

Donnerstag, 26. Oktober 2017

Rems-Murr-Kliniken gGmbH  
Am Jakobsweg 1  
71364 Winnenden

Ulrike Steffen M.A.  
Unternehmenskommunikation

Telefon: 07195 591-52111  
E-Mail: [presse@rems-murr-kliniken.de](mailto:presse@rems-murr-kliniken.de)

[www.rems-murr-kliniken.de](http://www.rems-murr-kliniken.de)

## **Gesund und lecker: Neue Speiserversorgung am Rems-Murr- Klinikum Winnenden**

### **Anbieterwechsel für mehr Qualität und schonende Zubereitung**

Winnenden. Das Rems-Murr-Klinikum Winnenden hat im September 2017 eine neue Speiserversorgung eingeführt, die sich an den Maßstäben der modernen Gastronomie orientiert. So stehen dort für Patienten beispielsweise traditionelle schwäbische Fleischgerichte aber auch vegetarische Gerichte auf der Speisekarte. Für das Projekt hatten die Rems-Murr-Kliniken den Auftrag zur Belieferung für den Standort Winnenden im vergangenen Jahr EU-weit ausgeschrieben. In diesem Ausschreibungsverfahren setzte sich der Anbieter Sander Gourmet durch.

„Die Speiserversorgung in einer Klinik ist immer wieder ein Gesprächsthema – das haben wir selbst erfahren. Deswegen hat uns insbesondere die hohe Speisenqualität von Sander Gourmet von der Zusammenarbeit überzeugt. Denn die Speisen werden nach einem vitamin- und nährstoffhaltenden Verfahren zubereitet“, sagt Geschäftsführer Dr. Marc Nickel. „Mir ist es wichtig, dass unsere Bürgerinnen und Bürger nicht nur medizinisch und pflegerisch bestens versorgt sind, sondern dass ihnen auch das Essen während ihres Krankenhausaufenthaltes schmeckt.“ Bevor der neue Anbieter ausgewählt wurde, gab es deshalb ein Probeessen mit Aufsichtsräten, Landrat und der Geschäftsführung. „Für diese Aufwertung nehmen wir als Landkreis ganz bewusst Geld in die Hand – jährlich einen hohen sechsstelligen Betrag. Da freut es mich umso mehr, dass die ersten Rückmeldungen der Patienten zur neuen Speiserversorgung positiv sind“, betont Landrat Dr. Richard Sigel.

Die Speisen werden von Sander Gourmet jeden Tag frisch zubereitet. Dabei legt der Anbieter besonderen Wert auf regionale Lieferanten und saisonale Produkte. Gegart wird nach dem Sous-vide-Kochverfahren, einer Garmethode aus der gehobenen Gastronomie und eine sehr schonende Zubereitung von Lebensmitteln. Alle Zutaten werden unter Luftabschluss bei relativ niedrigen Temperaturen im eigenen Sud gegart und gekühlt angeliefert. Jeden Vormittag portioniert das

Küchenpersonal die Speisen auf speziellen Tablettts. Diese werden kurz vor dem Verzehr direkt auf den Stationen erhitzt. So bleiben Vitamine, Nährstoffe und Aromen im Essen bestmöglich erhalten. „Das Sous-vide-Verfahren ist ein entscheidender Fortschritt gegenüber der früheren Produktionsform, dem sogenannten Cook & Freeze – also dem Schockfrostern der Gerichte nach dem Kochen“, erklärt Martin Kremmling, Leitung Speisenversorgung am Rems-Murr-Klinikum Winnenden.

Die ersten Rückmeldungen seit der Einführung der neuen Speisenversorgung sind ermutigend: „Die Feedbackbögen der vergangenen Wochen zeigen, dass das Konzept gut angenommen wird und sich die Patientenzufriedenheit gesteigert hat“, so Marc Schumacher, Leiter Wirtschaft und Versorgung. Bewertungskriterien waren Auswahl, Temperatur, Geschmack und optische Präsentation der Speisen.

Weitere Informationen zu den Rems-Murr-Kliniken gibt es im Internet auf [www.rems-murr-kliniken.de](http://www.rems-murr-kliniken.de)



Bildunterschrift: Von der Anlieferung der Speisen bis zum fertigen Essen am Patientenbett durchläuft das Essen mehrere Stationen: Hier zu sehen ist die tägliche Portionierung in der Küche.

© Rems-Murr-Kliniken gGmbH