

# GEGEN DEN STROM

Anders als viele andere Krankenhäuser setzt das Israelitische Krankenhaus in Hamburg auf eine hauseigene Küche und qualitativ hochwertiges Essen. Der Garant dafür ist Küchenleiter Marcus Scherer, der zuvor in der Top-Hotellerie gearbeitet hat



Marcus Scherer (links) und sein Stellvertreter Collin Hoyer kochen täglich frisch für 150 Patienten und 150 Mitarbeiter und Gäste im Café am Park

Die Patienten angemessen verpflegen und die Ernährung zu einem Teil der Genesungstherapie machen: Das passt gut zu einem Haus, das einen Schwerpunkt in der Behandlung von Verdauungserkrankungen hat. Viele der Patienten im *Israelitischen Krankenhaus* in Hamburg leiden außerdem an Herz- und Gefäßerkrankungen, Hormon- und Stoffwechselstörungen oder onkologischen Erkrankungen. Um frischen Wind in die Küche zu bringen und sich mit der Speiserversorgung von anderen Einrichtungen qualitativ abzuheben, verpflichtete der kaufmännische Direktor Marcus Jahn vor drei Jahren zusammen mit der Geschäftsführung den renommierten Koch Marcus Scherer.

Marcus Scherer hat bereits in Gourmetküchen und Top-Hotels wie dem *Louis C. Jacob* in Hamburg-Blankenese, dem *Hotel Vier Jahreszeiten Hamburg* und dem *Sheraton* in Salzburg gearbeitet. Seit 2014 kocht der 48-Jährige im *Israelitischen Krankenhaus* für rund 150 Patienten im Krankenhaus sowie im angegliederten Hospiz. Über die berufliche Neuorientierung sagt er: „Ich habe mich bewusst für das *Israelitische Krankenhaus* entschieden, weil ich hier etwas bewegen kann und mit meiner Arbeit Menschen etwas Gutes tun kann.“ Darüber hinaus gehört das *Café am Park* zum Verpflegungsauftrag, in dem Mitarbeiter und Besucher essen.

Bis Marcus Scherer das Ruder übernahm, wurden in der Klinikküche viele Convenience-Produkte verarbeitet. Er hat die Speiserversorgung komplett umgestellt und setzt auf Frische und saisonale Produkte aus der Region, die an sechs Tagen in der Woche angeliefert werden. Täglich werden daraus die Komponenten für drei Mittagsgerichte frisch gekocht. Patienten können zwischen drei Basiskostformen und zahlreichen kombinierbaren

**„Ich habe mich bewusst für das Israelitische Krankenhaus entschieden, weil ich hier als Koch etwas bewegen kann.“**

Marcus Scherer, Küchenleiter

Kostformen wählen, beispielsweise vegan, kalorienarm, lactose- oder glutenfrei. Außerdem produziert die Küche ein täglich wechselndes Gericht für die zirka 150 Gäste im *Café am Park*.

Für eine bessere Bekömmlichkeit seiner Gerichte verzichtet Marcus Scherer weitgehend auf Fertigprodukte und Gewürzmischungen sowie scharfe Gewürze wie Pfeffer, Knoblauch und Chili. Statt-



dessen verwendet er für seine Rezepte viele frische Kräuter. Es gibt über 20 verschiedene Kostformen und deren Kombinationen. „Wir versuchen soweit wie möglich, auf Allergene und Zusatzstoffe zu verzichten, um unsere drei Basis-Kostformen Vollkost, leichte Vollkost und Vegetarisch so vielen Gästen wie möglich anbieten zu können. Statt Mehl nutzen wir Mais- oder Kartoffelstärke zum Binden von Soßen oder zum Mehlieren von Fleisch oder Fisch“, erklärt der Küchenchef. Außerdem gibt es täglich mindestens ein lactosefreies Gericht. Die Gäste wählen ihr Essen aus einem Baukastensystem mit den angebotenen Speisen. Der wöchentlich wechselnde Speiseplan wird alle zehn Wochen neu aufgestellt. Basis bilden über 200 Gerichte im EDV-System, die immer wieder überarbeitet und marktgerecht angepasst werden. Für die Aufstellung und Verwaltung des Speiseplans, inklusive Kostformen und deren Kombinationen, sowie Deklaration

**Gesund genießen im Israelitischen Krankenhaus: Kichererbsencurry mit Couscous und Granatapfelkernen**

## Konzepte

von Allergenen, Unverträglichkeiten und Zusatzstoffen, arbeitet die Küche mit der unter Marcus Scherer neu eingeführten Verpflegungssoftware Agfa Healthcare/Cuvos.

Sechs Euro stehen Marcus Scherer pro Patient und Beköstigungstag zur Verfügung. „Mit Kreativität, einer Mischkalkulation und günstigen Einkaufskonditionen lässt sich mit diesem Budget gut und abwechslungsreich kochen“, betont der Kü-

chenleiter, seine Mitarbeiter mit auf den Weg zu nehmen, sie nach ihren jeweiligen Stärken einzusetzen und Verständnis für Veränderungen zu wecken? Scherers Erfolgsstrategie: Mut zur Veränderung, nichts als gegeben hinnehmen und sich mit breiter Brust vor das Team stellen. Sein persönliches Motto: Den Beruf gerne machen und als Berufung sehen. „Ich bin Vollblut-Dienstleister und arbeite immer zum Bes-

ten der Patienten. Frische, Flexibilität und Kundenorientierung gehören zu meiner Philosophie.“

Täglich probiert ein sogenanntes Verkostungsteam die Speisen. Dazu gehören ein Koch, ein Mitglied des Ernährungsteams und ein Mitarbeiter des Hauses, der täglich wechselt. Interessant: Was dem Verkostungsteam nicht schmeckt, wird auch nicht serviert. Um die Mitarbeiter für die hauseigene Küche zu begeistern, veranstaltet der Küchenchef Kochkurse bei denen er u.a. zeigt, wie sich aus einfachen Zutaten frische und leckere Gerichte kochen lassen.

Keine Frage: Die Küche von Marcus Scherer kommt an. Auf häufigen Wunsch von Patienten und Gästen veröffentlichte er jetzt das Kochbuch „Ich koche“, das er zusammen mit dem *Israelitischen Krankenhaus* realisiert hat. Über 90 Rezepte sowie viele Tipps und Anregungen machen Lust aufs Kochen und zeigen, wie wohlschme-

ckend gesundes Essen sein kann. Gleichzeitig ist das Buch eine Plattform für das Krankenhaus-Management und die Ärzteschaft, um das Verpflegungskonzept des Hauses zu erklären und das Verständnis für gute Ernährung darzustellen bzw. zu untermauern.

Marcus Scherer hat den Wechsel aus der gehobenen Gastronomie in die Gemeinschaftsverpflegung nicht bereut. Das direkte Feedback der Gäste, freie Hand bei der Gestaltung der Patientenversorgung und das Vertrauen des kaufmännischen Direktors Marcus Jahn in seine Arbeit geben ihm Zufriedenheit und Bestätigung. Darüber hinaus schätzt es der Familienvater, jetzt mehr Zeit für seine Kinder zu haben. Die Zeit in der Gastronomie möchte er dennoch nicht missen: „Ohne die Erfahrungen in Sterneküche, Gastronomie und Catering könnte ich meine jetzige Aufgabe auf keinen Fall so überzeugend und positiv ausfüllen.“ *Kirsten Lichtinger*



Gesund genießen im Israelitischen Krankenhaus: Feta im Blätterteigmantel mit Oliventapenade und Ofengemüse

chenleiter. Zugunsten des gezielten Einkaufs von besonders hochwertigen Lebensmitteln wurde die Produktbreite reduziert; Motto: Klasse statt Masse.

Bei seinem Verpflegungsauftrag unterstützen Marcus Scherer sein Stellvertreter Collin Hoger und zwei Köche, ferner zehn Küchenhilfen, drei Mitarbeiterinnen im Café und eine Auszubildende. Wie schafft

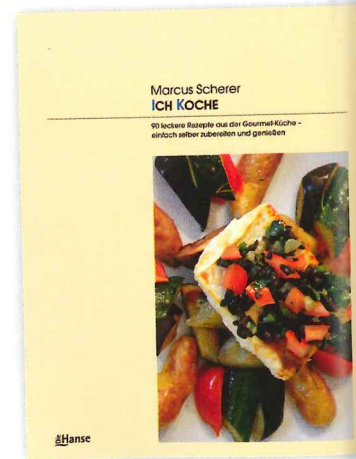
**HUG**  
www.hug-foodservice.ch  
We ♥ your Creativity!  
Karl Zieres GmbH Tel. 06181 18046-0



SAGEN SIE  
**MARCUS JAHN**  
Frische Küche  
im Krankenhaus  
Rechnen  
sich da

## BUCHTIPP

**Ich koche:** 90 leckere Rezepte aus der Gourmet-Küche – einfach selber zubereiten und genießen“ von Marcus Scherer. Hrsg.: *Israelitisches Krankenhaus in Hamburg. CEP Europäische Verlagsanstalt/Die Hanse, Hamburg 2017. Preis: 19,90 € ISBN 978-3-86393-086-8*



Wir haben uns bewusst für Marcus Scherer und seine frische Küche im IK entschieden. Für uns rechnet sich das! Ernährung ist in unserem Haus ein bedeutsamer Bestandteil unseres Therapieansatzes, den wir einer Kosten-Nutzen-Rechnung unterzogen haben. Dafür hat unser Küchenleiter zunächst mit mir den Wareneinsatz für die Klinik-kost neu definiert und berechnet. Zugleich galt es, das Essen nicht als separaten Kostenfaktor zu behandeln. Vielmehr wurde die Klinik-kost in die gesamten Therapie-kosten integriert.

Wie in der überwiegenden Anzahl der Krankenhäuser werden wir nach Fallpauschalen vergütet. Wir erhalten also einen festen Betrag pro Patientenbehandlung. In der für uns maßgeblichen Kalkulation der Fallkosten sind zudem die Unterhaltskosten – neben Personal, Sachkosten und Apparatedeckung – speziell für die Krankenhausküche leider nicht genau beziffert. Der Kostenanteil für das Patientenessen wird also

nicht eigens ausgewiesen. Hier gibt es keine Benchmark-Preise, die definieren würden, was teuer und was günstig wäre.

Was sich aus betriebswirtschaftlicher Sicht – rein rechnerisch – nicht belegen lässt, zeigen aber wissenschaftliche Untersuchungen aus der Ernährungsmedizin: Bei Patienten ohne Mangel- oder Fehlernährung sind etwa eine bessere Wundheilung, schnellere Mobilisierung und die Verbesserung des Allgemeinzustandes festzustellen. Schon daraus resultieren weniger Folgekosten. Bei exzellenter Behandlung erreichen wir zudem durch eine optimierte Ernährung geringe Komplikationsraten und verkürzte Liegezeiten. Eine geringere Verweildauer im Krankenhaus erlaubt uns also in der Wechselwirkung, mehr Patienten aufzunehmen und medizinisch zu versorgen. Eine höhere Auslastung und mehr behandelte Patienten führen zu höheren Erlösen, durch die wiederum höhere Verpflegungskosten refinanziert werden.

**„Wir haben uns bewusst für Marcus Scherer und seine frische Küche entschieden. Für uns rechnet sich das.“**

Marcus Jahn, Kaufmännischer Direktor

Eine reine Profitorientierung der Klinik würde an sämtlichen Faktoren den Rotstift ansetzen. Unsere betriebswirtschaftliche Rechnung dagegen fragt: Was können wir wofür – zu welchem Preis – leisten? Die Frage öffnet den Blick dafür, wie Sachkosten eingespart werden können, etwa durch den Einkauf günstigerer Medikamente oder Pflaster. Durch derartige Ersparnisse können wir ein größeres Budget für den Kostenfaktor Nahrungsmittel ermöglichen.

Quelle: „Ich koche: 90 leckere Rezepte aus der Gourmet-Küche“

★ **Marcus Jahn** ist kaufmännischer Direktor im *Israelitischen Krankenhaus Hamburg*

Erfahren Sie mehr über Bio in der Profiküche!

[www.bioland.de/gastro](http://www.bioland.de/gastro)

**Bioland**

**BESTES BIO,  
HÖCHSTE QUALITÄT UND  
ECHTE REGIONALITÄT**

*Bioland Gärtnerhof Werner – Foto: Bioland e.V., Sonja Herpich*

Erkennen Sie einige bioland-zertifizierte Hersteller und Großhändler kennen!



70188 Stuttgart  
ecofit-biofrucht.de



83071 Stephanskirchen  
st-leonhards.de



92318 Neumarkt  
lammsbraeu.de



64665 Alsbach  
felderzeugnisse.de



1-39042 Brixen  
acquaplose.com/de/