



## Dem Patienten sicher Gutes servieren

Seit 13. Dezember 2014 gelten EU-weit einheitliche Regelungen bei der Lebensmittel-Kennzeichnung. Sie soll die Verbraucher noch umfassender über den Inhalt aller Lebensmittel informieren, auch über Allergene. Was auch in kleineren Gastronomiebetrieben nur mit Mehraufwand zu leisten sein mag, bedeutet für große Gemeinschaftsverpflegungen wie die im Klinikum Landsberg am Lech mit 221 Betten praktisch und virtuell eine große Umstellung. Küchenleiter Christian Baumann entscheidet sich für einen Neubeginn mit JOMOsft<sup>vi</sup>. Damit ist er für die Zukunft bestens gerüstet.

Es läuft. Die Arbeit für den Tag ist im Wesentlichen geregelt. Christian Baumann wirkt entspannt und erzählt über Stationen seiner Karriere, schöne und anstrengende Seiten seines Berufs. Der 46-Jährige hat Arbeitstage bis in die tiefe Nacht erlebt, einen rauen Umgangston und genauso sehr enge und kameradschaftliche Teamarbeit. Immer wieder klopft jemand an der Tür seines kleinen Büros. Schnelle Hilfe zwischen Tür und Angel. Zu allen ist Christian Baumann freundlich. Er mag seinen Job.

Baumann hat seinen Beruf von der Pike auf gelernt. Bevor er in der Gemeinschaftsverpflegung als diätetisch geschulter Koch und schließlich Küchenmanager Fuß fasst, sammelt er unter anderem wertvolle Erfahrungen

in einem Landgasthof. „Die Zeit in der Gastronomie möchte ich nicht missen“, sagt er. Nach einer Zwischenstation in seiner Geburtsstadt München managt er seit acht Jahren die Küche im Landsberger Klinikum.

Lob hat er auch für die Führung des Hauses der Grund- und Regelversorgung: „Wir haben seit zwei Jahren einen neuen Vorstand, der Gott sei Dank viel Wert auf die Qualität der Verpflegung legt. Er hat unser Budget

*Christian Baumann ist zufrieden mit seiner Entscheidung. Das neue System lässt sich ohne große Investitionen realisieren, da bei JOMOsft<sup>vi</sup> keine Software oder Hardware angeschafft werden muss.*

*Der Nutzer setzt einen vorhandenen PC ein und hat via Internet-Zugang zu den erforderlichen Softwaremodulen – sie sind „virtuell“ (vi) für ihn da. Für die Nutzung der Software wird eine monatliche Gebühr bezahlt, die sich nach der vereinbarten Laufzeit richtet.*





sogar noch ein bisschen erhöht“, berichtet Baumann. Es lohnt sich, meint auch er, denn: „Essen hält Leib und Seele zusammen.“

Der perfekte Start in den Tag gelingt mit einem „Fitness“-Frühstück: ein Glas Multivitaminsaft, dazu ein herrliches Birchermüsli und frisches Obst. Oder heute lieber ein Bauernfrühstück mit zwei Rühreiern? Vielleicht einmal griechisch, französisch oder friesisch? Schmackhafte Aussichten, doch geht es nicht um Urlaub,

Mitarbeiter und Gäste des Klinikums in der hauseigenen Cafeteria.

Neben einem ausgewogenen Frühstücksangebot stehen fünf feste Menüs, zwei Suppen und ein Dessert auf der Speisekarte zur Wahl. Wer darüber hinaus Freude an schmackhaften Extras hat, findet auf einer Zusatzkarte weitere Komponenten und Menüs zur Auswahl. Selbstzahler können ihre Mahlzeit von der „Schmankerlkarte“ bestellen. Sein Abendessen wählt der Patient aus 18 Komponenten.



*Emsiges Treiben in der Landsberger Krankenhausküche: 34 Mitarbeiter kümmern sich täglich um die Produktion von 765 Mahlzeiten.*

obwohl ganz existenziell um die Erholung von Leib und Seele. Der Patient kann im Klinikum am Lech „frühstücken wie ein Kaiser“ – wenn er möchte. Er gibt an, was ihm schmeckt und guttut, die Schwester speist seine Wünsche direkt ins System – und die Küche kann planen.

### Ein guter Ruf ist Arbeit

765 Mahlzeiten produziert das Team in der Küche des Landsberger Klinikums jeden Tag: Davon gehen rund 100 Mittagessen an zwei Kindergärten und an „Essen auf Räder“ für die Sozialstation St. Martin in Landsberg sowie weitere 100 Mittagessen für die

Während die Patienten frühstücken, geht es im Untergeschoss des Landsberger Klinikums hoch her: Geschirr klappert, Wasserdampf wirbelt über den Töpfen. Mittendrin behält Christian Baumann den Überblick. Auch wenn er „leider!“ kaum mehr selbst kocht, sagt er überzeugend: „Ich bin mit Leib und Seele Koch!“

34 Frauen und Männer leisten Tag für Tag, eingeteilt in zwei Schichten, ihren Beitrag dafür, dass jeder Patient sich mindestens beim Essen wohlfühlt. „Wir sind den Ärzten unterstützend beigeordnet“, meint Baumann und schmunzelt selbst über das Bild. Bei aller Bescheidenheit: Der Küchen-

leiter im Klinikum Landsberg kann stolz darauf sein, dass „sein“ Haus auch im Bereich der Verköstigung einen guten Ruf im Landkreis genießt. So ein Lob muss man sich erarbeiten.

Bei der Planung hilft eine durchdachte Organisation: Seit August 2014 arbeitet Baumann mit JOMOssoft<sup>vi</sup>. „Der Anlass, das System umzustellen, war die neue Kennzeichnungspflicht, die seit Dezember gilt. Ich habe mich damals kundig gemacht: Was ist mit der bestehenden Hardware möglich, was ist auf dem Markt? Bei einem Messebesuch habe ich dann Kontakt zu CHEFS CULINAR aufgenommen“, erzählt Baumann.

## Riesenerleichterung durch JOMOsft<sup>Vi</sup>

Ein Computer mit Internetanschluss genügt: JOMOsft<sup>Vi</sup> übernimmt die seit 13. Dezember 2014 vorgeschriebene Ausweisung aller Allergene, die sich in den angebotenen Menüs oder in einzelnen Komponenten befinden könnten. „Zum Beispiel habe ich zweierlei Zwieback im Haus: Die Großpackung für Brei und Portionspackungen. Als das System mir anzeigt, der Zwieback enthält Sojalecithin, habe ich gestutzt und nachgelesen. Tatsächlich sind die Portionspackungen anders zubereitet. Da muss man erst einmal draufkommen!“ Christian Baumann schätzt, dass allein für die Pflege der Daten, die durch die erweiterte Kennzeichnungspflicht nötig ist, zusätzliches Personal nötig wäre. Eine weitere Arbeitserleichterung bringt zudem die automatische Berechnung der Rezepturen auf Basis realer Preise, auch

pro Portion. Nach einem halben Jahr Praxiserfahrung mit der intelligenten Softwarelösung resümiert er: „JOMOsft<sup>Vi</sup> bietet eine Riesenerleichterung und Sicherheit für uns.“

JOMOsft<sup>Vi</sup> ermöglicht den Zugriff auf die Produkte und deren Allergenangaben mittels Produkt-Web. Das System übernimmt und aktualisiert die Allergene in Produkten aus dem CHEFS CULINAR-Sortiment. Entscheidend für Baumann ist, dass die Rezepturen bei Änderung der Komponenten automatisch aktualisiert werden. Einfach und schnell folgt der Speiseplandruck auf Wunsch mit der Angabe von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen, Allergenen und Nährwerten. „Das Programm ist gut durchdacht und relativ flexibel. Man muss sich ein bisschen einarbeiten, aber das hat man ja immer, wenn man wechselt. Und der Support von CHEFS CULINAR ist sehr gut“, bestätigt er.



# frischli

## Klassiker & Innovationen vom Marktführer\*

- ✓ fein abgeschmeckt mit Sahne!
- ✓ so lecker wie selbstgemacht
- ✓ kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe
- ✓ ungekühlt haltbar
- ✓ im praktischen rechteckigen Eimer mit von Hand abziehbarer Deckelfolie



# NEU

Unser Saisonprodukt ab März 2015!

