

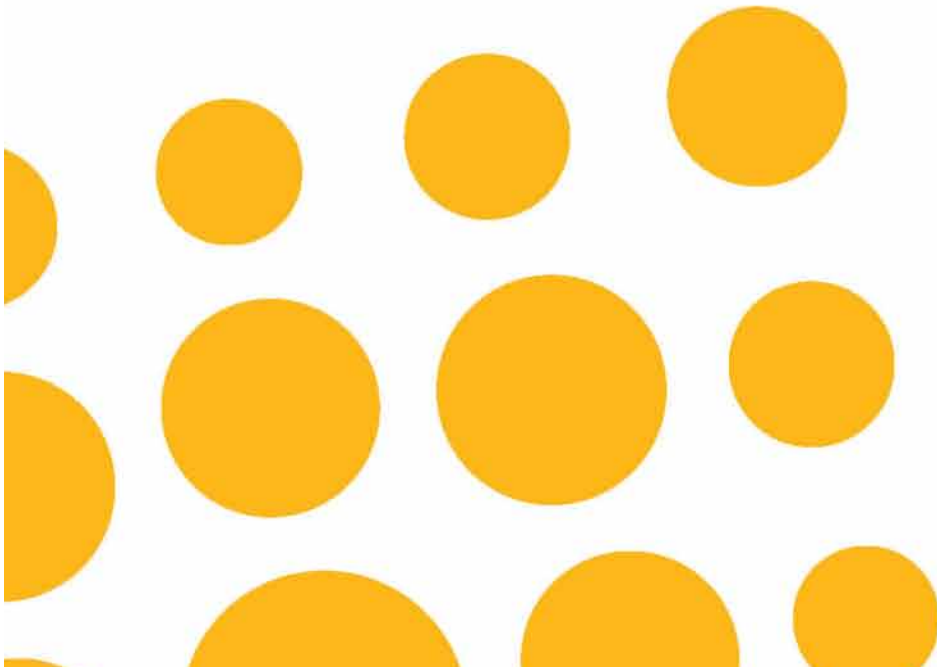
HSK Service 

Schulen, Events und Co:

„Deckungsbeiträge sicher und Spielräume schaffen“

Hans-Peter Klaus
Geschäftsführer

HSK Service GmbH
Ludwig-Erhard-Strasse 100
65199 Wiesbaden



Agenda

1. Kurzportrait der HSK Service
2. Ausgangssituation
3. Zielsetzung
4. Ergebnis
5. Fazit

1. **Kurzportrait der HSK Service**

Die HSK Rhein-Main GmbH ist die Management Holding Gesellschaft der HSK Dr. Horst Schmidt Kliniken GmbH.

Eine der Tochtergesellschaften ist die HSK Service Gesellschaft mbH, die Dienstleistungen in den Bereichen Infrastruktur, Logistik, Gastronomie und Gebäudemanagement mit hohem Qualitätsstandard anbietet.

- Mitarbeiter: 500
- Umsatz: 27,5 Millionen €



1. Kurzportrait der HSK Service

Gastronomie

- Patientenverpflegung
- Mitarbeiterverpflegung
- Ernährungsberatung



1. Kurzportrait der HSK Service

Infrastrukturelle Dienstleistungen

- Bettenmanagement
- Reinigungsdienst
 - Wäscherei
 - Klinikservice



Logistik

- Patientenrufanlage
- Klinik-Transportdienste
 - Transportdienste
 - Ver- und Entsorgung
- Digital- und Zentralarchiv
 - Poststelle
- Garten- und Grundstückspflege
- Beratung und Konzepterstellung



Gebäudemanagement

- Steuerung von baulichen und technischen Projekten
- Bauliche und technische Instandhaltung
 - Sanierungsplan
 - Versorgungstechnik
 - Betriebstechnik



1. **Kurzportrait der HSK Service**

Betreuungsmanagement

- Geschäftsführung: Ingrid Strack
Hans-Peter Klaus

2. Ausgangssituation

In den Krankenhäusern:

- Veraltete Bausubstanz
- Veraltete Haus- und Versorgungstechnik
- Geringe Investitionsbereitschaft

In den Küchen:

- Veraltete Technik
- Überdimensionierte Produktionssysteme

2. Ausgangssituation

Personalsituation

- Alter hoch
- Flexibilität gering
- Krankenstand hoch
- Besitzstandwahrung
- Leistungsbereitschaft gering
- Qualifikation eingeschränkt
- Oft geringe Motivation
- Küche war oft Auffangbecken für „unproduktives“ Personal

2. Ausgangssituation

Anspruch und Erwartung

Entwicklung einzelner Krankenhäuser zu Verbänden, Konzernen oder Krankenhaus-Privatisierung.

2. Ausgangssituation

Anspruch und Erwartung

- Immer höhere Hygienestandards
- Immer höhere Qualitätsstandards
- Prozessabsicherung durch Qualitätsmanagement mit Zertifikat
- Permanent steigender Serviceanspruch durch Entwicklung der Krankenhäuser und Senioreneinrichtungen mit „Hotelcharakter“
- Flexibles Reagieren auf Essgewohnheiten
- Zunehmend flexible Reaktion auf Unverträglichkeiten notwendig
- Hoher Bewirtungsanspruch u.a. durch hochkarätige internationale Medizinkonferenzen und Kongresse
- Essen als Therapie

2. Ausgangssituation

Anspruch und Erwartung

Dadurch stehen Krankenhäuser vor den Fragen?

- Soll die Gastronomie ausgegliedert werden

→ Outsourcing

- Soll eine „Großküche“ auf die grüne Wiese gebaut werden?

→ Cook & Chill-Küche

- Wollen wir in unseren Räumlichkeiten ein eigenes Konzept erarbeiten?

→ Servicegesellschaft

2. Ausgangssituation

Die Fragen, die wir uns selbst stellen:

- Was erwartet man von uns?
- Was tun wir heute?
- Wo stehen wir heute?
- Was können wir?
- Wohin wollen wir?

2. Ausgangssituation

Wir müssen in der Lage sein,

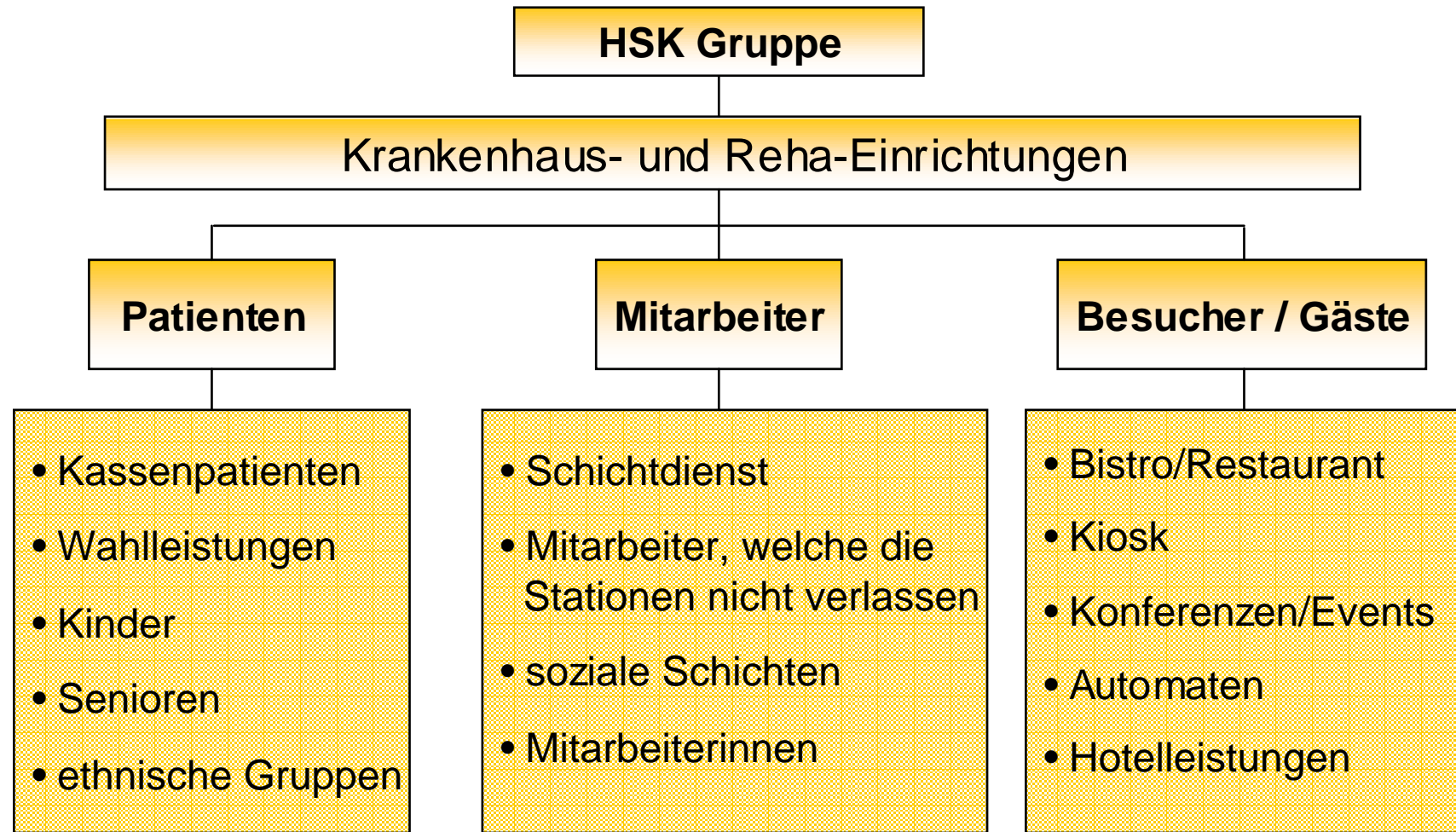
- mit immer weniger Wareneinsatz,
- mit immer weniger Personal,
- mit immer geringer qualifiziertem Personal,
- bei steigender Qualitätserwartung,
- bei höherem Personalaufwand durch Hygiene und Zertifizierung,
- bei immer sanierungsbedürftigeren Küchen,
- bei zu berücksichtigenden politischen Strömungen,
- bei nicht vorhandener Investitionsbereitschaft.

Ein System zu entwickeln, das allen Anforderungen gerecht wird!

3. Zielsetzung

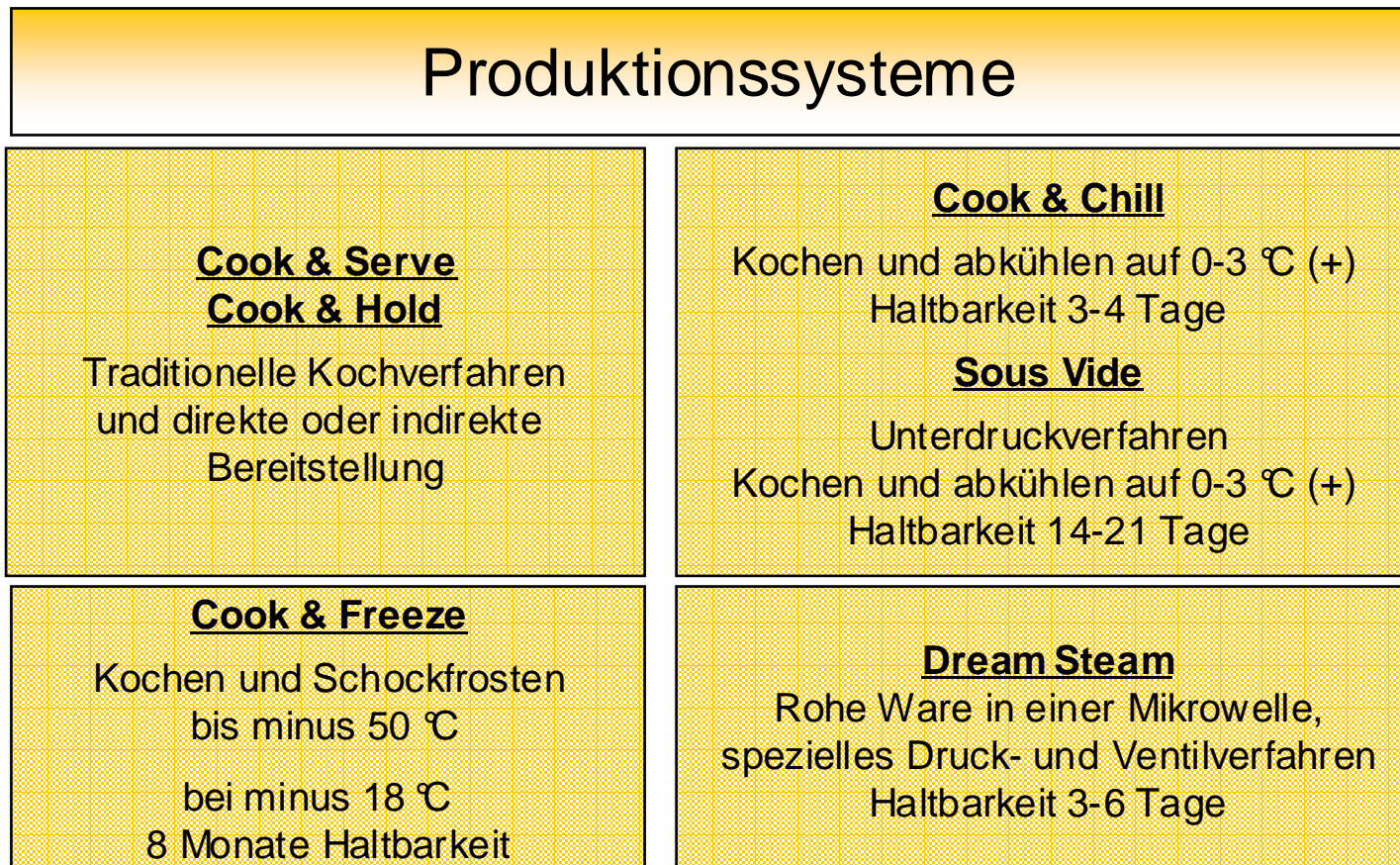
***Für die HSK Gruppe ein ganzheitliches Gastronomiekonzept
mit individuellen Lösungen zu erarbeiten!***

3. Zielsetzung / Zielgruppe



3. Zielsetzung

Mit welchem Produktionssystem wollen wir das Ziel erreichen?



3. Zielsetzung

Die Versorgung der Patienten über die Systeme
Cook & Chill oder Cook & Freeze

- Einsatz der Systeme **Cook & Freeze, Cook & Chill** ausgerichtet auf den Bedarf unter Berücksichtigung der Qualität und Wirtschaftlichkeit.

3. Zielsetzung

Keine Produktion der Systeme Cook & Freeze
und Cook & Chill sondern Zukauf

Das unter Berücksichtigung unserer DGE Zertifizierung

- Die Produktpalette wird noch größer werden.
- Die Qualität ist heute schon ausgezeichnet.
- Der Preis wird sich bei steigender Nachfrage noch reduzieren.

3. Zielsetzung

Das heißt, auch ein schleichender
Veränderungsprozess ist realisierbar:

Fach- und Hilfspersonal wird abgeschmolzen
und Investitionen in die Gartetechnik werden ausgesetzt
(Rückbau) und nach Bedarf ersetzt mit der Erhöhung des
Conveniencegrades.

3. Zielsetzung

Kleine Frischkochcenter, die den zukünftigen Herausforderungen in den Gesundheitszentren mit hohem Anspruch gerecht werden.

Auch zur Vermeidung des Anscheins eines zu hohen Industrielevels.

➤ Für Sonderkostformen, Wahlleistungen, Sonderveranstaltungen und Mitarbeiter, sollte es Frischkochcenter geben. Diese Center sollten modular und mobil gehalten werden, die dann nach Bedarf für Frontcooking und/oder Backstage genutzt werden können.

➤ Dabei werden in erster Linie auch Cook & Chill und Cook & Freeze Produkte eingesetzt mit einem kleinen Veredelungsanteil an frischen Lebensmitteln.

(Beispiele hierfür: Rheumazentrum Schlangenbad, Schulen und Altenheim der Stadt Wiesbaden).

3. Zielsetzung

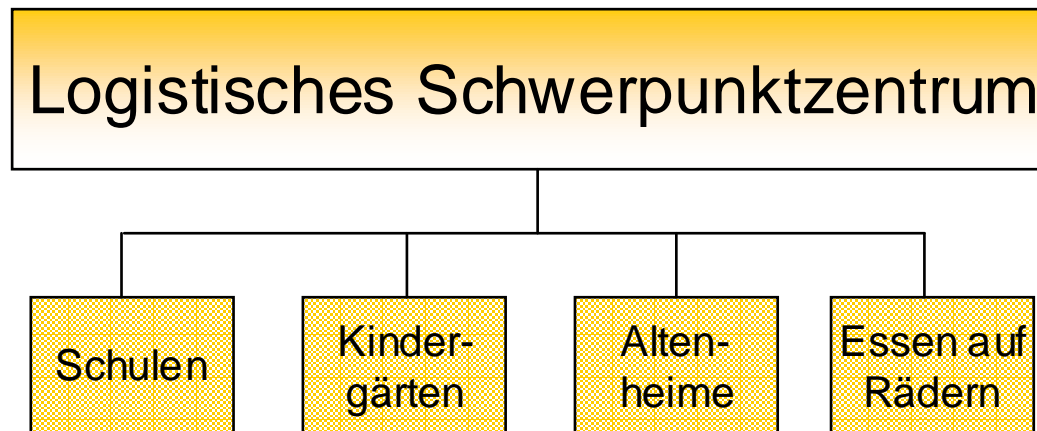
Logistische Schwerpunkte

- Spüle
- Einkauf
- Fuhrpark
- Entsorgung
- Portionierung
- Kommissionierung
- Lager (Food und Non-Food)
- Transporte (Hin- und Rücktransporte)

3. Zielsetzung

Logistik

Aufbau von logistischen Schwerpunktzentren z.B. vorhandene Großküchen in Kliniken, aus denen kleinere, regionale Einheiten, z.B. Altenheim, Kindereinrichtungen bedient werden.



4. Ergebnis

Für ein Krankenhaus
oder eine Krankenhausgruppe heißt das,

dass bei dem Aufbau von logistischen Schwerpunktzentren und dem Zukauf von Cook & Chill und/oder Cook & Freeze Produkten...

- ...in keine Küche und in kein Logistikzentrum auf der grünen Wiese investiert werden muss.
- ...in vorhandenen Bauten, Räume reduziert werden können.
- ...Reinvestitionen und Kosten für Medien gesenkt werden können.
- ...Neubauten mit wesentlich geringerem Raumbedarf für die Essenversorgung geplant werden können.

4. Ergebnis

Trotzdem kann Produktionskapazität erweitert werden.

Beispiel:

In unserer Küche Ludwig-Erhard-Strasse wurden vor der Umstellung ca. 1.400 Essen produziert, heute sind es ca. 2.500.

4. Ergebnis

Das ganzheitliche Gastronomiekonzept HSK Service ist ein lebendiges und daher ein flexibles System, das gute Lösungen für alle Bereiche eines Krankenhauses oder einer Krankenhausgruppe bietet.

...aber nicht nur!

4. Ergebnis

Wenn in einem Krankenhaus Patienten mit immer höherem Qualitätsbewusstsein und einem dadurch immer besseren Standard versorgt werden, z.B.:

- Kinder (Kinderklinik)
- Junge Erwachsene
- Menschen im Lebensmittelpunkt
(immer mehr Privatpatienten)
- Alte Menschen

Warum können wir dann Menschen nicht auch außerhalb des Krankenhauses unser Know-How und unsere Qualität zukommen lassen?

4. Ergebnis

Daher haben wir mittlerweile,

- Verpflegung von Schulen,
- Verpflegung von Alten- und Seniorenheimen,
- Gastronomische Beratung und Konzepterstellung und
- Eventcatering

mit Erfolg realisiert.

4. Ergebnis

Verpflegung von Schulen



Insgesamt werden zur Zeit etwa 1300 Kinder in Schulen und Kindergärten von der HSK Service verpflegt.

Unser Gastronomiekonzept ermöglicht uns auf die Bedürfnisse der Kinder und der Infrastruktur der Schulen ein entsprechendes Konzept einzusetzen.

Für die Stadt Wiesbaden haben wir gemeinsam mit dem Schulamt und dem Hochbauamt ein Schulmensakonzept entwickelt, das auf weitere Schulen multiplizierbar ist.

Das System beinhaltet Kaltversorgung, punktgenaue Bereitstellung der Speisen (durch Regeneriertechnik vor Ort), Ausgabe mit Servicepersonal und Spüllogistik.

4. Ergebnis

Verpflegung von Schulen

Die HSK Service bietet darüber hinaus,

- ein vertraglich geregeltes Frischekonzept mit Biozertifizierung, z.B. für Internatsschulen.
- Sonderkostberatung und Darreichung (z.B. Diäten oder Allergien) durch unsere speziell geschulten Diätköche und Diätassistentinnen
- eine leistungsbezogene Schulmahlzeit
 - **„Brain-Food“**
 - **„Power-Food“**



4. Ergebnis

Verpflegung von Schulen

Die HSK Service bietet darüber hinaus,

- ein Cashmanagement über WEB zwischen Eltern und Caterer, das eine Essenauswahl von zu Hause ermöglicht und die Schulen oder Schulämter von der Geldverwaltung für die Schulessen entbindet.

4. Ergebnis

Verpflegung von Alten- und Seniorenheimen



Für die Alten- und Seniorenheime der Stadt Wiesbaden hat die HSK Service ein Konzept entwickelt, das in den Räumlichkeiten vor Ort ohne Produktionsküche auskommt. Aber trotzdem ein qualitativ hochwertiges Essen, das nach den Richtlinien der DGE abgestimmt und auf die Bedürfnisse alter und zum teil kranker Menschen ausgerichtet ist.

Regeneriertechnik im Servicewagen und Ausgabe auf der Station in Kommunikation mit den Bewohnern. Die gesamte Planung, Vorbereitung der Speisen und das anschließende Spülen geschieht vor Ort.

Auch für alte Menschen bietet die HSK Service Sonderkostberatung und Darreichung (z.B. spezielle Diäten oder Allergien) durch unsere Diätküche.

4. Ergebnis

Eventcatering

Das ist das „Hobby“
unserer Köche
und Servicemitarbeiter.



„Zeigen, was man kann!“

4. Ergebnis

Die Umsetzung läuft nicht immer reibungslos.

Wichtig!

- Schulung der Mitarbeiter, sowohl Fach- als auch Hilfskräfte.
- Logistik muss detailliert geplant sein.
- Invest für Logistik ist nicht zu unterschätzen.
 - Regeneriertechnik Mobil + Fix
 - Achtung Feuerwehrauflagen
- Exakte und transparente kaufmännische Abwicklung ist Grundvoraussetzung.

4. Ergebnis

Jeder muss für sich selbst entscheiden,
was für ihn das Richtige ist.

Wir haben uns entschieden und helfen anderen, ihre
Entscheidung umzusetzen.

Wir haben durch unser System den nötigen Spielraum,
uns voll auf den Bedarf des Kunden einzustellen.