



EINBLICKE

KLINIK CATERING CHEMNITZ CHEMNITZ

INTERVIEW MIT KONRAD SCHUMANN

Geschäftsführer

Klinik Catering Chemnitz GmbH | Chemnitz

Die Klinik Catering Chemnitz GmbH ist eine Tochtergesellschaft der Klinikum Chemnitz gGmbH. Die rund 300 Mitarbeiter versorgen täglich rund 1.800 Patienten an vier Standorten in Chemnitz auf insgesamt 80 Stationen, davon 36 mit eigenem Servicepersonal.

Seit wann arbeiten Sie mit Sander zusammen?

„Wir hatten uns bereits im Jahr 2003 entschieden, nicht mehr selbst zu kochen und auch entsprechend unsere Küchen umgebaut. Der hohe Aufwand, Kosten und Logistik, wurden zur Belastung. So beauftragten wir damals einen Fremd-Caterer, der selbst Produkte von Sander nutzte.“

„Wesentliche Aspekte bei Sander sind Flexibilität und eine kontinuierlich hohe Qualität.“

Deshalb kennen wir Sander indirekt bereits seit dieser Zeit. Mit Sander haben wir damals auch unser Care-Line-System entwickelt. 2010 kam es dann

zu Veränderungen bei unseren Lieferanten. Sander war allerdings davon nicht betroffen. Wir haben damals die guten Beziehungen vertraglich neu geregelt und unsere gute Zusammenarbeit bis heute fortgeführt.“



Konrad Schumann, Klinik Catering Chemnitz

Wie sieht die Zusammenarbeit mit Sander konkret aus?

„Wir nutzen ausschließlich das Cook & Chill-Verfahren. So werden die fertigen Speisen auf unseren „Care lines“ in unserem Logistikzentrum vorbereitet, auf Tablets angerichtet und auf unsere vier Standorte verteilt. Auf den Stationen erfolgt dann die finale Zubereitung in Heißluftöfen. Wir sparen dadurch vor allem Zeit und Kosten. Täglich werden so rund 1.800 Tablets für das Mittag

essen vorbereitet. Hinzu kommen ausgesuchte Speisen für unsere Cafeterien an den jeweiligen Standorten. Dort nutzen rund 1.000 Mitarbeiter pro Tag unsere Speisenangebote. Neben den Einzelportionen gibt es natürlich auch Großgebilde und Portionsgebilde, die für den Wahlleistungsbereich eingesetzt werden. Wir werden mehrmals in der Woche aus Wiebelsheim beliefert, die Bestellungen laufen überwiegend elektronisch. Ein wesentlicher Aspekt bei Sander ist die Flexibilität. Zum Beispiel bei der Einhaltung aller Diätrichtlinien. Unser Diätik-Team arbeitet eng mit Sander zusammen, damit bei all unseren Speisen die notwendigen Patientenanforderungen und -wünsche berücksichtigt werden. Rezepturen werden ebenso gemeinsam erarbeitet wie die Speisekarten.“

Ihr Fazit nach fast vierzehn Jahren?

„Die Zusammenarbeit mit Sander läuft reibungslos. Für uns ist eine kontinuierlich hohe Qualität sehr wichtig. Und die haben wir mit Sander vom ersten Tag der Zusammenarbeit erreicht und bis heute gehalten. Deshalb sind wir mit Sander seit so vielen Jahren höchst zufrieden!“