Klinik-Gastronomie auf Erfolgskurs

Peter Fischer gewinnt Branchen-Oskar mit veganem Konzept

Die Gastronomie im Klinikum geht mit der Zeit – und ist ihr teilweise sogar voraus: Auf dem Speiseplan finden sich täglich wechselnde vegane und vegetarische Gerichte und seit Kurzem gibt es auch spezielle Aufbaudrinks. Sie sind für Patienten gedacht, für die die tägliche Nahrungsaufnahme zum Problem geworden ist. Das Essen à la carte wird jeden Tag frisch zubereitet. Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker oder Stabilisatoren sind tabu. Ein Großteil der Lebensmittel stammt aus der Region.

„Wo Menschen gesund werden sollen, muss gesund gekocht werden“

– davon ist Peter Fischer, der Leiter der Klinik-Gastronomie, überzeugt.

Und dafür wurde er jetzt auch ausgezeichnet: Das Fachmagazin GVmanager kürte ihn im vergangenen Jahr für sein innovatives Verpflegungskonzept zum GV-Manager des Jahres in der Kategorie Care. Dadurch wurde auch das Magazin Chef Inspiration auf den Wackersdorfer aufmerksam – und kam vor Kurzem für Interview und Bildstrecke auf Stippvisite in der Küche vorbei.

Essen à la carte

Kollegen aus der Fachbranche wollten von Peter Fischer vor allem erfahren, ob und wie sich sein Konzept in Zeiten von Einsparungen und knappen Budgets rechnet. Die Antwort: Essen à la carte und eine spezielle Software, mit der das Küchen-Team die Kosten stets im Blick hat. So ist es auch möglich, auf industriell verarbeitete Produkte weitestgehend zu verzichten und gut geschultes Personal zu finanzieren.

„Wir bieten all unseren Patienten täglich vier verschiedene Gerichte, zwei Suppen und zwei Desserts zu Mittag an. Dabei können sie auch zwischen drei Portionsgrößen wählen. So stimmen wir Angebot und Nachfrage optimal aufeinander ab“, erklärt der 51-Jährige.

Das hat den positiven Nebeneffekt, dass die Menge an wegzuwerfenden Lebensmitteln immer weiter sinkt. Denn das Personal hat dank der intelligenten Software die Lebensmittelmengen und -kosten immer im Griff.

Beim Interview und Fotoshooting mit dem Magazin „Chef Inspiration“

Zukunftsorientiert & gesund

Qualität und Frische sind das eine – doch die Gerichte sollen auch schmecken und mit der Zeit gehen. Deswegen begeben sich Peter Fischer und sein Team mehrmals im Jahr auf kulinarische Reise und spüren aktuellen Ernährungstrends nach.

„Viele Menschen entscheiden sich ganz bewusst für einen gesunden Ernährungsstil. Das versuchen wir zu unterstützen. Beispielsweise durch unsere vegetarischen und veganen Menüs, die wir auf vielfachen Wunsch als festen Bestandteil im Speiseplan aufgenommen haben. Der Erfolg zeigt uns, dass wir richtig liegen – mittlerweile liegt der Anteil von fleischlosen Bestellungen bei 35 Prozent.“

Und auch für die Zukunft hat der Leiter der Klinikgastronomie bereits Visionen: Nach der Umstellung auf „gluten- und sojafreies Essen“ sollen „Gourmet-Rohkost“ und die Erweiterung an Bio-Produkten folgen. Dafür hat Peter Fischer auch schon seinen Fachberater für Rohkosternährung an der IHK abgeschlossen.

Bildquelle: GVmanager