

Küchenkonzept nach dem Sous-Vide-Verfahren

Zentralküche an der
Stadtklinik Baden-Baden



Jürgen Jung, Geschäftsführer, Klinikum Mittelbaden gGmbH

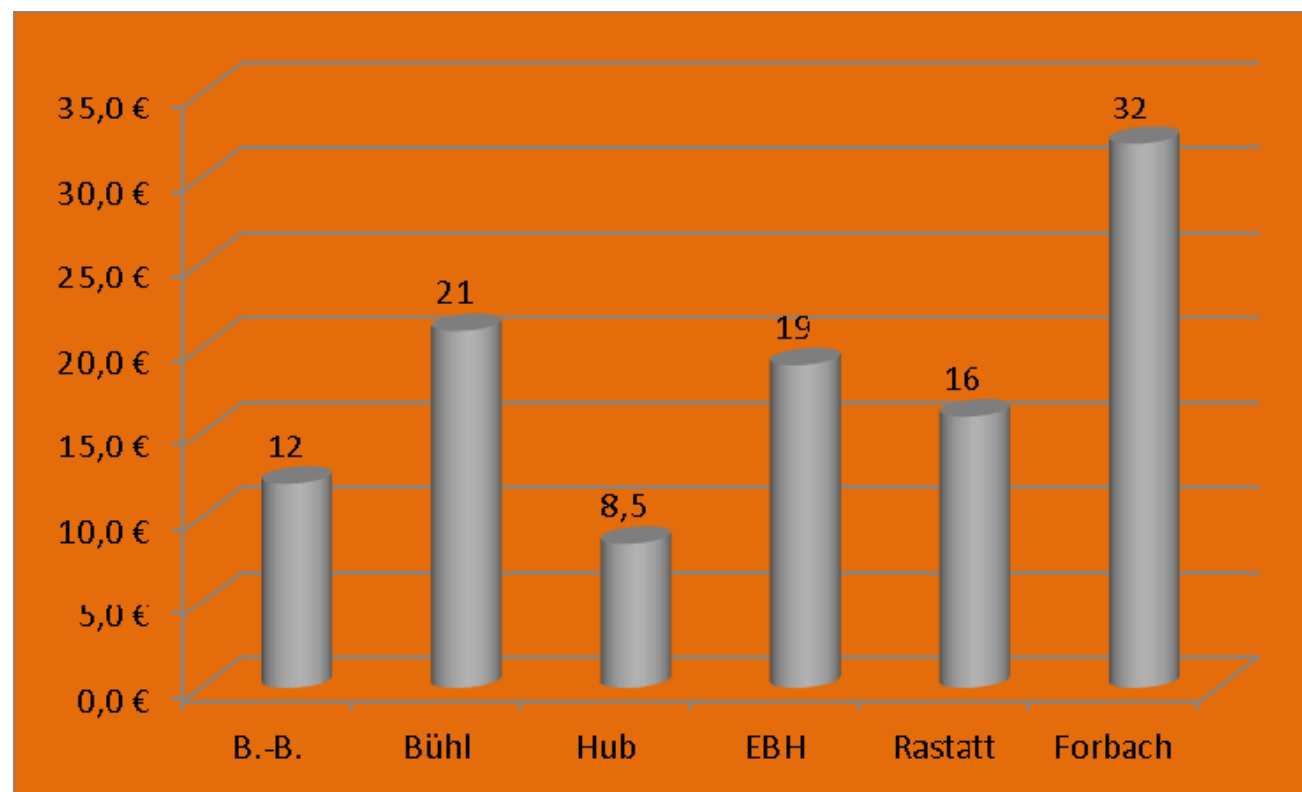


- Gegründet am 01.01.2004
- Träger: 40% Stadt Baden-Baden
60% Landkreis Rastatt
- Ambulanter Pflegedienst
- Servicegesellschaft
- Catering GmbH
- Medizinisches Versorgungszentrum
- ca. 40.000 stationäre Patienten
- ca. 60.000 ambulante Patienten
- ca. 4.000 ambulante Operationen
- rd. 2.750 Mitarbeiter/innen
- Umsatz ca. 170 Mio. € p.a.



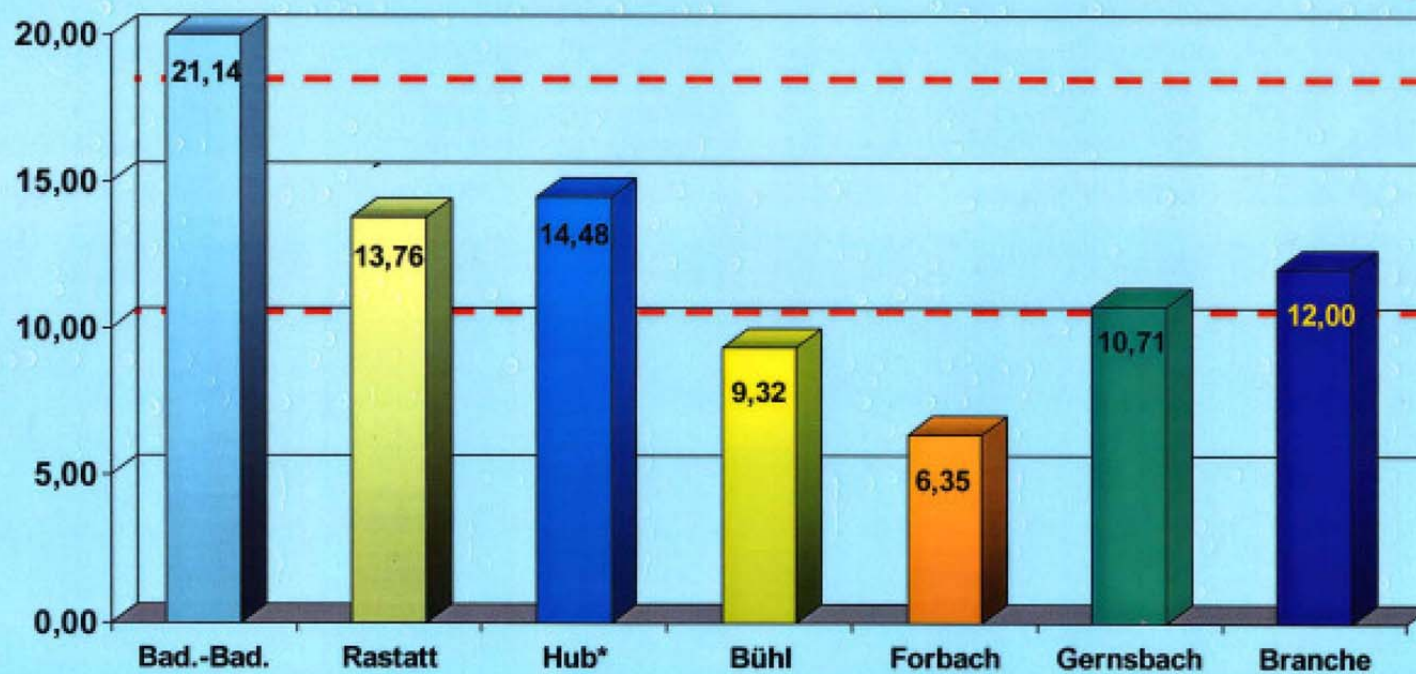
Status quo

Kennzahlenanalyse Vollkosten je BKT in EUR



Teil 2: Gegenüberstellung der Kennzahlen

Beköstigungstage je kalkulatorischem Vollzeitbeschäftigtem



** Hub inkl. Stationshilfen*

Zentralküche

5.560 Mahlzeiten täglich

- 1.110 Frühstück tablettiert
- 480 Frühstück Großgebinde
- 1.310 Mittagessen tablettiert
- 500 Mittagessen Großgebinde
- 550 Mittagessen Cafeterien
- 1.130 Abendessen tablettiert
- 480 Abendessen Großgebinde
- 800 bestrichene Seniorenbrote

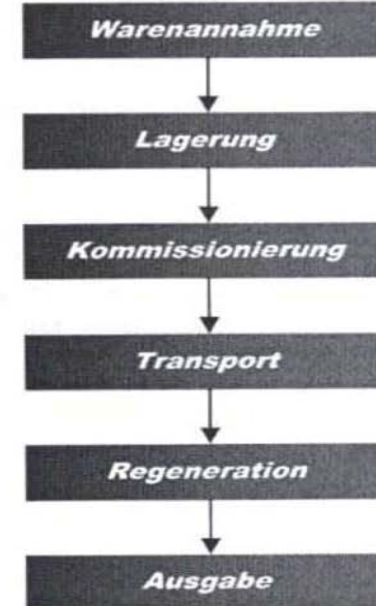
Cook & Serve



Cook & Chill



Sous Vide



Cook & Freeze

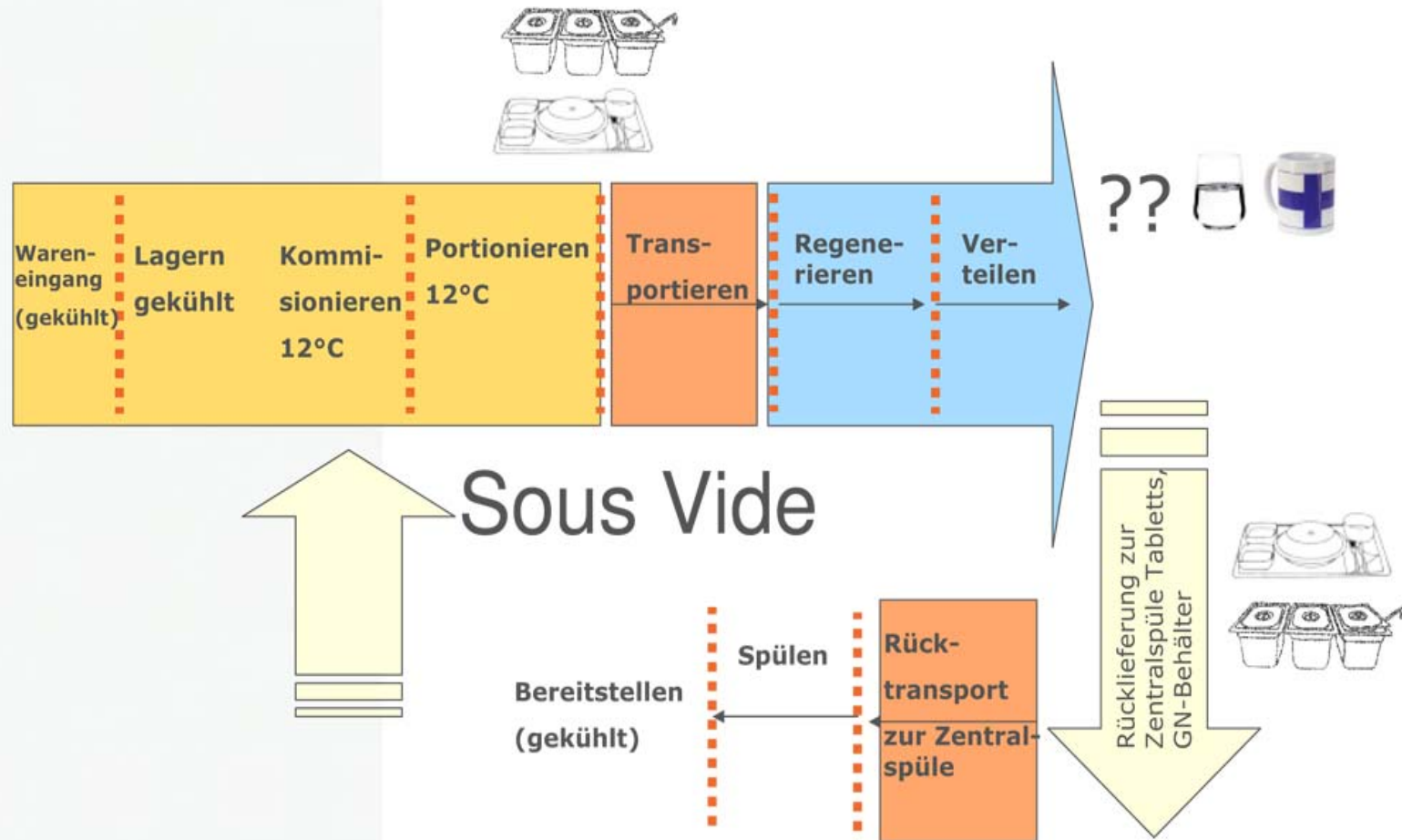
DreamSteam®

8

Sous vide Verfahren (unter einem Vakuum)

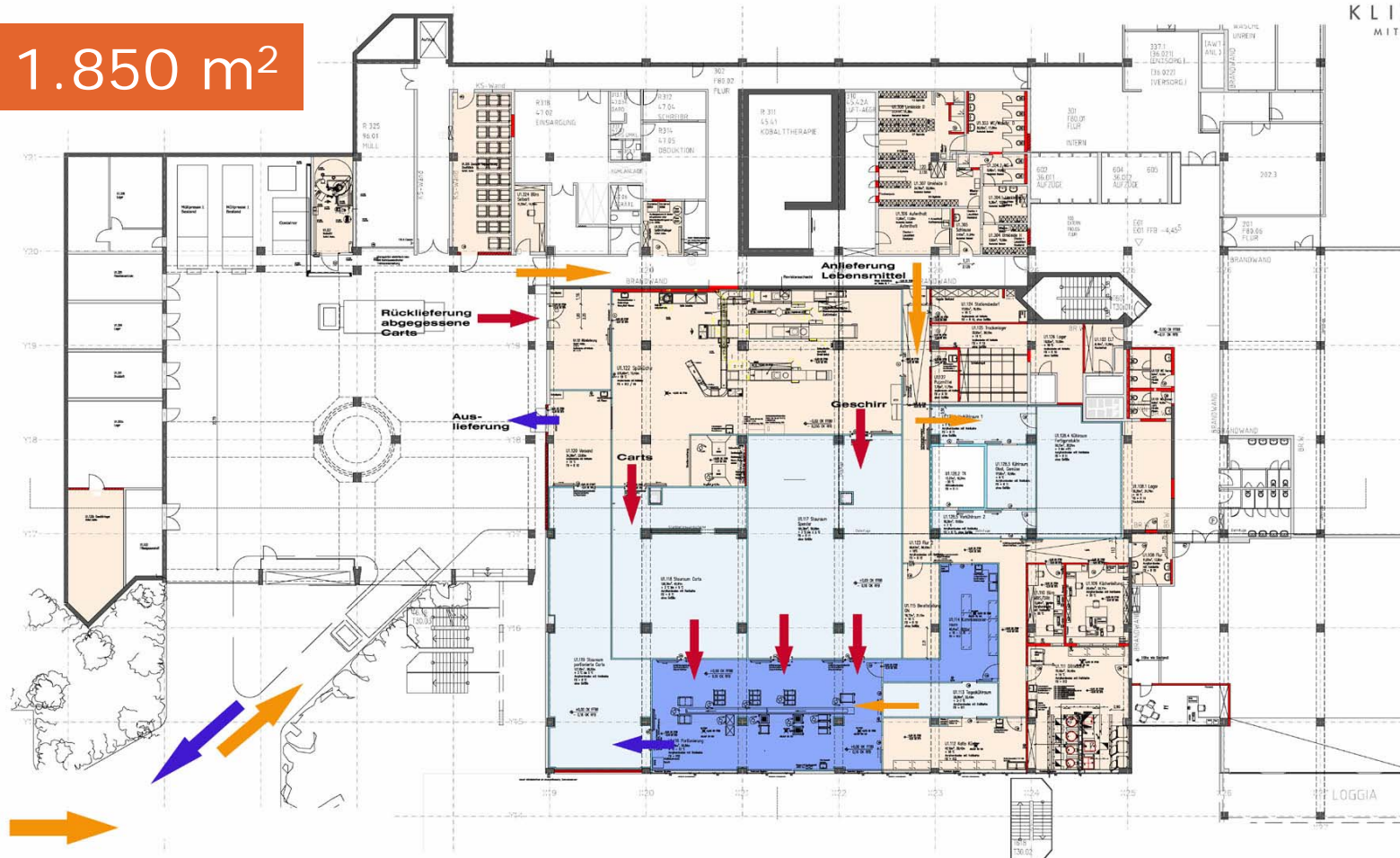
- Lebensmittel vakuumverpackt
- niedriger Temperatur schonend gekocht
- Flüssigkeiten/Säfte treten kaum aus
- abschließend rückgekühlt auf 3°
- Haltbarkeit 3 bis 21 Tagen
- 92 % der Diäten abgedeckt

Zentralküche



ZENTRALE VERTEILERKÜCHE - KLINIKUM MITTELBADEN

1.850 m²



Zentralküche





Täglich mit fünf 12 to Lkw von 5:00 – 16:00 Uhr

Tour 1: KKH Rastatt

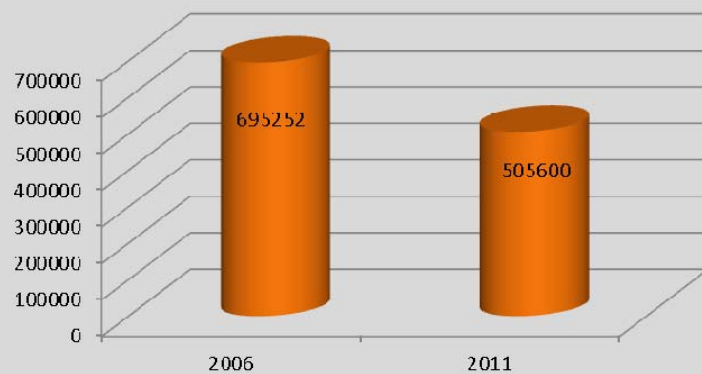
Tour 2: APH Kuppenheim, KKH Forbach

Tour 3: APH Schafberg, Theresienheim,

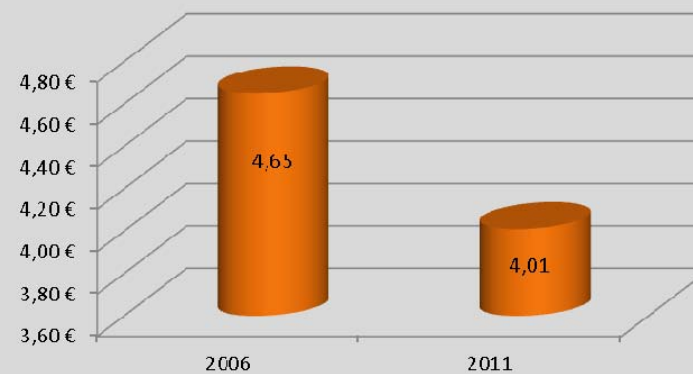
Tour 4: KKH Bühl

Tour 5: EBH Bühl und KPH Hub

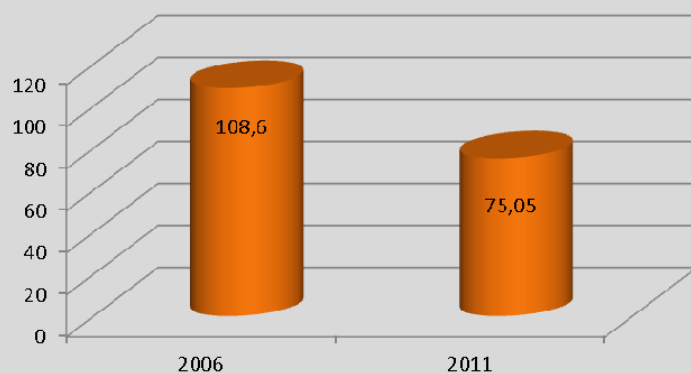
Anzahl BKT



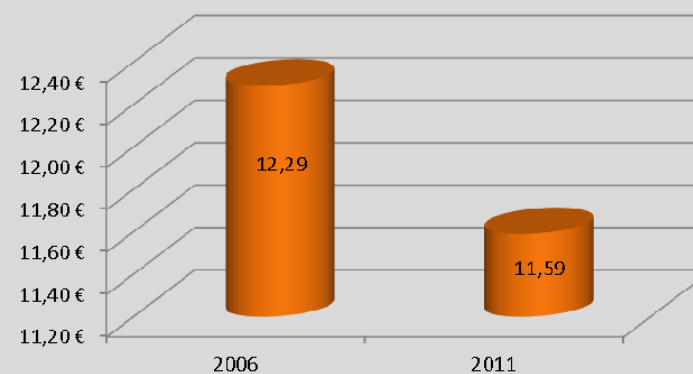
Wareneinsatz pro BKT



Gesamt Vollkräfte



Gesamtkosten je BKT



**Vielen Dank für Ihre
Aufmerksamkeit**

