenzubereitung setzt Spitzenkoch Marcus Scherer auf frische Produkte aus der Region und arbeitet hierfür mit ausgewählten und zertifizierten Lieferanten aus dem Hamburger Umland zusammen. Während in der Vergangenheit durchaus Fertigprodukte genutzt wurden, wird heute frisches Gemüse verarbeitet; Suppen und Saucen werden selbst gekocht. „Während andere Kliniken ihr Essen bei Catering-Dienstleistern einkaufen, kochen wir lieber selbst – wo immer es geht ohne Allergene und Zusatzstoffe. Das ist viel Arbeit, aber es lohnt sich.“ sagt der Küchenchef.

Neben der Optimierung der Lebensmittel-Komponenten wurden auch die Prozessabläufe hinterfragt und, sofern nötig, verbessert: Alle Bestellrhythmen und insbesondere die Lagerhaltung wurden neu überdacht. Die Lager wurden auf ein Minimum reduziert, Bestellungen gebündelt und feste Liefertage eingerichtet. Mit den Lieferanten erfolgten in Hinblick auf das angepasste Produkt-Portfolio Preisverhandlungen. Intern wurden die täglichen Arbeitsabläufe neu strukturiert.

Bei allen Veränderungen war es dem Küchenchef wichtig, von Beginn an sein 20köpfiges Team einzubinden. Die Umstellungen wurden schrittweise vorgenommen und im Vorfeld mit den Beteiligten kommuniziert. Die Akzeptanz und Gewöhnung an neue Prozesse konnte so hochgehalten werden.

„Der für die Verpflegung in einem Krankenhaus durch die Krankenkassen vorgegebene Budgetrahmen setzt enge Grenzen.“ so Marcus Scherer. Dennoch konnten durch die getroffenen Maßnahmen letztlich die Wahlmöglichkeiten für die Patienten erhöht und die Qualität gesteigert werden, so dass eine Zunahme der Zufriedenheit festgestellt werden kann. Darüber hinaus wurden die Kosten optimiert.

Für Marcus Scherer macht es keinen Unterschied, ob er Krankenhaus-Patienten oder, wie in seinem früheren Berufsleben, Restaurant-Gäste bekocht. Er sieht sich als Dienstleister mit dem täglichen Anspruch der bestmöglichen Verköstigung. Unabdingbar ist dabei immer die

Auseinandersetzung mit den Kosten und Prozessen. Die kulinarische Vielfalt ist jedoch nicht unbedingt durch das Budget reglementiert. So kann zum Beispiel mit geringem Wareneinsatz aus einem normalen Reis Limonenreis, Gewürzreis oder Nussreis entstehen. Die Kosten pro Beköstigungstag ändern sich dadurch nur marginal. Kreativität und ausgewogene Speiserversorgung sollten nicht an der Tür des Krankenhauses enden. Mit diesem Ansatz setzt die Küchenleitung einen Maßstab in der Region. Die Spitzenküche im Israelitischen Krankenhaus wird von den Patienten geschätzt: „Oft fragen mich Patienten oder deren Angehörige nach meinen Rezepten, weil sie diese gerne zu Hause nachkochen möchten.“, freut sich Scherer. Ein Kochbuch mit den besten Rezepten des Gourmet-Kochs ist in Planung. Vorbestellungen dafür gibt es bereits.

Das Israelitische Krankenhaus in Hamburg ist ein interdisziplinär vernetztes Krankenhaus der Grund- und Regelversorgung von überregionaler Bedeutung. Den Schwerpunkt bildet die Behandlung von Erkrankungen der Verdauungsorgane, insbesondere auch von Tumorerkrankungen. Jährlich werden etwa 7.800 Patienten stationär sowie 6.500 Patienten ambulant behandelt.

Kontakt **Stiftung Israelitisches Krankenhaus in Hamburg**  
Orchideenstieg 14 | 22297 Hamburg  
Tel. 040 – 51125 0  
info@ik-h.de | www.ik-h.de



Ansprechpartner bei der P.E.G. **WILFRIED HÖTZER**  
**Fachbereichsleitung Verpflegungsmanagement**  
Mobil 0176/12302031  
wilfried.hoetzer@peg-einfachbesser.de