

## Mediclin / Kaffee- und Cafeteria-Konzept

# „Hohe Getränkequalität gewährleisten“

In den Cafeterien der Mediclin-Kliniken hat die Kaffeeversorgung einen hohen Stellenwert. Nach und nach werden alle Standorte mit modernen Vollautomaten umgerüstet, um der Nachfrage hochwertiger Spezialitäten gerecht zu werden.

**G**esunde Ernährung ist ein wichtiger Baustein für eine erfolgreiche Genesung. Ist das Angebot zudem noch abwechslungsreich und schmackhaft, trägt dies zusätzlich zum allgemeinen Wohlbefinden der Patienten bei – vor allem, wenn diese über einen längeren Zeitraum in einer Klinik verweilen. Der Anspruch der Servicegesellschaft Mediclin à la Carte als hundertprozentiges Tochterunternehmen des Mediclin-Konzerns geht noch einen Schritt weiter: In 30 Standorten der bundesweit über 50 Mediclin-Einrichtungen sorgen neben dem ausgewogenen Speisekonzept hochwertige Kaffeespezialitäten für die Zufriedenheit von Patienten, Gästen und Bewohnern.

Für die gastronomische Versorgung in den Rehakliniken, Pflegeheimen, medizinischen Versorgungszentren sowie Krankenhäusern setzt die Servicegesellschaft auf ein Systemgastronomie-Konzept – und das mit Erfolg. Sie stellt dabei sowohl die regelmäßige Versorgung in den hauseigenen Speisesälen und auf den Stationen sicher als auch die Bewirtschaftung gastronomischer Einrichtungen wie Kioske, Casinos oder der Cafeterien „Medicafe“. Zudem ist Mediclin à la Carte nicht nur innerhalb des Konzerns aktiv, sondern versorgt auch zahlreiche Schulen, Kindergärten und Seniorenresidenzen mit dem hochwertigen Angebot. Das Volumen in den Betriebsstätten und Standorten des Anbieters liegt bei monatlich etwa 200.000 Beköstigungstagen, Tendenz steigend.



*Die Cafeteria der Mediclin Albert Schweitzer und Baar Klinik in Königsfeld im Schwarzwald wurde im vergangenen Jahr renoviert und verfügt seitdem über eine Kaffeemaschine mit Frischmilchsystem.*

### Immer anspruchsvoller

„Wir beobachten in allen Häusern, dass der Anspruch auf die Qualität der Verpflegung im Care-Bereich grundsätzlich steigt. Dies gilt nicht nur für die Speisen, sondern auch für das Kaffeeangebot“, weiß Josef Schmitt, zuständig für den Zentraleinkauf Food & Non-food bei Mediclin à la Carte. Aus diesem Grund und nicht zuletzt, da die Verweildauer in den Rehakliniken oft mehrere Wochen oder sogar Monate beträgt, hat die Kaffeeversorgung einen sehr hohen Stellenwert im Unternehmen. „Ob es der Kaffee zum Frühstück ist oder der Cappuccino am Nachmittag – um eine hohe Getränkequalität zu gewährleisten, setzen wir auf moderne Kaffeemaschinen und hochwertige Zutaten wie Bio- und Fairtrade-zertifizierten Kaffee sowie Frischmilch“, berichtet Schmitt.

Für die Zubereitung des kostenfrei angebotenen Frühstückskaffees kommen Filterkaffeemaschinen, sogenannte Mengenbrüher, zum Einsatz. „Die Kaffeemehl-Menge wird hierbei großzügig bemessen, damit er auch einen guten, vollmundigen Geschmack hat“, sagt Schmitt. Rund 34 Tonnen gemahlene Kaffeebohnen benötigen die 51 Einrichtungen dafür jährlich.

### Kaffeespezialitäten gefragt

Am Nachmittag sind die Medicafes ein beliebter Treffpunkt für Patienten und Bewohner, ihre Gäste und natürlich für die Mitarbeiter. Auch hier verfolgt Mediclin à la Carte in allen Häusern das gleiche Konzept mit einheitlicher Speisekarte, gleichen Preisen und Aktionen. Neben kleinen Snacks ist das Angebot an Kuchen sehr gefragt, darunter beispielsweise auch die Hausküchlein „Me-

diclinchen“, die in Einweckgläsern angeboten werden. „Dazu darf ein schmackhafter Kaffee natürlich nicht fehlen“, betont Josef Schmitt.

Beeindruckende 10 Tonnen Espresso- und Kaffeebohnen werden pro Jahr in den Cafeterien zu Espresso, Latte Macchiato, Cappuccino und anderen Heißgetränken verarbeitet. Um die Spezialitäten in konstanter Qualität und mit geringem Aufwand für die Servicemitarbeiter zuzubereiten, setzt die Servicegesellschaft in allen Einrichtungen auf Kaffeevollautomaten – in 28 davon wird das Modell Coffee Art Plus des Kaffeemaschinenherstellers Schaeerer eingesetzt.

### Synergien nutzen

„Wir arbeiten seit etwa zehn Jahren mit Schaeerer zusammen und rüsten alle unsere Cafeterien nach und nach mit den Kaffeemaschinen aus“, berichtet Schmitt. Hierbei werden ent-

weder in die Jahre gekommene Maschinen anderer Marken ersetzt oder renovierte Medicafees neu ausgerüstet. Modelle eines Herstellers einzusetzen, habe mehrere Vorteile: Einerseits kann in den Häusern die gleiche Kaffeequalität angeboten werden. Andererseits lassen sich aufgrund der Maschinenanzahl aussagekräftigere Rückschlüsse über Zuverlässigkeit, Getränkequalität oder Servicefreundlichkeit ziehen.

„Neben den Kaffeemaschinen selbst haben uns die Beratung durch den Schaerer-Außendienst und das Service-Konzept mit seinem deutschlandweiten Partnernetzwerk überzeugt“, berichtet Schmitt weiter. Wartung und Service übernehmen autorisierte Partner, die in unmittelbarer Nähe der jeweiligen Einrichtung sitzen. „Dies bietet uns mehr Flexibilität, da sie auch Häuser, die noch keine Schaerer-Maschinen haben, mitbetreuen können“, sagt Schmitt. Reinigung und Befüllung der Kaffeemaschinen werden vom Service-Personal im Rahmen seiner täglichen Arbeit mit den Kaffeemaschinen durchgeführt.

### Verkaufsschlager mit Schaum

Eine der Cafeterien, die im letzten Jahr umfangreich renoviert wurden, ist die der Mediclin Albert Schweitzer und Baar Klinik in Königsfeld im Schwarzwald. Die internistische Fachklinik mit Schwerpunkten auf Herz-, Kreislauf- und Gefäß- sowie Atemwegserkrankungen und Schlafmedizin feiert dieses Jahr ihr 40-jähriges Jubiläum. Seit der Eröffnung 1977 hatte sich die Cafeteria ihren 70er-Jahre-Charme bewahrt, der jetzt einem modernen, freundlichen und lichtdurchfluteten Ambiente weichen musste. Gleichzeitig hielten neueste Technik in der Cafeteria-Küche und eine Schaerer Coffee Art Plus mit Frischmilchsystem hinter der Theke Einzug. „Seit dem Umbau erfreut sich unsere



*Kann sich seit der Renovierung über die gestiegene Nachfrage an Kaffeespezialitäten freuen: Esther Heinke, Betriebsleiterin der Mediclin à la Carte in Königsfeld.*

Cafeteria noch größerer Beliebtheit“, sagt Esther Heinke, Betriebsleiterin der Mediclin à la Carte am Standort Königsfeld. Und auch die Nachfrage nach Kaffeespezialitäten sei seit der Renovierung gestiegen.

Allein im Zeitraum von August bis Dezember 2016 zählte die Maschine 28.000 Bezüge, inklusive heißer Schokolade und Tee. Neben den beliebten Spezialitäten wie Cappuccino oder Latte Macchiato stehen auch mit Sirup aromatisierte Varianten auf der Karte. Der größte Teil der Getränke wird direkt in der Cafeteria konsumiert, der „To-go“-Anteil liegt bei etwa 30 Prozent. „Vor allem im Sommer wird der Kaffee gerne in unsere weitläufige Parkanlage mitgenommen“, weiß Heinke. Besonders gefragt ist der große Cappuccino, der wie alle anderen Getränke zu einem moderaten Preis angeboten wird. „Unsere Patienten sollen sich ihren Lieblingskaffee jeden Tag leisten können und auch gerne mit ihrem Besuch in die Cafeteria kommen“, erläutert Josef Schmitt die Preisgestaltung in den Medicafees.

### Weitere Anschaffungen geplant

An den Wochenenden ist der Ansturm auf das Medicafe in

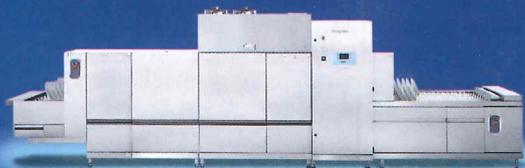
alitäten und -größen sind über das Bedienpanel abrufbar und werden auf Knopfdruck automatisch in konstanter Qualität zubereitet. Währenddessen hat das Personal Zeit, Snacks oder Kuchen auszugeben und abzukassieren.

Nach rund einem Jahr wurde jedoch klar, dass eine Maschine allein nicht mehr ausreicht, um die hohe Frequenz an den Wochenenden abzudecken. Aus diesem Grund hat man sich in Königsfeld entschieden, eine weitere Maschine als Ergänzung anzuschaffen. Die Wahl fiel auf das Modell Coffee Club\* von Schaerer. „In Stoßzeiten soll sie die Zubereitung von Espresso und Café Crème übernehmen, so dass wir uns mit der „Großen“ auf die Kaffee-Milch-Spezialitäten konzentrieren können“, sagt Esther Heinke abschließend. ■

Nataša Forstner/sn



## Immer glänzende Spülergebnisse natürlich mit Stierlen





Halle 5D Stand 55



Halle 4 Stand A4.212



**Stierlen GmbH**  
 Lochfeldstr. 30 • D-76437 Rastatt  
 Telefon: 0 72 22 / 90 47-0 • Fax: 0 72 22 / 90 47-90  
[www.stierlen.de](http://www.stierlen.de)