

## PRESSE INFORMATION

Best Case Herdecke

### **Leckeres Bio-Catering im Krankenhaus ist machbar**

**Herdecke.** Das Gemeinschaftskrankenhaus (GKH) Herdecke feiert dieses Jahr sein 50jähriges Jubiläum. Seit jeher gibt es dort einen besonderen Ansatz: Der Mensch wird in seiner Gesamtheit betrachtet. Es geht um integrative Therapiekonzepte auf Basis eines stabilen schulmedizinischen Fundaments. Dabei spielt auch die Ernährung eine große Rolle. Mit der eigens gegründeten und gebauten Großküche Rebional wird seit 2013 das Thema Biokost, Kochkunst und nachhaltiges Wirtschaften in Herdecke und über die Grenzen des Krankenhauses hinaus gelebt.

*„Bio-Essen gibt es bei uns schon seit Jahrzehnten. Den in der Anthroposophie verwirklichten Ansatz, die Ernährung als festen Baustein der Gesundheit anzusehen, ist mittlerweile in der Gesellschaft angekommen. Unsere Tochtergesellschaft Rebional kocht nicht nur qualitativ hochwertig, gesund und lecker, sondern auch mit der deutlich erhöhten Effizienz einer modernen Großküche“,* erklärt Christian Klodwig, Geschäftsführer des Gemeinschaftskrankenhauses. Als 2012 Deutschlands modernste Bio-Großküche erbaut wurde, stand frisch gekochtes Essen in hoher Bio-Qualität im Fokus. Natürlich sollte auch alles moderner werden und den Patient\*innen und Mitarbeiter\*innen richtig gut schmecken. Aber es ging auch um effizientere Speisenproduktion durch professionalisierte Prozessabläufe sowie die Nutzbarmachung von Verbundvorteilen durch Hinzugewinnung externer Kundenkreise und damit beispielsweise mengenbedingt vergünstigter Wareneinkaufspreise.

### **Kochkunst und Esskultur**

Das Krankenhaus hat in Rebional einen Partner, der für Kochkunst und Esskultur und für nachhaltiges und soziales Handeln steht. Der Ursprungsgedanke vom „Essen als Teil der Gesundheit“ wird kreativ und professionell verfolgt. *„Das ganzheitliche Konzept des GKH wird durch unsere topmoderne Küche ergänzt und professionalisiert. Wir sind stolz, mehr Qualität und Bio in einem guten Preis-Leistungsverhältnis umsetzen zu können“,* fasst Klaus Richter, Geschäftsführer Rebional zusammen. Zudem hat der Caterer einen Markt erschlossen, der bedient werden kann: in Herdecke wird nicht nur Essen für das angeschlossene Krankenhaus, den ortsansässigen Kindergärten und Seniorenzentren produziert. Bestehende Großküchen können mit Rebional analysiert und beispielweise in Bezug auf Einkaufsmanagement oder Teamführung optimiert werden.

*„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 Krankenhäuser wirtschaftlich tragfähig und damit attraktiv ist“,* so Richter weiter.

Wer einen Schritt weiter gehen möchte, kann einen Rebional-Küchen-Betriebsleiter einstellen, der die Kompetenzen bestehender Mitarbeiter erweitert. *„Mit unserer Unterstützung können Küchenleiter oder Betreiber von Gemeinschaftsverpflegung zwei Dinge erreichen: eine bessere Wirtschaftlichkeit und dass ihre Kunden, Patienten oder Bewohner ein gutes, gesundes Essen bekommen, das richtig lecker ist,“* ergänzt Oliver Kohl aus der Geschäftsleitung. Es gibt derzeit rund neunzig externe Kunden, die von Rebional landesweit betreut werden.

### **Neue Prozessketten**

Die gesamte Technik, die Art und Weise zu kochen, die Lieferanten, die Speisenfolge und die Speisenerfassung folgen einer besonderen Struktur: Gastronomie-Betriebsleiter Patrick Wiesen und Operativer Leiter Uwe Flüß sind für die Abläufe und das Personal verantwortlich und führen die Küche im Sinne des Bio-Konzepts von Rebional. Die gesamte Küchentechnik, das Küchenmanagement, der Einkauf und viele interne Abläufe wurden beim Neubau unter die Lupe genommen und bestmöglich optimiert. Beispielsweise werden einzelne Komponenten eines Menüs zu unterschiedlichsten Produktionszeiten hergestellt, um Kochgeräte und Kühlaggregate der Küche optimal auszunutzen. Die wassersparende Transportwagen-Waschanlage, das durchdachte Lagerkonzept oder die selbstreinigenden Küchendecke mit Lotusbeschichtung sparen Arbeitszeiten und Kosten ein.

### **Bessere Effizienz durch moderne Technik und abgestimmte Prozesse**

Energieeffiziente und ressourcenschonende Technik ist neben leckeren Gerichten und frischen, regionalen Lebensmitteln die zweite Säule für gute Wirtschaftlichkeit in der Küche. In Herdecke wurde bei dem Bau, der Küchenplanung und der Geräteauswahl in topmoderne, effiziente Geräte investiert, die auch die Abläufe beim Kochen verbessert haben: Kurze Wege, sinnvolle Prozessketten und spezielle Kochverfahren zeichnen die rund 2.700 Quadratmeter aus. Die Großküche ist mit hochmodernen, energieeffizienten Geräten ausgestattet: neben einer Lüftung mit 85 Prozent Wärmerückgewinnung, besonders innovativer und umweltschonender Kältetechnik, kommen modernste Produktionsverfahren zum Einsatz, die auf die besonderen Bedürfnisse der frischen Bio-Kost zugeschnitten sind.

### **Wie wird gekocht?**

In Deutschlands modernster Bio-Küche werden inzwischen rund 6.500 Gerichte täglich mit einer zertifizierten Bio-Quote von 70 Prozent hergestellt, wie sie nur ganz selten in der Gemeinschaftsverpflegung überhaupt angeboten wird. Es wird frisch gekocht, Soßen und Brühen werden selbst angesetzt und Desserts wie Pudding 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 frisch geputzt, geschnitten und verarbeitet.

### **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

### **Köstliche Speisepläne**

Die Regelleistung umfasst drei Menüs, die im Fünfwochenrhythmus wechseln. Es gibt Vollkost, leichte Vollkost und Vegetarisches. Für Wahlleistungspatienten stehen zusätzlich zum Regelleistungsangebot zehn weitere Menüs zur Auswahl. Natürlich gibt es einen Kostformkatalog, bei dem ganz genau auf die vom Arzt verschriebenen Bedürfnisse der Patienten eingegangen wird. Spezielle Diäten, Unverträglichkeiten aber auch persönliche Wünsche werden von der Küche berücksichtigt. Möglich ist dies durch ein neu eingeführtes Speisenerfassungssystem. Insgesamt vier Menü-Assistentinnen durchlaufen mit Unterstützung des Pflegepersonals täglich alle Stationen und geben die unterschiedlichen Essensanforderungen eines jeden Patienten ins System ein. Der persönliche Kontakt, die freundliche Zuwendung und die Rücksichtnahme auf bestimmte Essensanforderungen sorgen für zufriedene Patienten.

**(Zeichen: 6.983)**

## FAKTEN

### Über das Gemeinschaftskrankenhaus Herdecke

Das Gemeinschaftskrankenhaus Herdecke verfügt über 471 Betten, 13 Fachabteilungen und beschäftigt etwa 1200 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Insgesamt werden jährlich über 50.000 Patienten ambulant und stationär versorgt. Das Gemeinschaftskrankenhaus Herdecke ist Akademisches Lehrkrankenhaus und Gesellschafter der Universität Witten/Herdecke (UWH). Und neben der Filderklinik in Filderstadt-Bonlanden und dem Gemeinschaftskrankenhaus Havelhöhe in Berlin das größte von insgesamt drei anthroposophischen Krankenhäusern weltweit. Eröffnet wurde es am 11. November 1969 als das erste anthroposophisch ausgerichtete Krankenhaus in Deutschland. Hauptbegründer des Krankenhauses war Gerhard Kienle (1923–1983). Mehr Informationen unter [www.gemeinschaftskrankenhaus.de](http://www.gemeinschaftskrankenhaus.de).

### 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](http://www.rebional.de).

### Küche

Baukosten Küche: circa 6,8 Mio. Euro netto

Kapazität: 5.000 bis 8.000 Essen in 2 bis 2,5 Schichten

Mitarbeiter Küche: 42-köpfiges Küchenteam (Rebional), 23-köpfiges Verteil- und Spülteam (Medi Global, Servicegesellschaft des Gemeinschaftskrankenhauses Herdecke)

Zielgruppe: 90 Kunden (Senioreneinrichtungen, Schulen, Kindergärten, Mitarbeiterverpflegung) im Umkreis von bis zu 100 Kilometer

Menüassistentinnen: 4 Vollzeitkräfte

Produktionssystem: Cook & Chill, hundertprozentiger Frischeanteil, circa siebenzig Prozent Bio-Anteil

Zertifikate: DGE- Zertifikat, Biozertifizierung und ZNU-Zertifizierung

### **Küchentechnik**

Spültechnik: Meiko

Wagenwaschanlage: Wexiödisk/Stierlen

Thermik: Elro

Rückkühlkessel: Kälte Rudi

Kombidämpfer: Convotharm

Chiller: Foster

Kühltechnik: Kälte Eckert

Kühlraumtüren: Pfeuffer

Hubbühnen: Büter

Türen: Pfeuffer

Lüftungsdecke: LKS Luft- und KlimaSysteme

Küchenleittechnik: Innos

Speisenverteilung: Hupfer, Rieber, Blanco

Reinigungsmittel: Ecolab

Gesamtplanung: Ingenieurbüro Wellm + Partner

### **Pressekontakt**

PR Büro Nina Claudy,

Telefon 01638699555

E-Mail [presse@rebional.de](mailto:presse@rebional.de)