

# TÜV Zertifizierung Augusta Bochum

Ein ausgezeichnetes Verpflegungskonzept.

Die Krankenhaus-Küche entwickelt sich zum Marketing – Erfolgsfaktor und erreicht bei WDR, RTL Facebook & Co Einschaltquoten, die medizinische Berichte und Abteilungen nicht erreichen können.



# Das sind wir!

---

## Gründung 1864

## Ev. Stiftung Augusta

---



# Das sind wir!

---

**Bochum Mitte**

620 Betten

**Bochum Linden**

81 Betten 110 Wohnplätze 24 KZP

**Hattingen**

265 Betten

---

**Das sind wir!**

**ZENTRALE KÜCHE**

**155 MITARBEITER**



# Das sind wir!

## TÄGLICHER PERSONALBEDARF!

### 74 Mitarbeiter



# Das sind wir!

## TÄGLICHER PERSONALBEDARF!

### 401,36 Stunden



Das sind wir!

TÄGLICHER PERSONALBEDARF!  
74 Mitarbeiter

8/2019

# Das sind wir!



# Das sind wir!

## PRODUKTIONSMENGE!

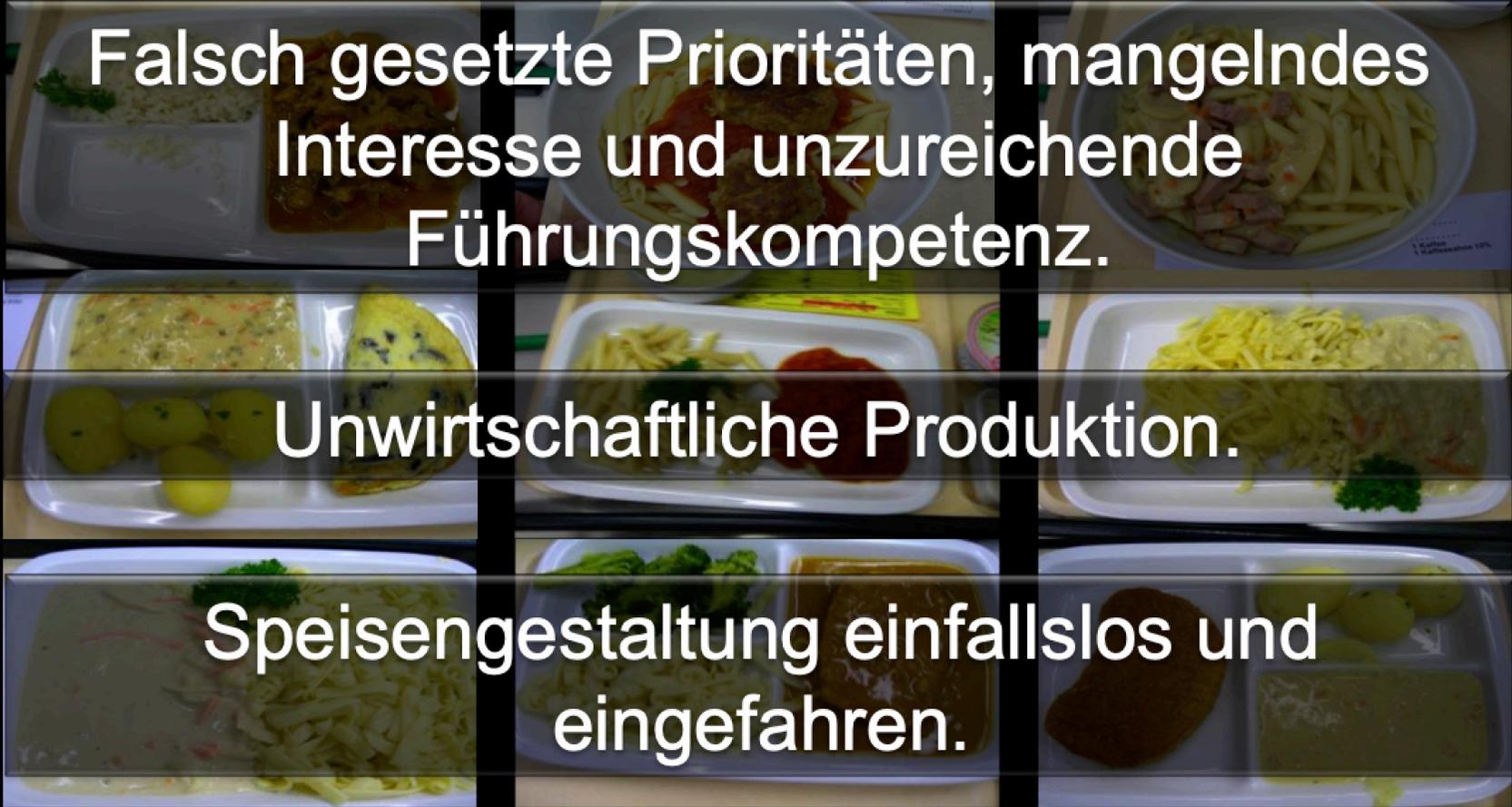
### BIS ZU 1200 ESSEN PRO MAHLZEIT



# Das sind wir!



# Die Ausgangssituation!



Falsch gesetzte Prioritäten, mangelndes Interesse und unzureichende Führungskompetenz.

Unwirtschaftliche Produktion.

Speisengestaltung einfallslos und eingefahren.

# Die Ausgangssituation!



# Die Entwicklung!

**CHEF DE CUISINE M/W**

**augusta**  
MEDIZIN PFLEGE BILDUNG

**Einsatzort:** Bochum  
**Eintrittsdatum:** ab sofort oder nach Vereinbarung

**UNSER UNTERNEHMEN:**  
Wir sind eine große Gesundheits Einrichtung mit Standorten in Bochum und Hattingen und leisten spezialisierte Spitzenmedizin. Der Anteil der Privatpatienten ist außerordentlich hoch und die Ernährung spielt eine immer wichtigere Rolle und der Anspruch steigt. In vielen Bereichen hat das Krankenhaus Hotelcharakter. Unsere Verne, Restaurant, Bar, Bäckerei, Konditorei, ein Shop etc. stellen eine große Herausforderung dar. Wir stellen nun für unsere Bochumer Klinik eine neue, große Gourmetküche zu machen und suchen hierzu einen erfahrenen

**KONTAKT UND ANSPRECHPARTNER:**  
Augusta-Kranken-Anstalt GmbH  
Klinik für Neurologie  
Klinik für Geriatrie  
Klinik für Psychiatrie  
44791 Bochum  
E-Mail: [Kontakt](mailto:Kontakt@augusta-bochum.de)

**STELLENBESCHREIBUNG:**  
Wir, Chef de Cuisine, wollen Sie in vielfältigen Aufgabenfeldern, wie z.B. der Koordination und Gerechtigkeit, Verantwortung, Qualität, Flexibilität, Kreativität, Flexibilität, Teamarbeit, Kommunikation, Führung, Organisation, und anderen, einen kompetenten Chefkoch, haben einer entwicklungs-fähigen und verantwortungsvollen Aufgabe erwarten Sie ein solches Arbeitsfeld, geeignete Arbeitszeiten sowie Aufstiegsmöglichkeiten. Sie werden überrascht sein, auch wenn Sie einen hohen Anspruch haben, was Sie in ein Krankenhaus bzw. in ein hochkomplexes Medizin-Hotel-System einbringen können.

**ANFORDERUNGSPROFIL:**  
Bitte richten Sie Ihre aussagekräftige Bewerbung unter Angabe Ihrer Vorstellungen und Erwartungen an den

GF Dipl.-Kfm. Ulrich Froese  
Augusta-Kranken-Anstalt GmbH  
Bergstraße 26, 44791 Bochum

Alles über uns: [www.augusta-bochum.de](http://www.augusta-bochum.de)  
Für Rückfragen stehen Ihnen gerne zur Verfügung:  
der Geschäftsführer Ulrich Froese  
E-Mail: [ulrich.froese@augusta-bochum.de](mailto:ulrich.froese@augusta-bochum.de)  
sowie der Küchenleiter Uwe Kentsch  
E-Mail: [kentsch@augusta-bochum.de](mailto:kentsch@augusta-bochum.de)

„Wir stellen uns vor, unsere Küche zu einer Gourmetküche zu machen und suchen hierzu einen Chef de Cuisine...“

# Die Entwicklung!

Neue Produkte    Neue Gerichte    Neuer Menüplan

Wiederholung im 2 Wochenrhythmus.  
5,7 Tage durchschnittliche Verweildauer der Gäste.  
Tendenz sinkend.

Saisonaler Speiseplanwechsel

# Die Entwicklung!

4 Gerichte zur Auswahl.

Menü 1 Vollkost

Menü 2 Ohne Schweinefleisch

Menü 3 Vegetarisch

Menü 4 Typisch deutsches Gericht über den Garpunkt gegart.

# Die Entwicklung!



Vorstellung der neuen Gerichte.

Verkostung durch die Geschäftsführung  
Pflegeteamleitung und Chefärzte.

# Die Entwicklung!

Investitionen.

Investitionsvolumen 350.000 €

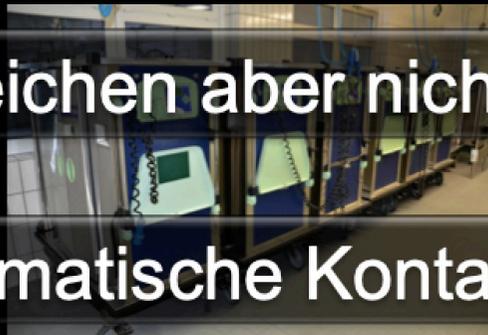


# Die Entwicklung!

Optimierung der Speisentransportwagen.



Garpunkte erreichen aber nicht überschreiten.



Problematische Kontakthitze.



Defizit: Fehlen eines manuellen / digitalen Temperaturreglers.



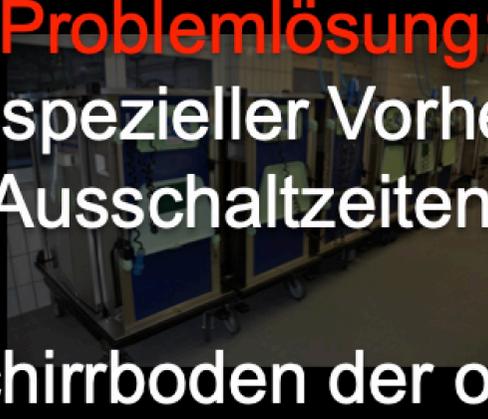
# Die Entwicklung!

## Problemlösung:

Entwicklung spezieller Vorheiz-, Ein- und Ausschaltzeiten.

Der dicke Geschirrboden der ovalen Backform kompensiert die hohe Kontakthitze.

Programmierungen und Abläufe für alle Standorte gleich.



# Die Entwicklung!

---

**Die Konsequenz:**

**Wir müssen das Kochen neu lernen!**

**Sämtliche Abläufe müssen neu angepasst werden!**

**Wie weit und wann muss ein Produkt gegart werden,  
damit es auch nach dem Transport und der  
Regeneration perfekt gegart zum Gast kommt?**

---

# Die Entwicklung!

Motivation der Mitarbeiter.



# Die Entwicklung!

## Motivation der Mitarbeiter.

Damit der Leitgedanke der Dienstleistung vom Küchenteam verinnerlicht wird, wird auf die Bezeichnung Patient verzichtet und dieser fortan als Gast betitelt.



# Die Entwicklung!

Motivation der Mitarbeiter.

„Wer nicht mit uns geht,  
wird gehen müssen!“



# Die Entwicklung!

Motivation der Mitarbeiter.

Zuordnung der drei Arbeitsbereiche

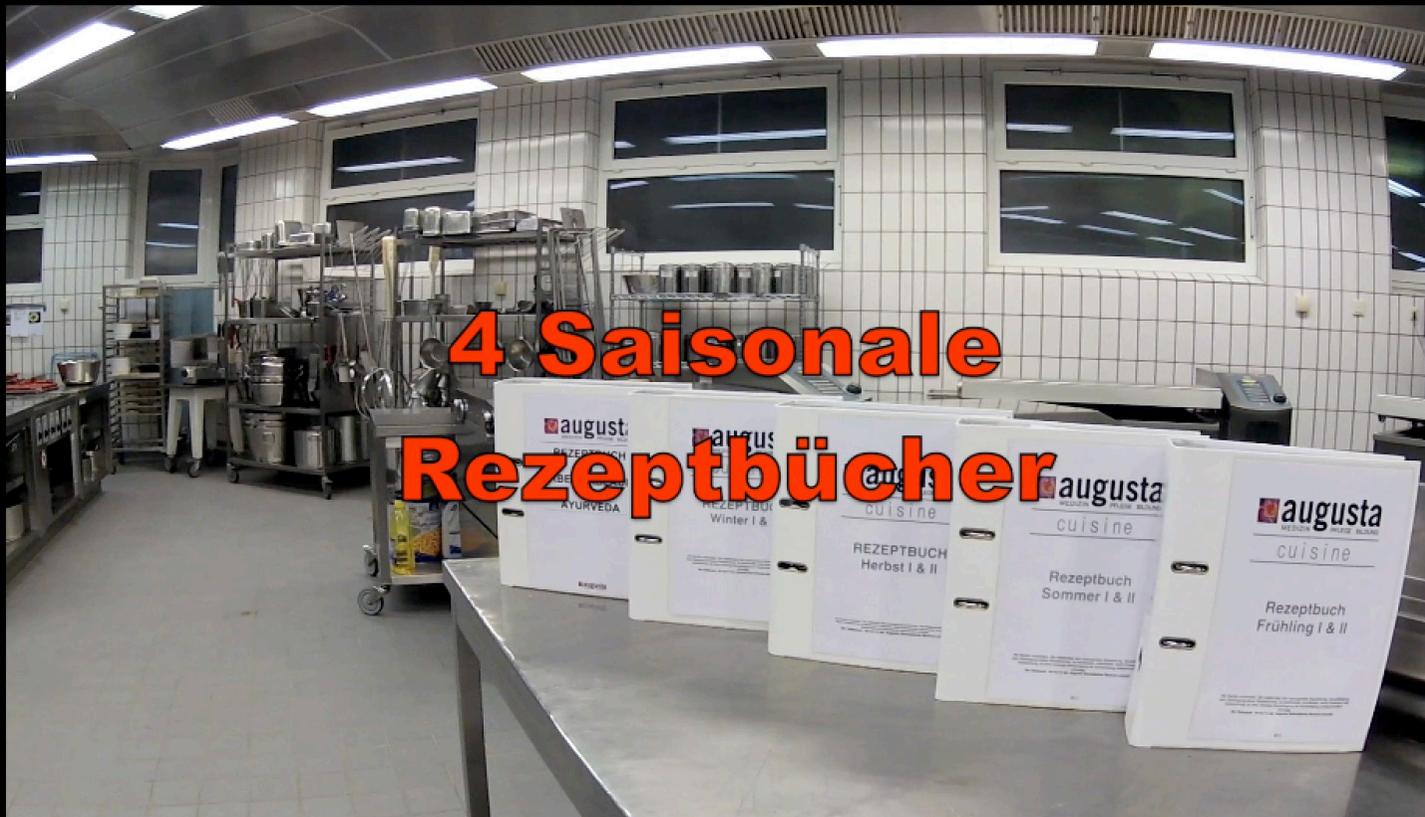
Küche

Portionierung

Spüle

# Die tägliche Praxis!

## Rezeptbücher



# Die tägliche Praxis!

## Rezeptbücher



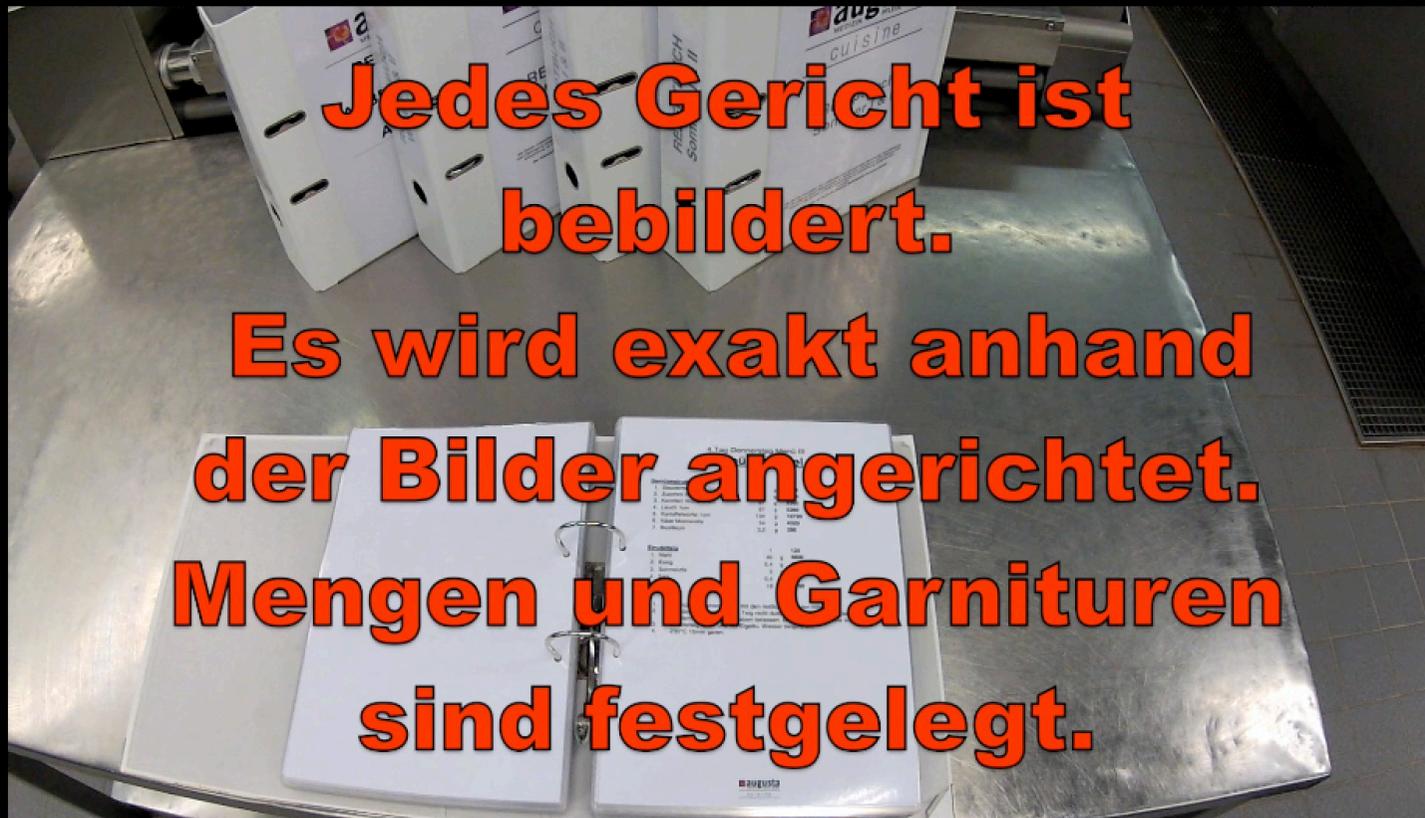
# Die tägliche Praxis!

## Rezeptbücher



# Die tägliche Praxis!

## Rezeptbücher



# Die tägliche Praxis!

## Rezeptbücher



**Gleichmäßige  
kalkulierbare Qualität.**

# Die tägliche Praxis!

Anforderung an die Warenwirtschaft

Unabhängigkeit! Datensicherheit / Offline.

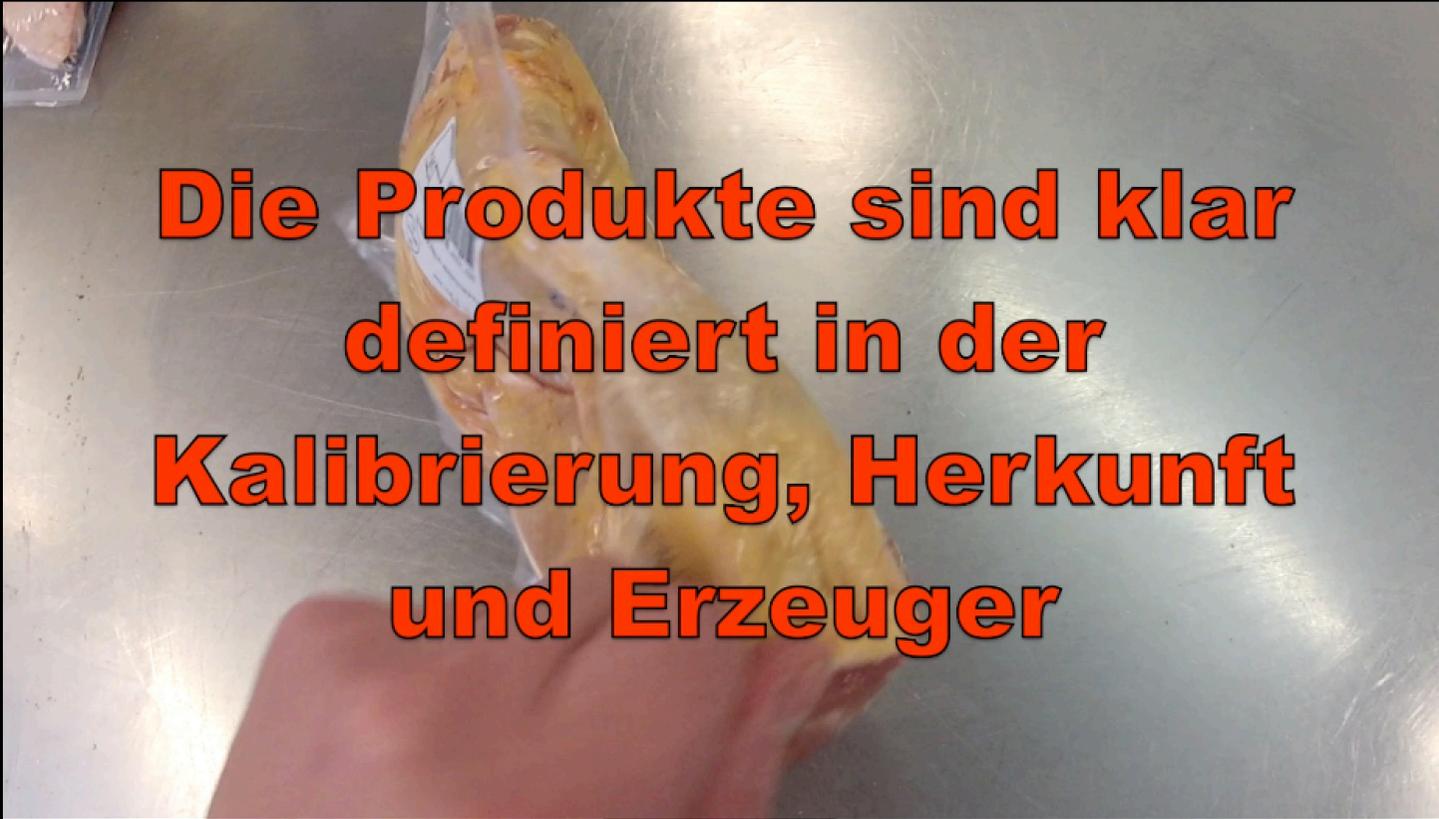
Schnelligkeit – Gesamtbestellung 2 Std./ Inventur 4 Std.

Kapitalbindung minimieren!  
Kompletter Warenumschlag in 2 Wochen.

Transfer der Daten in Excel.

# Die tägliche Praxis!

Auswahl der Lebensmittel



**Die Produkte sind klar  
definiert in der  
Kalibrierung, Herkunft  
und Erzeuger**

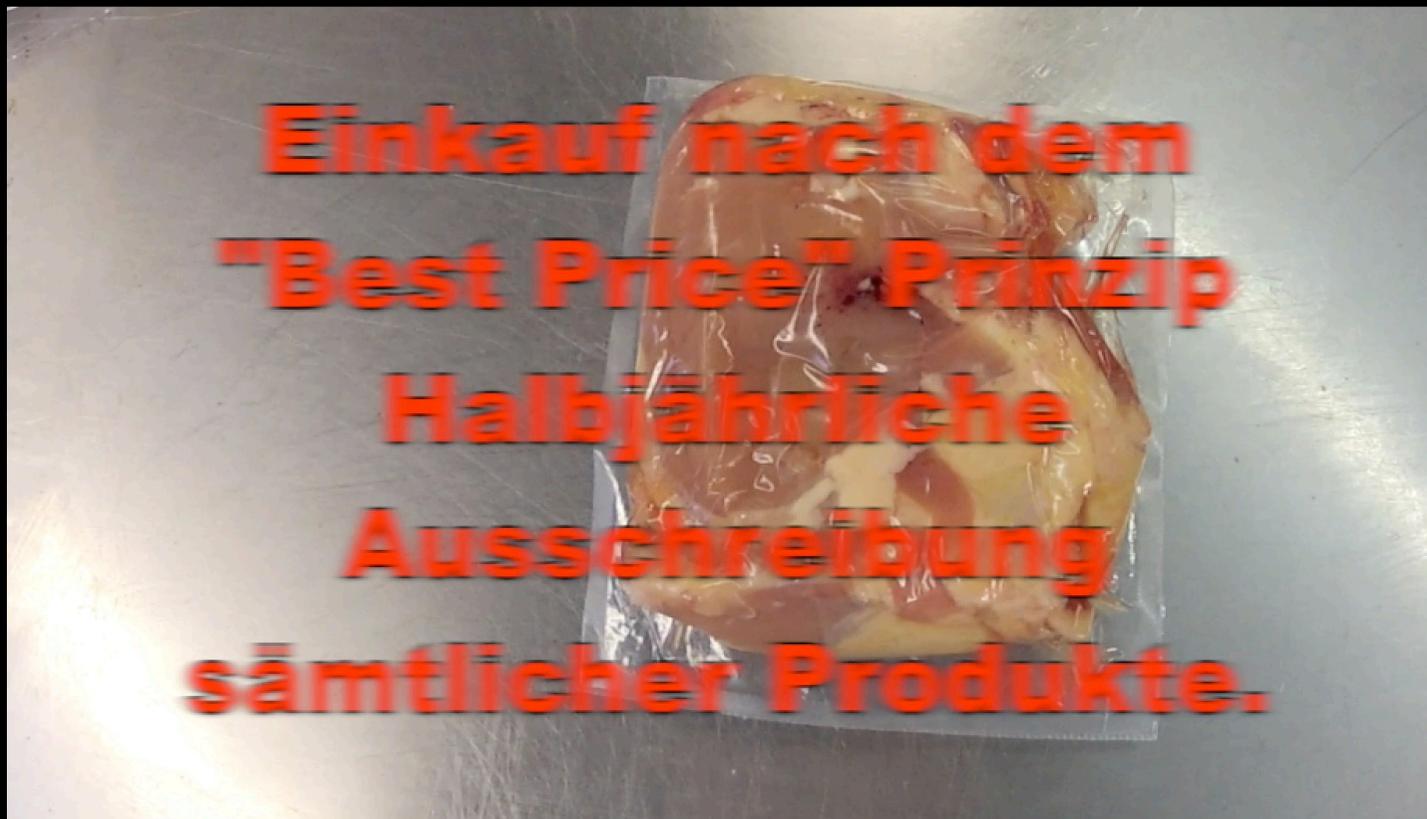
# Die tägliche Praxis!

Auswahl der Lebensmittel



# Die tägliche Praxis!

Auswahl der Lebensmittel



# Die tägliche Praxis!

## Auswahl der Lebensmittel



# Die tägliche Praxis!

Brötchen ohne Emulgatoren, Backenzymen,  
Verdickungsmitteln und Säuerungsmitteln



# Die tägliche Praxis!

Marmelade kochen wir selber aus TK Früchten.  
7 verschiedene Sorten. Ersparnis: ca. 10.000 € im Jahr.



# Die tägliche Praxis!

Marmelade kochen wir selber aus TK Früchten.  
7 verschiedene Sorten. Ersparnis: ca. 10.000 € im Jahr.



# Die tägliche Praxis!

Die Basis. Fonds und Saucen.



# Die tägliche Praxis!

Die Basis. Fonds und Saucen.



# Die tägliche Praxis!

Die Basis. Fonds und Saucen.



# Die tägliche Praxis!

Die Basis. Fonds und Saucen.



# Die tägliche Praxis!

Die Basis. Fonds und Saucen.



Herstellung der Rinderjus

# Die tägliche Praxis!

Die Basis. Fonds und Saucen.



**Klassischer Ansatz:**

**Tomatenmark rösten**

**Gemüse anbraten**

**Fleisch anbraten**

**18 Stunden bei 95°C**

**ziehen lassen.**

# Die tägliche Praxis!

Die Basis. Fonds und Saucen.



# Die tägliche Praxis!

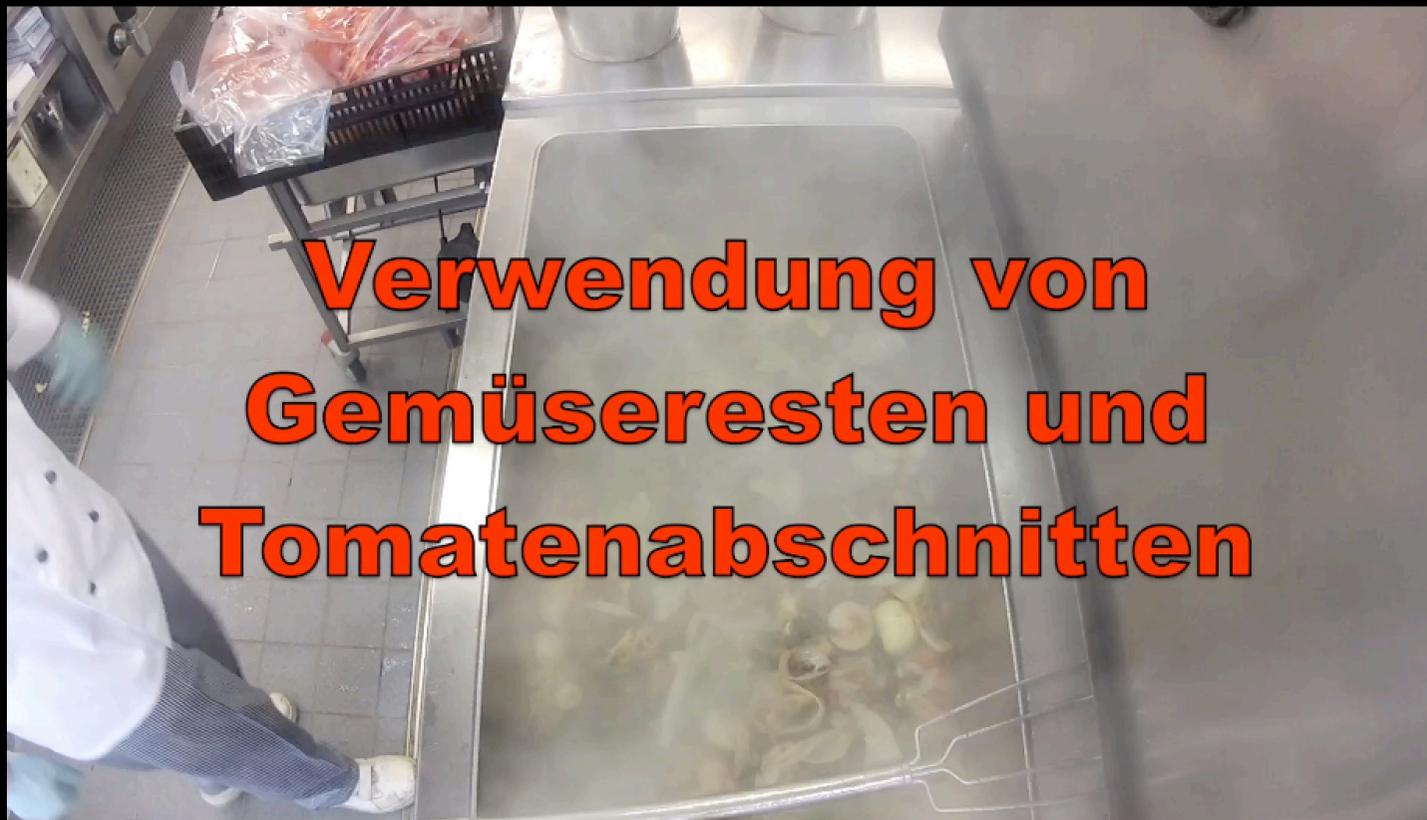
Die Basis. Fonds und Saucen.



**Herstellung der  
Tomatensauce**

# Die tägliche Praxis!

Die Basis. Fonds und Saucen.



# Die tägliche Praxis!

Die Basis. Fonds und Saucen.



**Mindestens 5 Stunden  
kochen lassen.**

# Die tägliche Praxis!

Die Basis. Fonds und Saucen.



**Herstellung der  
Velouté.**

# Die tägliche Praxis!

Die Basis. Fonds und Saucen.



**Basis: Rinderbrühe**

# Die tägliche Praxis!

Die Basis. Fonds und Saucen.



# Die tägliche Praxis!

Die eigene Herstellung ermöglicht eine hohe rezeptorische Leistung. Unverwechselbarer Geschmack.



**Indische Currysauce  
mit 23 Zutaten**

# Die tägliche Praxis!

Die eigene Herstellung ermöglicht eine hohe rezeptorische Leistung. Unverwechselbarer Geschmack.



# Die tägliche Praxis!

Die eigene Herstellung ermöglicht eine hohe rezeptorische Leistung. Unverwechselbarer Geschmack.



**Herstellung von  
Hähnchenstrudel.**

# Die tägliche Praxis!

Die eigene Herstellung ermöglicht eine hohe rezeptorische Leistung. Unverwechselbarer Geschmack.



# Die tägliche Praxis!

Die eigene Herstellung ermöglicht eine hohe rezeptorische Leistung. Unverwechselbarer Geschmack.



# Die tägliche Praxis!

Die eigene Herstellung ermöglicht eine hohe rezeptorische Leistung. Unverwechselbarer Geschmack.



# Die tägliche Praxis!

Die eigene Herstellung ermöglicht eine hohe rezeptorische Leistung. Unverwechselbarer Geschmack.



# Die tägliche Praxis!

Die eigene Herstellung ermöglicht eine hohe  
rezeptorische Leistung. Unverwechselbarer Geschmack.



# Die tägliche Praxis!

Die eigene Herstellung ermöglicht eine hohe rezeptorische Leistung. Unverwechselbarer Geschmack.



# Die tägliche Praxis!

Die eigene Herstellung ermöglicht eine hohe rezeptorische Leistung. Unverwechselbarer Geschmack.



**Ein selbstgefertigter kostet  
3,26 € / kg inkl. Arbeitszeit.**

# Die tägliche Praxis!

Die eigene Herstellung ermöglicht eine hohe rezeptorische Leistung. Unverwechselbarer Geschmack.



# Die tägliche Praxis!

Die eigene Herstellung ermöglicht eine hohe rezeptorische Leistung. Unverwechselbarer Geschmack.



# Die tägliche Praxis!

Die eigene Herstellung ermöglicht eine hohe rezeptorische Leistung. Unverwechselbarer Geschmack.



# Die tägliche Praxis!

Die eigene Herstellung ermöglicht eine hohe rezeptorische Leistung. Unverwechselbarer Geschmack.



# Die tägliche Praxis!

Die eigene Herstellung ermöglicht eine hohe rezeptorische Leistung. Unverwechselbarer Geschmack.



# Die tägliche Praxis!

Die eigene Herstellung ermöglicht eine hohe rezeptorische Leistung. Unverwechselbarer Geschmack.



# Die tägliche Praxis!

Die eigene Herstellung ermöglicht eine hohe rezeptorische Leistung. Unverwechselbarer Geschmack.



# Die tägliche Praxis!

Die eigene Herstellung ermöglicht eine hohe rezeptorische Leistung. Unverwechselbarer Geschmack.



# Die tägliche Praxis!

Die eigene Herstellung ermöglicht eine hohe rezeptorische Leistung. Unverwechselbarer Geschmack.



# Die tägliche Praxis!

Die eigene Herstellung ermöglicht eine hohe rezeptorische Leistung. Unverwechselbarer Geschmack.



# Die tägliche Praxis!

Die eigene Herstellung ermöglicht eine hohe rezeptorische Leistung. Unverwechselbarer Geschmack.



# Die tägliche Praxis!

Die eigene Herstellung ermöglicht eine hohe rezeptorische Leistung. Unverwechselbarer Geschmack.



# Die tägliche Praxis!

Die eigene Herstellung ermöglicht eine hohe rezeptorische Leistung. Unverwechselbarer Geschmack.



# Die tägliche Praxis!

Die eigene Herstellung ermöglicht eine hohe rezeptorische Leistung. Unverwechselbarer Geschmack.



# Die tägliche Praxis!

Die eigene Herstellung ermöglicht eine hohe rezeptorische Leistung. Unverwechselbarer Geschmack.



# Die tägliche Praxis!

Die eigene Herstellung ermöglicht eine hohe rezeptorische Leistung. Unverwechselbarer Geschmack.



# Die tägliche Praxis!

Die eigene Herstellung ermöglicht eine hohe  
rezeptorische Leistung. Unverwechselbarer Geschmack.



# Die tägliche Praxis!

Klare Vorgaben bei der Portionierung.



# Die tägliche Praxis!

Klare Vorgaben bei der Portionierung.



# Die tägliche Praxis!

Klare Vorgaben bei der Portionierung.



# Die tägliche Praxis!

Klare Vorgaben bei der Portionierung.



# Die tägliche Praxis!

Klare Vorgaben bei der Portionierung.



# Die tägliche Praxis!

Klare Vorgaben bei der Portionierung.



# Die tägliche Praxis!

Das was wir kochen, verkosten wir selber jeden Tag.



# Das Ergebnis!



# Das Ergebnis!



# Das Ergebnis!



# Das Ergebnis!



# Das Ergebnis!

---

## Das ist bestimmt teuer !?

---

**Das Ergebnis!**

---

**Hohe Effizienz im  
Gesamtprozess!**

---

**Welchen Vorteil hat dieses für  
unseren Gast!**

---

# Die tägliche Praxis!

---

Wir reduzieren die Kosten  
im Herstellungsprozess!

Die Qualität beim Gast  
bleibt unverändert.

---

# Die tägliche Praxis!

Kostenreduzierung: Wir schweißen V2A selber!



# Die tägliche Praxis!

Kostenreduzierung: Wir schweißen V2A selber!



# Die tägliche Praxis!

Kostenreduzierung: Wir schweißen V2A selber!



# Die tägliche Praxis!

Kostenreduzierung: Wir schweißen V2A selber!



# Die tägliche Praxis!

Kostenreduzierung: Wir schweißen V2A selber!



# Die tägliche Praxis!

Kostenreduzierung: Wir schweißen V2A selber!



# Die tägliche Praxis!

Kostenreduzierung: Wir schweißen V2A selber!



# Die tägliche Praxis!

Kostenreduzierung: Wir schweißen V2A selber!



# Die tägliche Praxis!

Kostenreduzierung: Combi Dämpfer!

Ca. 200 Tage Reinigung im Jahr.  
Aufwand ca. 5000 €



# Die tägliche Praxis!

Kostenreduzierung: Combi Dämpfer!



# Die tägliche Praxis!

Kostenreduzierung: Combi Dämpfer!

Ca. 200 Tage Reinigung im Jahr.  
Aufwand ca. 500 €



# Das Ergebnis!

## Die Reaktionen der Gäste.

Sehr gezielte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Augusta-Küche,

ein Krankenhaus-Aufenthalt ist wohl nie schön, aber ohne tolle, leckeren Mittagessen haben meinen Sohn und mich jeden Tag erfreut: Lasagne, Coq au vin, Lasagne, die veget. Paprika, frisches Blattsalat mit Dressing extra, frische knackige Gemüse, frische Suppe mit extrem fein gesch. frischen Gemüse, Quark u. frischen Beeren — das so etwas in einer Kols-Küche möglich ist! Dickes Kompliment + ein herzliches Danke schön!  
Dorothee + Tim



# Das Ergebnis!

## Die Reaktionen der Gäste.

*Vollkost*  
1 Gebratene Hähnchenbrust

-----  
-----

-----  
-----

-----  
-----

1 Kaffee + Kuchen

*An die Küche !*

*Wenn Sie wieder hin so gut kochen,  
würde ich wohl um eine Verlängerung  
zum weiteren Verbleib bitten.*

Siegfried Meiss WLP

Station: S06

Zimmer: 9

Nr:21020374

Mittagessen

*mfg  
S. Meiss*

- 48 -

14.12.2010

# Das Ergebnis!

## Die Reaktionen der Gäste.

EVK

An die Küche:

das heutige Essen (s.o.) war das

Spitzenessen dieser Woche. Ohne

die guten Wohlkürnisse meine Frau herabzusetzen,

weil ich nach meiner morgigen Entlassung

Nr:21020374

Mittagessen

Vielen Dank 17.12.2010

Das gute Essen vermissen, + mitg. S. 10/11

24502526

# Das Ergebnis!

## Die Reaktionen der Gäste.

25/07/2011 13:45

+492345171303

PFLEGEDINSTLEITUNG

S. 01/01

An das tolle Küchen team,  
viele Menschen schreiben Negatives gern, für aber möchte  
hiermit ausdrücken, das vor allen Dingen die Mittags-  
speisen sehr lecker angeordnet sind. Zudem sind  
die Speisen auch für das Auge sehr gut anzusehen.  
Bin jetzt im diesem Jahr schon das 3. Mal  
hier im Krankenhaus und dies musste gesagt  
werden.

Mit freundlichem Gruß

M. Schumacher (2000)

# Das Ergebnis!

## Die Auszeichnungen.

S&F Förderpreis 2011 / Frankfurter Preis 2012



# Das Ergebnis!

## Die Reaktionen der Presse

Westdeutsche Allgemeine Zeitung

11.01.2010

### Schlemmen bis der Arzt kommt

Die Augusta-Krankenanstalten, zu denen auch das EvK gehört, beschäftigen einen Chef de Cuisine mit Sterne-Erf.

Kristen Bosen

Hartgen hat einen neuen Koch von der Sterne-Gaumenkarte. Um in den Genuss seiner Kochkunst zu kommen, muss man allerdings ganz schön krank sein. Ralf Meyer ist nämlich neuerdings Chef de Cuisine im Ev-Krankenhaus, das zu den Augusta-Krankenanstalten gehört.

Krankenhausleiter geht man eher nicht unbedingt als Gourmettempel, das könnte sich im Falle der Augusta-Krankenanstalten allerdings bald ändern. Wenn Ralf Meyer seine Visionen alle umsetzen hat, „zu ein wenig längere Prozess“, sagt der 41-jährige. Nach und nach will er zusammen mit dem Küchenmann, zu dem alleine seine Küche gehören, das Niveau anheben. Neben den speziellen Bedürfnissen (Schonkost, vegetarische Gerichte, Küche für Menschen usw.) geht es Ralf Meyer vor allem um eines: Es soll lecker sein.

Wenn Meyer so über die Küche und seine Philosophie erzählt, dann möchte man ihn an liebsten vom Fleck weg für eine dieser Kochbeobachtungen engagieren. So anschaulich, detailliert und mitreißend kann er vom Teller, Was er erzählt von Leidenschaft unter Maestrickschleusen, von grünem Bandnudeln mit lecker Obertische, damit sie die Farbe nicht komplett verliert, oder von Dessert, von Chips, leicht bestreut mit Pulverzucker, dazu selbst gemachtes Kirschkompott und Vanilleeis, dass nicht nur diese eine Reaktion: Immen - schick und weg.

Ralf Meyer hat früher im Schiffbau in Düsseldorf gearbeitet. „Da hatte es mich das

Michelin-Sterne“, sagt Meyer. Auch in einem Gaumenrestaurant in der Schweiz war er beschäftigt, zuletzt in einem Großkonditorei in Köln. „Die Arbeit war mir die Bestimmung geworden.“ Nach den 18-Stunden-Tagen in der Sternegastronomie ist er auf Dauer aber nicht das Meiste, sagt Meyer. Die neue Rolle in der Krankenhausküche sei sehr, er als Hauskonditor. „Hier kann man noch wirklich etwas bewegen“.

Die Geschäftsführung investierte seine Visionen sehr. 200.000 Euro wurden die Augusta-Krankenanstalten in ihrem Hausen in neue Küchengeräte stecken, in spezielle Gas-Geräte beigetragen, die das Essen bis zu 25 Stunden warm halten können. Die langen Wege sind die lange Zeit, das seien die größten Herausforderungen in der Küchen-

„Das Essen darf nicht an Qualität und Aussehen verlieren“

hausküche, so der Chef de Cuisine. Weniger die Menge, denn 1000 Mittagessen, die die Küchenmannschaft ausstern. Der Weg von der Zubereitung bis zum Patienten könne bis zu 1,5 Stunden dauern, so lange muss das Essen warm bleiben und darf nicht an Qualität und Aussehen verlieren.“

Er stellt den Spinnweben an, um sicher zu sein, dass die richtigen Früchte in die Zuckermörtel, Teiggebäckchen oder gar Desserts will er komplett vom Fluss nehmen. Bereits angestoßen werden die Seiten, das Rum-schmecken gibt es die alle selbst hergestellt worden. Es heißt wieder Frau Magal nach ihrem Mandarinen. „Eine richtig gute Tomatensauce muss mindestens drei Stunden kochen“, sagt Meyer, und um die perfekte Tomatensauce zu finden, hat er lange gesucht. „Durchschnittlich zwei Euro mehr geht das Rezept für das Essen pro Patient und Tag aus. Wenn Meyer ein „Patient“ sagt, für die sind und heißen es „nette Gäste“.



Heute im Dezember-Schiffbau, heute in der Krankenhausküche: Ralf Meyer will Frisch-Geschmack zu den Patienten, seinen „Gästen“ wie er sagt, bringen. Foto: Thoma

#### VERANTWORTUNG

##### Ev. Stiftung Augusta

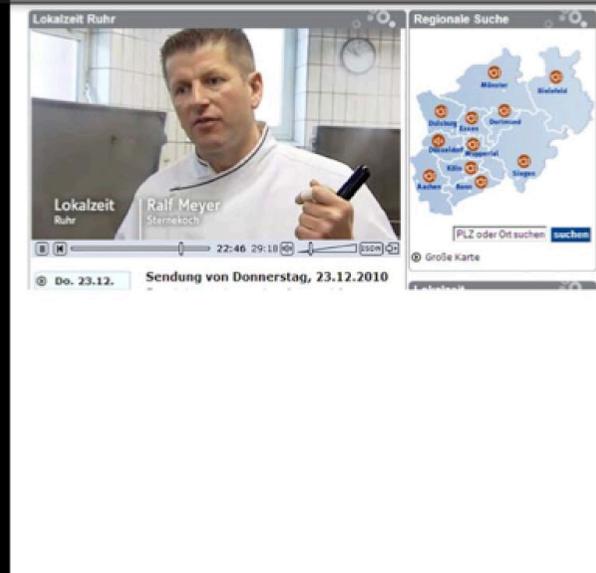
Ralf Meyer und sein Team kochen für verschiedene Häuser der Ev. Stiftung Augusta. Das sind in Bochum und Mülheim die Krankenhaus, ein Altenheim und zwei Kurort-Pflegeeinrichtungen sowie die Cafés.

# Das Ergebnis!

Die Reaktionen im TV

WDR Fernsehen  
23.12.2010

## WDR Fernsehen 23.12.2010



# Das Ergebnis!

Die Reaktionen im TV

WDR Fernsehen  
31.10.2017

1,1 Millionen Zuschauer



# Das Ergebnis!

## Die Reaktionen im TV



# Das Ergebnis!

## Die Reaktionen im TV



# Das Ergebnis!

Die Reaktionen im TV

WDR Fernsehen  
26.01.2018

950.000 Zuschauer

132.441 Aufrufe bei WDR Facebook

2676  Gefällt mir - 1211 mal geteilt

# Das Ergebnis!

## Die Küche als Marketinginstrument!



Das Ergebnis!  
Die Restauranten im TV  
WDR Fernsehen  
2017-2018  
950.000 Zuschauer  
132.441 Aufrufe bei WDR Facebook  
2676 Gefällt mir, 1211 mal geteilt

# Das Ergebnis!

Die Küche als Marketinginstrument!



# Das Ergebnis!

Die Küche als Marketinginstrument!



# Das Ergebnis!

## Die Küche als Marketinginstrument!



# Das Ergebnis!

Die Küche als Marketinginstrument!



# Die tägliche Praxis!

Wir lassen uns extern prüfen!



**TÜVRheinland**®

Genau. Richtig.

# Die tägliche Praxis!

Wir lassen uns extern prüfen!

„Warum sollen wir das machen?  
und  
Welchen Vorteil hat dieses für  
unseren Gast?“



TÜV Rheinland®  
Genau. Richtig.

„Hauptsache, g'sund samma!“

Vielen Dank für Ihre Zeit!



[r.meyer@augusta-bochum.de](mailto:r.meyer@augusta-bochum.de)