

## **Best Case Rehaklinik Norddeich Umstellung auf frische Kost mit dreißig Prozent Bio-Quote**

***Herdecke/Norden, 09. November.2022. Ein wichtiger Baustein der Gesundheitsförderung ist die Ernährung. Die Speisen in der Dr. Becker Klinik werden deshalb von Rebional, dem Gastronomen für Gemeinschaftsverpflegung in Bio-Qualität, in der eigens dafür umgebauten Küche gekocht – und zwar mit frischen, saisonalen Lebensmitteln aus der Region. Fazit nach rund drei Jahren mit dem Bio-Caterer: „Patient\*innen und Mitarbeiter\*innen sind zufrieden, weil es einfach super schmeckt.“***

Täglich werden rund 290 Essen mit dreißig Prozent Bio-Anteil gekocht. Es gibt ein Klinikrestaurant für 250 Personen und eine moderne Cafeteria. Das Essen wird frisch und vollwertig mit dem Cook-and-Serve-System in der im Juni 2022 umgebauten Küche zubereitet.

*„Wir hatten 2019 unterschiedliche Gründe, uns mit einem neuen Caterer zusammenzutun: Wir wollten eine Qualitätsverbesserung in der Speisenplanung und eine verbesserte Organisation und Struktur in den Küchenabläufen. Essen und auch Kochen mit Genuss sind wahnsinnig wichtig für die Gesundung und die Verbesserung des allgemeinen Zustandes eines Patienten. Rebional vereinte diese Ansprüche und hat uns mit dem Bio-Konzept und der Vorgehensweise schnell überzeugt“,* erklärt Bernd Hamann, Verwaltungsdirektor der Dr. Becker Klinik Norddeich. *„Aber auch das transparente Auftreten, die hohe Kompetenz und Erfahrung in Bezug auf regionale Gerichte mit hohem Bio-Anteil sowie die persönliche Ebene haben gestimmt.“* Natürlich spielte auch ein ausgewogenes Speisenangebot eine sehr große Rolle bei der Caterer-Auswahl der Klinik, ergänzte die Klinikleitung. Ebenso plant sie neue Wege in Richtung Individual-Gastronomie mit entsprechendem Management.

### **Nachhaltigkeit und guter Geschmack**

*„Uns geht es um Koch- und Esskultur, nachhaltiges und soziales Handeln und um kreatives sowie professionelles Wirtschaften. Wir wissen, dass der Schritt zu einer Veränderung der hauseigenen Küche hin zu einer frischen Bio-Küche groß ist“,* weiß Detlef Conradi, Geschäftsbereichsleiter Nord bei Rebional. Das Unternehmen half bei dem intensiven Umstellungsprozess und stand beratend zur Seite. Doch er weiß auch: *„Die Umstellung ist nur machbar, wenn das Klinik-Team dafür offen ist und an einem Strang zieht.“*

### **Alle machten mit**

Für die Umstellung der Klinikküche war ein neues Küchen-Konzept notwendig. Dieses tauschte zwar teilweise die Geräte, Technik und das Prinzip, aber nicht die Mitarbeiter\*innen der Küche aus. Da es einen höheren Frischeanteil in der Küche geben würde und das Thema Bio-Kost für einige neu war, informierte und schulte Rebional das gesamte Team in mehreren Workshops umfassend. Das Rebional-Konzept enthält auch einige besondere Werte und Ansätze, die über das sogenannte „Grüne Buch“ an die Belegschaft transportiert wurden. Außerdem wurde die Küche mit einigen neuen Geräten erweitert. Zudem wurden die Kochweise, die Lieferanten und

die Speisenfolge umstrukturiert. Der Gastronomie-Betriebsleiter Gerold Freese von Rebional führt nun die Küche mit viel Herzblut im Sinne des Bio-Konzepts. Seine tägliche Präsenz vor Ort sorgt dafür, dass die Mitarbeiter\*innen das frische Kochen nicht nur lernen, sondern auch verinnerlichen.

Das gesamte Küchen-, Waren- und Einkaufsmanagement und viele interne Abläufe wurden bestmöglich optimiert. Obst und Gemüse, Backwaren und Getränke werden täglich von ortsansässigen Firmen aus dem Umland geliefert.

### **Essen als Teil der Therapie**

*„Die Genesung eines Menschen steht immer im engen Zusammenhang mit gesundem Essen. Das kann und sollte natürlich auch gut schmecken sowie mit Genuss verzehrt werden. Unsere Speisepläne haben wir gemeinsam mit Rebional konzipiert und diese an die Bedürfnisse unserer Patient\*innen angepasst“,* so Hamann weiter. Es wird frisch gekocht, Soßen und Brühen werden selbst angesetzt und Dressings oder Fruchtjoghurts eigenhändig zubereitet. Convenience-Produkte kommen nur bis Stufe zwei von fünf zum Einsatz. Das bedeutet: ungewürzte, kochfertige, aber nicht gegarte Lebensmittel. Gemüse, Salat, frische Kräuter und Obst werden täglich geputzt, geschnitten und verarbeitet.

Die Speisepläne in der Dr. Becker Klinik umfassen immer drei Menüs, die im Sechswochenrhythmus wechseln. Es gibt Vollkost, leichte Vollkost und Vegetarisches. Spezielle Diäten, Unverträglichkeiten aber auch persönliche Wünsche werden von der Küche berücksichtigt. Eine umfangreiche Salat-Bar und Obst zum Nachtschiff runden das Angebot ab.

### **Besondere Aktionen**

Ein Dekorationskonzept sorgt zu unterschiedlichen Anlässen für hübsche Variationen im Speisesaal. Besondere Aktionen und Events wie Suppen- oder Waffeltage, saisonale Obstwochen, Herbst- oder Frühlings-Specials bringen dem Team wie auch den Patient\*innen viel Freude.

### **Positives Fazit**

*„Unsere Zusammenarbeit mit dem Dr. Becker-Team war von Vertrauen, Offenheit und dem Willen zur Veränderung geprägt. Es gab keine Blockaden und wir sind wirklich stolz, dass unser Konzept in der Klinik so glaubhaft gelebt und auch weiterentwickelt wird“,* freut sich Detlef Conradi.

*„Wir sind total froh, diesen Weg gegangen zu sein. Durch die Umstellung auf regionale Frisehküche hat sich die Qualität unseres Essens erheblich verbessert. Durch den regionalen Bezug haben wir uns einen guten Ruf in der Region erarbeitet. Die Anzahl der Mitarbeiteressen konnten wir durch die Umstellung ebenfalls steigern. Außerdem hat sich grundsätzlich die Zusammenarbeit des Küchenteams verbessert und wurde gestärkt und den Patient\*innen schmeckt es“,* bestätigt Bernd Hamann.

*Kasten Klinik-Fakten*

**Dr. Becker Klinik Norddeich**

220 Mitarbeitende

238 Betten

Die Rehaklinik ist auf Orthopädie und psychosomatische Rehabilitation spezialisiert. Mit fachlich geschulten Teams arbeiten die Patient\*innen daran, wieder ein lebenswertes, schmerzfreies und selbstständiges Leben zu führen. Dank der hochmodernen Ausstattung gelingt in allen Fällen eine effektive und genau zugeschnittene Rehabilitation.

**(Zeichen: 5.821)**

Die **Rebional GmbH** ist Gastronom für Gemeinschaftsverpflegung mit Bio-Qualität und wurde 2010 mit Hauptsitz in Herdecke, NRW, gegründet. Das Unternehmen mit rund 200 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sieht sich als Spezialist für komplexe Anforderungen von Ernährungskonzepten für Krankenhäuser, Senioren- oder Pflegeheime, Schulen, Kindergärten und Betriebe. Das Unternehmen bereitet täglich rund 15.000 Essen zu – unter anderem in Herdecke, einer der modernsten Großküchen mit Bio-Produkten Deutschlands. Weitere Dienstleistungen sind Küchenkonzepte, Trainings sowie die Übernahme und Bewirtschaftung kompletter Gastronomien. 2013 wurde Rebional zum Caterer des Jahres gewählt. Weitere Informationen unter [www.rebional.de](http://www.rebional.de).