

Liebe Leserinnen und Leser,

für viele Einrichtungen ist es das neue Zauberwort schlechthin: die Catering-GmbH. Als ließen sich mit nur einem Wort sämtliche Kostenzwänge und Probleme in der Gemeinschaftsverpflegung lösen. Entscheidend ist jedoch, ein solches Modell auch mit Inhalt zu füllen. CCS kennt sich auf diesem Gebiet aus und kann



Ihnen mit Rat und Tat zur Seite stehen. Das Martin-Luther-Krankenhaus in Berlin beispielsweise hat sich für eine GmbH-Gründung und

moment mahl Editorial

für CCS „als kompetenten Partner“ entschieden: eine Zusammenarbeit, die auf dem Gleichklang des Qualitätsanspruchs basiert. Mehr darüber lesen Sie auf Seite 5. Es gibt allerdings auch Alternativen wie provitESS, ein erweitertes Cook & Chill-Verfahren. In der letzten Ausgabe haben wir Ihnen das neue Projekt aus dem Hause CCS ausführlich vorgestellt und eine große Resonanz bekommen. Vielen Dank! Wir geben unsere Erfahrung gerne an Sie weiter. Denn: Für welche Form der Zusammenarbeit Sie sich mit uns entscheiden sollten, wir beraten Sie gerne und sorgen dafür, dass Sie keinem „faulen Zauber“ aufliegen ...

Herzlichst,

Peter Peters
Geschäftsführer CCS



Das Klinikum Stadt Hanau beschreitet gerne neue Wege: von der Hälftlos bis zur Aktionswoche!

Genussvolle Ideen verwöhnen die Gäste!

Das große Seminarangebot bei CCS wissen die Mitarbeiter schon seit langem zu schätzen. „Drei Seminare gibt's darunter zum Thema Genuss. Die kommen alle aus Hanau“, schmuzzelt Udo Krause, CCS-Betriebsleiter im Klinikum Stadt Hanau. „Wir realisieren Sachen, die andere Häuser vielleicht nicht machen.“ Und die machen er und sein insgesamt 95-köpfiges Team richtig gut ...

Das Klinikum verfügt über 816 Betten sowie 20 Plätze in der Tagesklinik. Täglich produziert das Küchenteam 750 bis 950 Patientenessen, die zusätzlichen 350 bis 450 Cafeteria-Essen noch nicht mitgezählt. Was die Kostformen angeht, hat Udo Krause seinen Gästen einiges zu bieten: Vollkost, leichte Vollkost, vegetarische Kost, Kost bei Diabetes, strenge Schonkost und nicht zuletzt – Kost mit Halalfleisch für muslimische Patienten. Ein Projekt, das die Klinik in Hanau

Rund 100.000 Einwohner zählt die Stadt Hanau bei Frankfurt. 24.000 davon sind muslimischen Glaubens. Dass dieses bislang einmalige Projekt im Juni 2000 auf den Weg gebracht wurde, ist vor allem ein Verdienst des Muslimischen Arbeitskreises Hanau und seinem Vorsitzenden Behlül Yilmaz. „Vorher haben die muslimischen Patienten nur vegetarische Kost gegessen oder



Behlül Yilmaz, Vorsitzender des Muslimischen Arbeitskreises

wirklich hervorhebt! Denn es ist das erste Krankenhaus in Europa, das einem Teil seiner Patienten dieses von einem Muslimen geschlachtete und dann ausgeblutete Fleisch bietet.



Manfred Storck, Verwaltungsdirektor

haben das Essen zurückgehen lassen, was natürlich sehr unwirtschaftlich ist“, erklärt Yilmaz, der froh ist über die gute Zusammenarbeit mit dem Klinikum. 50 bis 70 Essen mit

Halalkost werden täglich ausgegeben – übrigens nicht nur an Muslime. „Manche Patienten bestellen diese Kost auch einfach mal aus Neugier“, verrät Udo Krause.

Apropos. Neugierig auf fremdländische Küche macht Udo Krause seine Gäste in regelmäßigen Abständen. Die Ideen dazu



Die Cafeteria ist eine gut besuchte Adresse im Klinikum. 350 bis 450 Essen werden hier täglich ausgegeben. Immer lecker und frisch!

Dass das Klinikum Stadt Hanau seine Patienten so gut umsorgt, hat sicherlich auch noch andere Gründe. Einige Stationen in Udo Krauses beruflicher Laufbahn erklären seinen kulinarischen Anspruch: Er ist gelernter Köchler, kennt das Hamburger „vier Jahreszeiten“, arbeitete als Koch und war lange Zeit in der 5-Sterne-Gastronomie tätig, bevor er schließlich in die Catering-Branche wechselte. „Eigentlich wollte ich ja Hoteldirektor werden ...“

Außerdem hat er ein besonders gutes Naschen, was Wein betrifft. Damit kann Kollege Reinhardt Alexander auch aufwarten. Er ist anerkannter Berater für deutschen Wein, Hotelfachmann und Kellner „von der Pike auf“. 1992 sicherte er sich den Titel des Deutschen Meisters unter den Barmixern. Reinhardt Alexander ist Cafeterialeiter im Klinikum,

was zu tun ist. Nur so lassen sich große Events neben dem Klinikalltag, wie die gelungene Gala des Fördervereins zur Behandlung krebskranker Patienten e.V., perfekt gestalten. Bereits zum dritten Mal verwöhnte das CCS-Team die 400 Gäste mit einem wieder mal besonderen Buffet. „Die Gala ist sicherlich ein Highlight des Jahres“, glaubt Verwaltungsdirektor Manfred Storck bei aller Bescheidenheit sagen zu können. Neun Jahre arbeitet er nun schon mit CCS zusammen, setzt seitdem auf die Professionalität seiner Mitarbeiter und des Personals aus dem Hause CCS. Durch die Wahl eines Caterers seinerzeit sei es gelungen, „neue Ideen in die Küche zu bekommen. Heute ist es besonders wichtig, bei einem finanziell engen Rahmen, qualitativ Hochwertiges zu liefern“, betont Manfred Storck.

Sie möchten mehr über das Klinikum Stadt Hanau oder den Küchenbetrieb dort erfahren?

Nähere Informationen gibt's bei Verwaltungsdirektor Manfred Storck. Telefon: 061 81/296-2 oder CCS-Betriebsleiter Udo Krause, Telefon: 061 81/258-2 oder im Intern www.klinikum-stadt-hanau.d



Udo Krause, CCS-Betriebsleiter

findet er in diesem Fall nicht auf der Straße, sondern in seiner Küche. „Hier arbeiten 18 verschiedene Nationalitäten.“ Wenn es also beispielsweise darum geht, eine türkische Woche zu planen (die hat schon einmal großen Anklang gefunden!), liefern seine Mitarbeiter die passenden Rezepte.



Reinhardt Alexander, Cafeterialeiter

„und für viele eigentlich der Chef hier“, gesteht Udo Krause mit einem Lächeln. Ihn stört das nicht im Geringsten. Im Gegenteil. Schließlich ruft er ihn selbst den „Maître“.

Strenge Hierarchien gibt es in Hanau nicht. Das Team ist bestens eingespielt und weiß,

An neuen Projekten und Ideen mangelt es jedenfalls nicht. „Unser nächstes Ziel ist es, den Produktionsbereich zu modernisieren“, erklärt Manfred Storck. Derweil hat Udo Krause schon neue genussvolle Einfälle auf Lager: Weihnachtsbacken für Kinder sowie einen Weihnachtsmarkt hat er geplant, Ernährungsaktionen und bald wieder eine Themenwoche. Auf Genuss versteht sich das Team in Hanau eben ...

Harald Hinzler, Koch im Klinikum Stadt Hanau, bei den Vorbereitungen für die Gala ... mehr dazu auf der nächsten Seite!

