



Nachhaltige Speisenversorgung

Unser Weg im
Gemeinschaftskrankenhaus
Havelhöhe

PLANETARY HEALTH
ACADEMY



Das Gemeinschaftskrankenhaus Havelhöhe

900

Mitarbeiter*innen

400

Betten

12.890

Fälle in 2020



Akutkrankenhaus mit
integrativem Ansatz &
Lehrkrankenhaus der
Charité

**Eigene
Küche**

33

Mitarbeiter*innen

123.657

BKT in 2020

5,14 €

Budget/BKT

- Anästhesie
- Chirurgie und Plastische Chirurgie
- Frauenheilkunde und Geburtshilfe
- Gastroenterologie und Diabetologie
- Geriatrie
- Integrative Schmerzmedizin
- Interdisziplinäre Suchtmedizin
- Intensiv-/Notfallmedizin und Kardiologie
- Onkologisches Zentrum
- Pneumologie
- Psychosomatische Medizin und Psychotherapie
- Erste Hilfe / Notaufnahme

Der Stellenwert von Ernährung im GKH

Kochen, Reinigen und Servieren sind bei uns mehr als Jobs: Sie sind wichtige Beiträge zur Heilung unserer Patienten.

Für alle, die nicht nur mit Schöpfkelle, Wischmopp und Tablett arbeiten wollen, sondern auch mit Einfühlungsvermögen, Teamgeist und Liebe zum Detail.

„Kick-off“ nachhaltige Speisenversorgung



Quelle: Fotolia.de

08.06.2016

Impulsvortrag vor
65 Führungskräften

Statt 10x Fleisch pro Woche
nur noch 3x ⇒ WARUM?



Stellenausschreibung

*Für Visionäre einer neuen
Ess- und Küchenkultur im
Krankenhaus ...*



Für Visionäre einer neuen Ess- und Küchenkultur im Krankenhaus!

Haben Sie Lust, uns bei der Umsetzung unserer Vision zu unterstützen? Möchten Sie sich weiter entwickeln und Ihr Talent in einem Unternehmen einsetzen, das gerne neue Wege geht? Legen Sie Wert darauf, eigene Ideen einbringen zu können und etwas zu bewegen?

Dann sind Sie bei uns richtig!

Das Gemeinschaftskrankenhaus Havelhöhe in Berlin-Kladow ist ein freigemeinnütziges Akutkrankenhaus, in dem moderne Medizin praktiziert und Gesundheit gefördert wird. Das Thema Ernährung hat einen hohen Stellenwert – sowohl für unsere 800 Mitarbeiter als auch für die über 350 Patienten in den Fachbereichen Innere Medizin (Onkologie, Gastroenterologie, Kardiologie, Pneumologie, Palliativmedizin, Diabetologie Schmerztherapie, Suchtmedizin), Geriatrie, Psychosomatische Medizin, Chirurgie, Intensivmedizin, Frauenheilkunde und Geburtshilfe.

Besuchen Sie uns auf unserer Internetseite havelhoehe.de – dort erfahren Sie mehr über unsere Unternehmenswerte, unsere Spezialgebiete und unser Engagement.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr
Havelhöhe-Team

www.havelhoehe.de

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir ab sofort einen

Koch (m/w)

Das Aufgabenspektrum:

- Unterstützung bei der Umsetzung unseres neuen Gastronomiekonzepts gemeinsam mit unserem Betriebsleiter der Fa. Regional
- Eigenständige Vorbereitung und Herstellung von Speisen unter Einhaltung von Rezepturen; Herstellung von Diät- u. Sonderkosten
- Einbringen von Ideen zur Weiterentwicklung unseres Speisenangebots, u.a. im Bereich vegetarisch-veganer Ernährung

Unsere Anforderungen:

- Freude an Frischeküche und gesundem Essen
- Abgeschlossene Kochausbildung und mehrjährige Berufserfahrung - eine Ausbildung als diätetisch geschulter Koch wäre von Vorteil
- Sorgfältiger, selbständiger und sauberer Arbeitsstil
- Serviceorientierung und gute Kommunikationsfähigkeit
- Einsatzfreude und Flexibilität
- HACCP und Hygienekenntnisse

Was wir bieten:

- Abwechslungsreiche Tätigkeit in einer Zukunftsbranche
- Leistungsgerechte Vergütung in Anlehnung an den TVÖD
- Geregelte Arbeitszeiten
- 30 Tage Urlaub
- Alterssicherungs- und Kinderzulage
- Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- Befristeter Vertrag mit Option auf Verlängerung
- Gute Erreichbarkeit via ExpressBus

Haben wir Ihr Interesse geweckt und möchten Sie uns im GKH Havelhöhe unterstützen? Dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftige Online-Bewerbung.

Gemeinschaftskrankenhaus Havelhöhe gGmbH
Heike Breidenich, Leitung Prozessorganisation
heike.breidenich@havelhoehe.de

Workshop „Küchen-Management“

mit TRIGON Entwicklungsberatung im März 2017

Tagesordnungspunkte:

1. Begrüßung & Einstimmung
2. Vorstellung von (Führungs)Modellen
3. Wie kann es für uns konkret aussehen?
4. Was passiert zwischen heute und dem 30.06.2017?

3-Chef-Modell:

- Fachliche Leitung
- Arbeitsprozess-Leitung
- Ressourcen-Verwaltung

Nächste Schritte:

- **Meldung der Bereitschaft**, eine der Positionen zu übernehmen bis 31.03.2017
⇒ die Fähigkeiten und Anforderungen waren im Workshop erarbeitet worden
- „**Hearing**“ der Bewerber:innen im Team zu „meine Motivation, meine Stärken, meine Lernchancen“ + Fragen aus dem Plenum
- **Einholen von 3 Fremdbildern** (nicht von den engsten Freunden)
- Bewerber entscheidet aufgrund von **Selbsteinschätzung und Fremdbild**, ob er seine Bewerbung aufrechterhalten möchte (Info an H. Breidenich)
- **Bekanntgabe der Besetzung** der Leitungen durch H. Breidenich am 17.05.2017

Aktivitäten seit 2017

2017

1. Halbjahr

Teilprojekte:

- (1) Einkauf
- (2) Speiseplangestaltung Mittag
- (3) Küchen-Management
- (4) Organisation Küche + Abläufe
- (5) Veranstaltungen / Catering
- (6) Wahlenleistungen
- (7) HACCP / Hygiene

2017

2. Halbjahr

Testphase neuer Speiseplan

Sommer + Herbst + Winter:

- (1) 150 neue Rezepte
- (2) mehr frische Produkte
- (3) neues Denken + Kochen
- (4) neue Feedback-Kultur

2017
2022

Weitere Aktivitäten:

- (1) Frühstück und Abendessen
- (2) Ernährungskreis > u.a. Malnutrition
- (3) Networking
- (4) Hermann Spindler

2023

- (1) Website „Ernährung“
- (2) Vegetarische Aufstriche selbstgemacht
- (3) Weiterbildung Küchenteam
- (4) Ausbau Lieferanten-Netzwerk

Lieferanten, bei denen wir direkt beziehen:

- Berliner Kaffeerösterei
- Bio Bäckerei & Konditorei Fahland
- Bio Manufaktur Havelland
- BioBackHaus
- Bohlsener Mühle
- Erdhof Seewalde
- Die Müritzfischer
- Obsthof Kleinmeier Havelland
- Querfeld
- SpeiseGut ⇒ mit Anbauplanung
- Terra Naturkosthandel
- ...

Herausforderungen & Erfolgsfaktoren

Herausforderungen:

- Ein gutes Basis-Speisenkonzept für ALLE – von der Geburtshilfe bis zur Geriatrie
- Ein Budget für Lebensmittel in Höhe von 5,50 €/Tag/Patient*in für ALLE Mahlzeiten
- Frischeküche & Direkteinkauf bei regionalen Produzenten – beides bedeutet Mehrarbeit
- Zielkonflikte/Anforderungen
Budget, Patienten, Mitarbeiter, (Integrative) Ernährungsmedizin, H4F, Planetary Health, Gemeinwohlökonomie, Produzenten ...
- Steigende Preise
- Hohe Ausfallzeiten und offene Stellen in der Küche

Erfolgsfaktoren:

- Leitungsteam (LK/VKK), das Wert auf eine nachhaltige & gesunde Ernährung legt
- Eigene Küche & keine Pflicht zur Ausschreibung
- Eigenes Küchen-Team
- (Kollegiale) Küchenleitung, die einen persönlichen Entwicklungsweg geht
- 2x pro Jahr Organisationsentwicklungs-Workshops mit allen Führungskräften
- Transformationsseminare
- Praktiker begleiten Praktiker
- Aktivitäten-Jahresplan
- Networking & Öffentlichkeitswirksamkeit ...

Netzwerk



Öffentlichkeitswirksamkeit



*„For a German Chef,
Hospital Food is the
Ultimate Challenge ...“*

NY Times 05.10.2018

- Tagesspiegel
- Efilee
- EssPress
- Die Welt
- Dpa
- rbb
- Tip Berlin
- ZITTY Berlin
- Galileo
- Berliner Zeitung
- New York Times
- GVmanager
- Fachgespräch Bundestag
- Taz
- Israeli News Website
- ZDF Menschenkind
- Süddeutsche Zeitung
- Deutschlandfunk Nova
- Greenpeace Magazin
- ...

Öffentlichkeitswirksamkeit

Havelhöhe und Kantine Zukunft in 2022



Ziele bis 2025

2025

- 100 % BIO
- Abfall ↓ + CO²↓
- Regional + Fair Trade
- Orientierung an der Planetary Health Diet

bis 2025:

100 % BIO

bei Lebensmitteln

BKT:

6,80 €

Vielen Dank!

Heike Breidenich

für das Gemeinschaftskrankenhaus Havelhöhe
und das gesamte Küchen-Team

Kontakt Daten

Heike Breidenich

Gemeinschaftskrankenhaus Havelhöhe gGmbH
Kladower Damm 221
D-14089 Berlin

heike.breidenich@havelhoehe.de
Tel.: +49 (0)30 36501-4373