

PRESSE INFORMATION

Best Case: LWL-Kliniken und Rebional Wie die Umstellung auf frische Bio-Kost gelingt

Herdecke/Dortmund, 16. Juni 2020. Die LWL-Kliniken in Dortmund suchten nach dem Neubau der hauseigenen Küche in 2015 einen Catering-Partner. Die Ansprüche sind hoch: Sie benötigen täglich 1000 regionale, frisch gekochte, gesunde, ausgewogene Gerichte, die außerdem noch lecker sind. Ein nachhaltiger Partner sollte es sein, der den Umstellungsprozess intensiv begleitet. Gefunden wurde dieser vor zweieinhalb Jahren in Rebional, dem Gastronom für Gemeinschaftsverpflegung mit Bio-Qualität. Das Fazit der Umstellung von teilweiser Convenience- auf noch mehr frisch gekochte Mahlzeiten fällt sehr positiv aus.

„Uns war es wichtig, gemeinsam mit dem neuen Catering-Partner den Bio-Anteil in der Versorgung zu erhöhen und viel mehr regionale Lebensmittel einzusetzen. Nachhaltigkeit, Verantwortung sowie guter Geschmack spielten bei der Entscheidung eine große Rolle. Die Führung durch die Rebional-Zentralküche in Herdecke und der Präsentation des Bio-Konzeptes, hat uns nach der Entscheidung mit einem guten Gefühl bestärkt“, erinnert sich Professor Dr. Jens Bothe, Kaufmännischer Direktor der LWL-Kliniken an den Auswahlprozess. *„Ein weiteres Ziel unserer Ausschreibung war neben der Nachhaltigkeit die Ausweitung der Speiseherstellung in unserer neuen Küche. Mit einem kleinen Umbau können wir täglich rund 2500 Essen pro Tag und Schicht produzieren“*, so Bothe weiter. Rund tausend Essen gehen an LWL-Einrichtungen: die Klinik mit vier Abteilungen (Allgemeine Psychiatrie 1 und 2, Gerontopsychiatrie und Suchtmedizin), das LWL-Therapiezentrum Ruhrgebiet, das LWL-Pflegezentrum und den LWL-Wohnverbund sowie die LWL-Elisabethklinik, Schulen und ein Internat. Die restlichen Kapazitäten werden für externe Kunden im Umkreis von Dortmund produziert.

Weg von teilweiser Convenience hin zu noch mehr Frische

Seit dem Gewinn der europaweiten Ausschreibung Ende 2017 sorgt Rebional für Lebensmittel mit einem Bioanteil zwischen 30 und 50 Prozent und für eine deutliche Erhöhung des Frischegrades durch Vermeidung von Convenience-Produkten. So kauft das Gastronomie-Betriebsleitungs-Team von Rebional sämtliche Lebensmittel für die LWL-Kliniken möglichst frisch ein, erstellt alle Rezepturen sowie Speisenpläne und kümmert sich um eine gute Ablauforganisation – immer in enger Abstimmung mit der LWL-Küchenleitung. Momentan wird außerdem auf das Cook & Chill-Verfahren umgestellt. *„Wir treffen alle Entscheidungen immer in Kooperation mit der LWL-Wirtschafts- und Küchenleitung. Das gute Teamwork und die offene Haltung auf beiden Seiten sorgen dafür, dass wir uns gemeinsam laufend weiterentwickeln. Das freut uns sehr, weil es hundert Prozent zur Rebional-Philosophie passt. Bei uns wird mit Leidenschaft und Kreativität gekocht. Dazu nutzen wir typische Produkte für regionale Rezepte. Soßen und Suppen, Joghurt und Desserts, all das stellen wir selbst her. Tüten aufreißen gibt es nicht. Wir sind besonders stolz, auf unsere Frischproduktion mit vielen Bioprodukten“*, bestätigt Rebional Geschäftsführer Klaus Richter.

Herausforderung gemeistert

Die LWL-Klinik Dortmund gehört zum Landschaftsverband Westfalen-Lippe und die Umstellung erforderte viele notwendige Umdenkprozesse: *„Wir haben eine sehr lange Geschichte mit eingefahrenen Wegen. Diese mussten mit diesem jungen Unternehmen an unserer Seite verlassen werden. Das war nicht leicht. Und langjährige Mitarbeitende von neuen Prozessen zu überzeugen, war anfangs eine Herausforderung – die wir aber gemeistert haben“*, sagt Thomas Job, LWL-Abteilungsleiter für Dienstleistungen.

„Wie bei jeder Umstellung ist das Abschneiden von alten Zöpfen, das Hinterfragen von Traditionen und das Aufbrechen von eingefahrenen Prozessen anfangs schwer. Aber nur so kann der Erfolg gelingen“, bestätigt Klaus Richter. *„Ich freue mich sehr, dass wir nun Biofleisch verwenden und über den hohen Einsatz an selbstproduzierten Saucen, Suppen und Desserts“*, ergänzt LWL-Küchenleiter Matthias Ehrensneider.

Kochkunst und Esskultur

Die Klinikgruppe hat in Rebional einen Partner, der für Kochkunst und Esskultur sowie für nachhaltiges und soziales Handeln steht. Der Ursprungsgedanke vom *„Essen als Teil der Gesundheit“* wird kreativ und professionell verfolgt. *„Es ist unsere Überzeugung, dass eine gesunde Ernährung die Balance von Mensch und Umwelt berücksichtigen muss. Deshalb ist das Speiseangebot bei Rebional so gestaltet, dass es einerseits qualitativ die Gesundheit der Patient*innen fördert, andererseits für Kliniken wirtschaftlich tragfähig und damit attraktiv ist“*, so Richter weiter.

Top Speisepläne

Die Regelleistung der Klinik umfasst drei Menüs, die im Sieben-Wochen-Rhythmus wechseln. Es gibt Vollkost, leichte Vollkost und Vegetarisches. Für Wahlleistungspatienten stehen zusätzlich zum Regelleistungsangebot, ein à la carte - Angebot mit verschiedenen Vorspeisen, Hauptgängen und Desserts zur Auswahl. Natürlich gibt es einen Kostformkatalog, bei dem ganz genau auf die vom Arzt verschriebenen Bedürfnisse der Patient*innen eingegangen wird. Spezielle Diäten und Unverträglichkeiten - aber auch persönliche Wünsche - werden von der Küche berücksichtigt.

Was ist Bio?

Bio bedeutet, zu produzieren, ohne Ressourcen, Ökosysteme und die Umwelt unnötig zu belasten. So wurden neue Lieferanten aus der Region gesucht, geprüft und eingebunden. Bäckereien und eine Fleischerei aus dem Umland liefern frisch und auf kurzen Wegen. Auch Gemüse und Obst kommen aus NRW. Rebional ist biozertifiziert und verarbeitet in Herdecke folgende Lebensmittel aus biologischem Anbau:

- Gewürze
- Reis, Mehl, Stärke, Kartoffeln, Schmelzflocken, Zwieback, Müsli, Nudeln, Hülsenfrüchte, Getreide, Vollei
- Milchprodukte wie Quark und Joghurt
- Obst und Gemüse
- Rindfleisch

Positives Fazit

„Es ist spannend zu beobachten, wie sich Vorbehalte innerhalb des Teams spätestens bei der Verkostung der leckeren Gerichte auflösen. Die frisch gekochten Rezepte kommen gut an. Wir müssen aber auch die Herkunft und Herstellungsphilosophie noch besser erklären, da man die beim Essen nur indirekt spürt. Rebional ist uns ein verlässlicher Partner: Gute Kommunikation, Bereitschaft zur Veränderung, kreative Ideen für Anpassungen – das alles hat Probleme schnell gelöst. Die offene Zusammenarbeit mit Rebional war und ist sehr zielführend“, fasst Jens Bothe zusammen.

(Zeichen: 6.232)

FAKTEN

Küche

Neubau Küche: circa 10,5 Millionen Euro netto

Kapazität: aktuell 1.000 Essen in einer Schicht. Zukünftig: 2.700 Essen in zwei Schichten

Mitarbeitende Küche: gastronomischer Betriebsleiter und stellvertretender Betriebsleiter von Rebional, 44 Küchenmitarbeitende der LWL

Produktionssystem: derzeit Cook & Serve, zukünftig Cook & Chill, großer Frischeanteil, 30 bis 50 Prozent Bio-Anteil

Die **LWL-Klinik Dortmund**, der LWL-Wohnverbund Dortmund und das LWL-Pflegezentrum bieten ihre Leistungen regional und gemeindenah an. Die erste Aufgabe ist es, die Menschen aus Dortmund und aus dem Kreis Unna psychiatrisch, psychotherapeutisch und psychosomatisch zu betreuen. Die Behandlung im Krankenhaus ist Schwerpunkt. Die LWL-Klinik Dortmund nimmt jährlich weit mehr als 8000 Patientinnen und Patienten auf. Tageskliniken, Angebote zur ambulanten Behandlung, Einrichtungen zur Rehabilitation, stationäre Förder- und Pflegeangebote sowie ambulantes und stationär betreutes Einzel- und Gemeinschaftswohnen ergänzen die stationäre Krankenhausbehandlung. Gründungsjahr: 1895, Mitarbeiterzahl: circa 1400.

Über Rebional

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 17.000 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. , den Rebional- Newsletter abonnieren unter: <http://newsletter.rebional.de/subscribe.aspx?nlcid=37>