

ferenzierter dargestellt werden können. In dem Hintergründe beleuchtet werden, Position bezogen wird. Insbesondere die Editorials greifen bewusst auch kontroverse Themen auf. Wenn dies für Gesprächsstoff sorgt, Widerstände erregt oder auch Zustimmung findet, ist das im Sinne des Erfinders. Denn wenn Sie als Mitarbeiter darauf re-

enige Gesprächsbeiträge zum Ausdruck sind. Traurig, weil die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter nicht direkt miteinander zusammen, über genannte Kritikpunkte nicht wirklich miteinander ins Gespräch kommen. Und traurig, weil anonyme Briefe kein gutes Zeichen für die Diskussions- und Streitkultur sind. Weil es anscheinend an Vertrauen mangelt.

nige Tage später. Sie können sich auch bei uns einen Gesprächstermin geben lassen.

Die Zeit dafür nehmen wir uns gerne!

Ihre

Maria Theis
Maria Theis

„LABSKAUS IST DER KRACHER“ IN UNSERER CAFETERIA HAT SICH EINIGES GETAN

Wenn jemand einen neuen Job antritt, sollte er idealerweise Realist und Visionär zugleich sein. Visionär, um Neues in Gang zu setzen. Und Realist, um dabei genügend Bodenhaftung zu behalten, damit das Neue auch wachsen und gedeihen kann.

Michael Loitz ist beides. Seit acht Monaten leitet er die Speisenversorgung im DKH. Es dauerte kein Vierteljahr, da führte er in der Cafeteria ein neues Verpflegungskonzept ein. Für alle „ungefrühstückten“ Mitarbeiter gibt es To-Go-Produkte bereits vormittags. Mittags heißen die Gerichte statt „Menü eins bis drei“ nun „Aus unserer Region“, „Tor zur Welt“ und „Veggie“. Diese Neuerungen sind mehr als nur reine Worthülsen. Viele Kesselgerichte wie Suppen, Eintöpfe oder Ragouts werden nun konventionell von den Köchen zubereitet. Das hat Vorteile: Milchreis selbstgekocht schmeckt besser und aufgrund geringerer Verpackung fällt weniger Abfall an. „Außerdem ist er sogar wesentlich preisgünstiger als die teuren Fertigprodukte“, rechnet Michael Loitz vor. Das Selbstgemachte von unseren Köchen kommt gut an: „Labskaus ist der Kracher“, berichtet er.

Überhaupt stößt sein neues Konzept auf viele positive Reaktionen. Mitarbeiter aus allen Bereichen senden ihm Mails, sprechen ihn persönlich an oder greifen zum Telefon. Eine Kollegin regte an, die so beliebte Currywurst doch mal ohne Schweinefleisch zuzubereiten. Seitdem gibt es diesen Dauerbrenner alle 4 Wochen als Geflügelwurst – zur Freude muslimischer oder ernährungsbewusster Cafeteria Gäste. Das Rezept der hausgemachten Sauce bleibt geheim.

„Die Cafeteria ist die Visitenkarte unseres Hauses. Die Logistik muss stimmen, die Atmosphäre soll gepflegt sein und das Angebot attraktiv. Wenn die Besucher diesen Bereich mit einem Lächeln betreten und wieder verlassen, dann machen wir es gut“, erklärt Michael Loitz. Auch die Gäste von außen kommen gern: Die Mutter, die auf ihren fußballspielenden



Michael Loitz (Mitte) und sein Team

Nachwuchs wartet, der Referent des benachbarten Lehrer-Seminars oder auch die Nachbarn, die sich hier gelegentlich zum Mittagessen verabreden.

Allerdings hat die Nachfrage externer Gäste manchmal ihre Kehrseite. „Gerade zur Mittagszeit stoßen wir mit den Raumkapazitäten an unsere Grenzen. Aber eins ist klar: Mitarbeiter haben Vorrang“, erklärt Michael Loitz. „Zur Not müssen wir mittags weitere Tische für die Kollegen reservieren, wie im neuen Außenbereich der Cafeteria.“ Aber auch dieser wiederholte Hinweis ist ihm ein Anliegen: Das bargeldlose Bezahlen mittels Transponder reduziert die Wartezeiten an der Ausgabestelle!

Großen Wert legt der Küchenleiter auf die Einschätzung seiner Mitarbeiter. Von seiner Vorgängerin Helga Kruschel hat er ein gut eingespieltes Team aus Köchen, Diätassistenten und Küchenhilfen übernommen: „Das ist sehr wichtig, denn ein Veränderungsprozess kann nur gemeinsam mit den Kollegen gelingen. In unseren Teamsitzungen versuchen wir, die

Prozesse noch weiter zu optimieren. Denn ein verbessertes Angebot muss nicht automatisch mehr Arbeit bedeuten. Man muss sich die Abläufe anschauen und gemeinsam entwickeln, was noch besser geht, und wie wir das erreichen.“ Michael Loitz ist, wie gesagt, auch ein Visionär. „Kantinenessen wird immer attraktiver und wichtiger. Schon lange steht diese Art der Verpflegung nicht mehr als minderwertig da. Es gibt Projekte von verschiedenen Sterne-Köchen – wir können das auch“, beteuert er. Ihm ist wichtig, dass seine Mitarbeiter als kompetente Fachkräfte in punkto Ernährung anerkannt werden. Einige Projekte wurden bereits vor seiner Zeit initiiert, aber er möchte beispielsweise Diätassistenten als Ernährungsfachleute im Haus noch weiter bekannt machen, etwa durch Schulungen und Vorträge. „Unser Team aus Küche und Cafeteria möchte alles für die gute Qualität des Essens geben und somit auf seine Art dazu beitragen, dass sowohl Patienten als auch Mitarbeiter zufrieden sind.“