



Die Westfälische
Klinik Münster
(WKM)

Höhere Zufriedenheit und steigende Essenszahlen

Die Westfälische Klinik in Münster ist auf bestem Weg zu 10 % Bio

Die Westfälische Klinik Münster (WKM) gehört mit 13 weiteren Häusern zum Psychiatrie-Verband des Landschaftsverbandes Westfalen-Lippe. An sieben Tagen in der Woche werden hier mehr als 600 Patienten mit Frühstück, Mittag- und Abendessen versorgt. Da zunehmend auch Mitarbeiter und externe Gäste umliegender Behörden und Unternehmen das Verpflegungsangebot nutzen, bereitet die Klinikküche täglich rund 800 Mittagessen zu. Erklärtes Ziel ist es, bis Ende 2006 zehn Prozent des Wareneinkaufs auf Bio umzustellen, derzeit ist man bei sieben Prozent angekommen.

Gemeinsam mit der Westfälischen Klinik Lengerich (350 Betten) bildet das Haus in Münster ein regionales Netz mit gemeinsamem Wirtschafts- und Verwaltungsdienst; Abteilungsleiter Wirtschaft, Versorgung und Technik für beide Einrichtungen ist Thomas Voß. Ende des Jahres 2004 wurden die ersten Bio-Produkte in das Speisenangebot eingeführt. Die Küchen beider Häuser sind inzwischen Bio-zertifiziert und setzen Lebensmittel aus Bio-Anbau dauerhaft ein. Für Thomas Voß ergibt sich die Einführung von Bio-Lebensmitteln aus der Unternehmensphilosophie, nach der Umweltschutz ein erklärtes Unternehmensziel darstellt. So hat die Westfälische Klinik Münster als erste psychiatrische

Fachklinik in Deutschland 1999 ein Umweltmanagementsystem implementiert. „Der Einsatz von biologisch erzeugten Lebensmitteln und der Einkauf in der Region ist eng verknüpft“, erklärt Thomas Voß, „die Transportwege sind kurz und örtliche Anbieter werden unterstützt.“ Vor der Umstellung auf Bio informierten sich die Verantwortlichen über Angebote und Produkte und nutzten intensiv das Schulungs- und Beratungsangebot des Ökologischen Großküchen Service ÖGS in Frankfurt am Main.

Bio-Kartoffeln fungierten als Türöffner

Bislang hatten sich die meisten Beschwerden der Tischgäste auf die Qualität der angebotenen Kar-

toffeln bezogen, berichtet Küchenleiter Theodor Ernst. Da war es nahe liegend, als ersten Schritt Bio-Kartoffeln einzukaufen. Von diesem Moment an war auch der letzte Skeptiker aus dem 15köpfigen Küchenteam von der neu eingeschlagenen Richtung überzeugt. „Bio-Kartoffeln schmecken besser“, lautete das einhellige Urteil der Gäste. Schon allein durch Verwendung der Bio-Kartoffeln - immerhin finden davon wöchentlich 500 Kilogramm Verwendung - habe das Verpflegungsangebot einen deutlichen Qualitätssprung gemacht, meint der Küchenchef. Die positive Resonanz hat Mut gemacht, weitere Produkte aus biologischem Anbau in den Speiseplan zu integrieren.

Der Schwerpunkt des Einkaufs an Bio-Waren wurde daher zunächst auf Kartoffeln, Saison Gemüse und Salate gelegt. Verwendet werden jedoch auch Schweinefleisch sowie Trockenprodukte, Öle und Tiefkühl-Backwaren aus Bio-Produktion. Die bestehenden Speisepläne wurden überarbeitet, um Bio-Produkte kostenneutral integrieren zu können. Theodor Ernst und Ilona



Thomas Voß,
Abteilungsleiter Wirtschaft, Versorgung und Technik sieht in einer höheren Verpflegungsqualität einen Wettbewerbsvorteil.

Freihoff als stellvertretende Küchenleiterin und Diätassistentin versuchen nun, den Gemüseanteil zu erhöhen und die Häufigkeit zu reduzieren, mit der Fleischgerichte angeboten werden. „Das ist recht gut steuerbar“, erklärt der Küchenleiter, der nach Möglichkeit Frischware einkauft. So ist es den Westfälischen Kliniken Münster und Lengerich gelungen, ihre Produkte zu meist sehr guten Konditionen beziehen zu können. „Wir stellen für die regionalen Bio-Produzenten und Verarbeiter von Bioprodukten verlässliche Abnehmer dar“ erklärt Thomas Voß und skizziert einen Lernprozess für Abnehmer und Anbieter. „Beide haben gelernt, sich aufeinander einzustellen“.

Veränderte Arbeitsabläufe garantieren Frische

Umgestellt wurde in der Westfälischen Klinik Münster nicht nur der Speiseplan. Vor allem die Arbeitsabläufe in den Küchen wurden einer gründlichen Veränderung unterzogen. Bei dem Bemühen um mehr Qualität wurde die Essenszubereitung näher an die Ausgabezeit verlegt. Dabei werden an die Logistik besondere Anforderungen gestellt. Die Klinik umfasst 34 Gebäude, die in einem mehr als 200.000 Quadratmeter großen parkähnlichen Gelände verstreut liegen. Ein Teil der Patienten nimmt das Mittagessen gemeinsam mit dem Klinikpersonal und externen Gästen in

einem zentralen Speisesaal ein. In den einzelnen Häusern des Krankenhauses essen die Patienten in Tischgemeinschaften. Essen als Gemeinschaftsaspekt und das Erleben einer Tischkultur sind Teile eines therapeutischen Konzeptes. Die durchschnittliche Verweildauer in der WKM beträgt 24 Tage. Der Qualität der angebotenen Verpflegung kommt daher ein besonderer Stellenwert zu.

Zahl der Gästeessen als Erfolgsindikator

Mit der Produktion wird nun später begonnen, für die Vorbereitung von Rohwaren für den Folgetag ist nach der Speisenausgabe genügend Zeit vorhanden. So kann Küchenchef Theodor Ernst die meisten Gemüsesorten und Salate als Kistenware beziehen. Das schont zum einen das Budget und sorgt zum anderen dafür, dass besonders frische Produkte Verwendung finden können. Kartoffeln werden wöchentlich von einem Bio-Hof mit angeschlossenen Schälbetrieb vakuumiert geliefert. Dem Küchenteam hat die Umstellung neue Motivation gegeben. „Es macht mehr Spaß, weil wir die Gäste kontinuierlicher zufrieden stellen können“ freut sich Theodor Ernst, der sich jetzt auch in die Lage versetzt sieht, saisonaler kochen zu können. Dass sich die höhere Qualität des Essens herumgesprochen hat, zeigen auch die steigenden Essenszahlen. Abteilungsleiter

Voß hält die Essensbeteiligung der Mitarbeiter für einen sicheren Indikator. Nahmen vor der Umstellung täglich 30 bis 40 Personen aus den Reihen des Klinikpersonals am Mittagessen teil, sind es heute 100 bis 120, die sich das Essen mit mindestens einer Bio-Komponente schmecken lassen. Je nach Speiseplan und Verfügbarkeit ist der Bio-Anteil auch höher – die Bandbreite reicht bis zu einem vollständigen Bio-Menü.



Küchenleiter Theodor Ernst bezieht Kartoffeln nun ausschließlich in Bio-Qualität.

Ebenso wie in der Westfälischen Klinik Lengerich sind die Erfahrungen in Münster mit der Verwendung von Bio-Produkten überaus positiv. Das Verpflegungsangebot wird konsequent weiterentwickelt mit dem Ziel, einen noch höheren Bio-Anteil zu erreichen. In einer qualitativ hochwertigen Verpflegung sieht man durchaus einen Wettbewerbsvorteil. Das Bewusstsein und das Engagement in der Bevölkerung für eine gesunde Ernährung und Umwelt sind hoch und werden nicht zuletzt durch Lebensmittelskandale verstärkt. Die Zahl der Patienten, die eine Frischeküche mit ökologischen Lebensmitteln wertschätzen, wächst – darauf heißt es zu reagieren. In den Westfälischen Kliniken Münster und Lengerich sind die Weichen gestellt. Die Einführung von Bio-Produkten wird auch in den Küchen der übrigen Kliniken des Landschaftsverbandes Westfalen-Lippe erwogen. Thomas Voß bereitet derzeit einen Workshop vor, der gemeinsam mit dem ÖGS durchgeführt werden soll. (ug)



„Alle Salate sind selbst gemacht und frisch zubereitet – die meisten davon heute in Bio-Qualität“, so Ilona Freihoff, Diätassistentin und stellvertretende Küchenleiterin.