EINBLICKE

KLINIKSERVICE SIEGERLAND
SIEGEN

INTERVIEW MIT HELGE WITTIG
Kaufmännischer Leiter ProCater, Klinikservice Siegerland

Mehr Normalität auch bei der Kaltverpflegung ermöglichen passierte Brotschnitten, deren Entwicklung das Team des Klinikservice Siegerland angestoßen und mit dem langjährigen Partner Sander Gourmet praktisch umgesetzt hat.

Herr Wittig, wie kam es zur Zusammenarbeit mit Sander bei der Entwicklung der passierten Brotschnitte?

Die Idee ist direkt aus unserem Klinikalltag entstanden, in Zusammenarbeit mit unserer Ernährungsberaterin Iwona Helleberg und unserem damaligen Küchenleiter Gerd Poeppel am Klinikum Siegen. Wir haben gesehen, dass unsere Dysphagiepatienten bei Frühstück und Abendbrot stark eingeschränkt waren – optisch wenig ansprechend, geschmacklich monoton und häufig auch nicht energiereich genug. Deshalb wollten wir eine leckere Brotmahlzeit entwickeln, die wie ein belegtes Brot aussieht und zugleich alle Anforderungen der IDDSI-Stufe 4 erfüllt. Wir haben erste Prototypen selbst hergestellt, mussten aber schnell erkennen, dass die Umsetzung im Regelbetrieb unserer Zentralküche zu aufwendig ist. Genau hier kam Sander

Helge Wittig, Kaufmännischer Leiter ProCater, Klinikservice Siegerland

ins Spiel. Unser langjähriger Verpflegungspartner hat sofort Interesse gezeigt, die Idee gemeinsam mit uns weiterzuentwickeln. Diese Entschlossenheit, ein Produkt gemeinsam aus der Praxis heraus zu denken, war der Startschuss für die Zusammenarbeit.

> „Unser langjähriger Verpflegungspartner Sander hat sofort Interesse gezeigt, die Idee gemeinsam mit uns weiterzuentwickeln."

Für Sander war der Impuls aus dem Klinikalltag nicht nur spannend, sondern ein Paradebeispiel für bedarfsorientierte Produktentwicklung, die direkt dort ansetzt, wo die Herausforderung real entsteht – bei den Patienten. Der wachsende Bedarf an Dysphagiekost, getrieben durch demografische Entwicklungen und Erkrankungen wie Schlaganfall, Parkinson oder Demenz, befürwortet diesen Ansatz zusätzlich. Als erfahrener Partner für die Gesundheitsgastronomie entwickelt Sander kundenspezifische Lösungen stets in enger Kooperation mit den Einrichtungen und zugleich so, dass sie in allen gängigen Speisenverteil- und Regenerationssystemen funktionieren.

> „Jetzt haben wir ein Produkt, das in unserer Zentralküche perfekt funktioniert: tiefgekühlt portioniert taut es auf dem Teller auf, ohne Wasserabsatz zu bilden."

Welche Vorteile ergeben sich für Sie und Ihre Patienten?

Für unsere Patienten bedeutet die neue Brotschnitte ein großes Stück Normalität – sie sieht aus wie ein belegtes Brot, ist aber homogen, glatt und ohne Stückchen, muss nicht einmal gekaut werden.

Genau das, was diese Patientengruppe braucht. Und sie schmeckt, sodass auch die Patienten davon begeistert sind. Gleichzeitig haben wir ein Produkt, das im Alltag unserer Zentralküche perfekt funktioniert: tiefgekühlt portioniert taut es einfach auf dem Teller auf, ohne Wasserabsatz zu bilden. Die Nährstoffdichte war uns ebenfalls wichtig – viele Dysphagiepatienten essen nur kleine Mengen, deshalb müssen die Portionen ausreichend Energie und Eiweiß liefern. Das erfüllt die Sander-Brotschnitte aus unserer Sicht optimal. Für uns als Klinikservice Siegerland zählt zudem, dass wir mit Sander einen Partner haben, der uns kontinuierlich bei der Weiterentwicklung begleitet. Sander

> „Für unsere Patienten bedeutet die neue Brotschnitte ein Stück Normalität – sie sieht aus wie ein belegtes Brot, ist aber homogen, glatt und ohne Stückchen."

legt großen Wert darauf, Produkte nicht nur technisch einwandfrei, sondern auch praxisgerecht und sicher zu gestalten. Die Skalierung auf eine große Produktionsanlage war anspruchsvoll: Die richtige Konsistenz, Homogenität, die IDDSI-Konformität und eine gleichbleibende Qualität mussten jederzeit gewährleistet werden. Durch umfangreiche Testreihen wurde sichergestellt, dass das Produkt in jeder Gesundheitseinrichtung zuverlässig funktioniert.

> „Sander liefert durchdachte Lösungen, die sowohl Patientenbedürfnisse als auch Küchenabläufe berücksichtigen"

Solche Entwicklungsprozesse belegen die hohe Care-Expertise des Familienunternehmens: Sander liefert durchdachte Lösungen, die sowohl Patientenbedürfnisse als auch Küchenabläufe berücksichtigen – und das alles bei größtmöglicher Wirtschaftlichkeit und Planungssicherheit.

Wie würden Sie die Partnerschaft zusammenfassend beschreiben?

Für uns ist Sander ein sehr kompetenter Partner im Care-Bereich. Die Zusammenarbeit ist geprägt von echtem Interesse und gegenseitiger Wertschätzung sowie einer enormen Nähe zur Praxis, was eine gemeinsame Entwicklung von Lösungen ermöglicht. Die passierte Brotschnitte ist ein hervorragendes Beispiel dafür, wie Synergien entstehen, wenn Ideen aus dem Klinikalltag auf das Know-how eines erfahrenen Verpflegungsspezialisten treffen. Wir sind stolz, die Entwicklung angestoßen zu haben – und dankbar, mit Sander einen Partner an unserer Seite zu haben, der uns hochwertige, optisch ansprechende Dysphagiekost liefert und sich gleichzeitig für unsere Ideen begeistert. Am Ende profitieren unsere Patienten: Sie gewinnen Genuss und die Freude am Essen zurück. Das ist für uns das Wichtigste.

> „Die Brotschnitte ist ein hervorragendes Beispiel wie Synergien entstehen, wenn Ideen aus dem Klinikalltag auf das Know-how eines erfahrenen Verpflegungsspezialisten treffen."

Sander GmbH
Industriepark 12
56291 Wiebelsheim

T +49 6766 9303 333
E kontakt@sander-gruppe.com
W www.sander-gruppe.com