

# Gesunde Innovationen

**Wer wachsen möchte, muss innovativ sein – und zwar gerade in scheinbar „alltäglichen“ Dienstleistungen wie der Reinigung oder der Verpflegung. Dussmann Service Österreich zeigt seinen Kunden im Gesundheitsbereich mit neuen Services Mehrwerte auf. Welche das sind, hat sich unsere Autorin bei zwei Kunden vor Ort angesehen.**

TEXT Beate Wohlschlager, Zowack PR & Communications

FOTOS Dussmann Service, Therapiezentrum Gmundnerberg VAMED Gruppe

Innovationen werden nicht nur im Silicon Valley geboren. Die Innovationen, die Dussmann Service Österreich hervorbringt, sind zwar weniger spektakulär, aber genau auf die Bedürfnisse der Kunden abgestimmt. Das gelingt durch die langjährige Branchenerfahrung und die Bereitschaft, sich täglich der Herausforderung zu stellen, nach Innovationen zu suchen und sie umzusetzen. Denn wer wachsen möchte, muss vor allem auch innovativ sein. Das ist Dussmann Service gelungen: „2014 hat sich unser Umsatz im Gesundheitsbereich massiv erhöht. Unsere Innovationskraft ist entscheidend, um bei den Kunden auch in Zukunft punkten zu können. Daher bildet die Entwicklung von innovativen Angeboten und Services einen Schwerpunkt im Unternehmen“, so Dussmann-Geschäftsführer Mag. Peter Edelmayer.

## Regional und saisonal

„Willkommen in der Küche des neurologischen Therapiezentrums Gmundnerberg der VAMED Gruppe“, begrüßt

mich Heinz Gruber, der Fachbereichsleiter Verpflegung. Dussmann Service ist hier seit 2014 für die Verpflegung verantwortlich. Das Küchenteam bereitet täglich frisch Mahlzeiten für rund 145 Patienten und 70 Mitarbeiter zu. Das Rehaszentrum in Oberösterreich zählt zu den modernsten der 76 Rehabilitationseinrichtungen Österreichs und bietet nach schweren Erkrankungen eine umfassende neurologische Rehabilitation, um



Dussmann ist im Therapiezentrum Gmundnerberg für die Verpflegung und das öffentliche Café verantwortlich

eine weitgehend eigenständige Lebensführung zu ermöglichen.

Natürlich spielt auch die Ernährung eine wesentliche Rolle bei der Genesung. „Das Bewusstsein, wie wichtig eine ausgewogene und qualitativ hochwertige Ernährung ist, hat sich in der Gesellschaft erst in den letzten Jahren wieder durchgesetzt“, so Gruber. „Wir legen seit jeher sehr viel Wert auf frische, regionale und saisonale Zutaten. Um uns hier noch wei-

ter zu entwickeln, gingen wir vor kurzem als erster Caterer eine Partnerschaft mit der Genuss Region Österreich ein“, berichtet er stolz. Mit der Entscheidung zu Produkten mit kurzen Transportwegen sowie aus den österreichischen Genuss-Regionen unterstützt Dussmann Service eine nachhaltige Lebensmittelwirtschaft. Heinz Gruber ist ständig auf der Suche nach Innovationen,



Frisch, regional und saisonal: Dussmann Service verarbeitet nur hochwertige Zutaten

wie die Menülinie „Dussmann vegan“, die den Trend zu einer fleischlosen Ernährungsweise aufgreift. Die Zahlen geben Gruber recht: Als größter Wachstumstreiber macht die Verpflegung mittlerweile 30 Prozent des Umsatzes von Dussmann Service Österreich aus.

Die Menüs bestellen die Patienten des Rehasentrums vollelektronisch auf Knopfdruck. Sie können dabei nur aus jenen Gerichten auswählen, die die Diätologin vorher individuell auf ihre gesundheitlichen Bedürfnisse hin abgestimmt hat.

Neben der Qualitätsoffensive zeigt Dussmann Service seinen Kunden auf, welches Potenzial noch in der Verpflegung steckt. So spielt der Wohlfühlfaktor mit einer schönen Inneneinrichtung des Restaurants und appetitlich angerichteten Speisen eine wichtige Rolle. Viele Cafés in Gesundheitseinrichtungen sind mittlerweile öffentlich zugänglich und fungieren als kulinarisches Aushängeschild – auch das im Rehasentrum Gmundnerberg. Von der Terrasse breitet sich ein Panorama auf den Traunsee und die Gip-

fel des Toten Gebirges aus. Die Patienten können in angenehmer Atmosphäre, die sich vom üblichen Krankenhausbetrieb abhebt, Besucher treffen.

### Professionelles Qualitätsmanagement

Auch in der Reinigung ist Dussmann Service innovativer Vorreiter. Obwohl ein typisches „People Business“, in dem im Zeitalter von Robotern die meiste Arbeit immer noch von Menschen verrichtet wird, hat auch hier längst der Computer Einzug gehalten. Zu beobachten ist das zum Beispiel im AUVA-Rehabilitationszentrum Häring in Tirol. Seit 2014 sind Dussmann-Mitarbeiter hier für die tägliche Reinigung zuständig. „Natürlich wird die Qualität ständig überprüft“, betont Mag. Magnus Embacher, Niederlassungsleiter in Tirol, und deutet auf ein Tablet. Darauf ist das elektronische Qualitätssicherungssystem e-QSS von Neumann & Neumann Software und Beratungs GmbH installiert. „Wir überprüfen so viel rascher als mit Handbüchern das

Reinigungsergebnis. Mit einem Klick kann ich meinem Ansprechpartner melden, ob das Ergebnis passt oder ob Nachbesserungen nötig sind. Auch unseren Kunden kann ich die Ergebnisse rasch und übersichtlich aufbereitet elektronisch übermitteln. Unsere Leistungen sind somit noch besser nachvollziehbar“, erklärt Embacher die Vorteile. Vorteile wie diese machen für die Kunden den Unterschied aus – und Dussmann Service im Gesundheitsbereich so erfolgreich. ■

#### KONTAKT

Dussmann Service Österreich  
Heinz Gruber  
Fachbereichsleiter Vollverpflegung  
+43 (0) 4 63 . 5 73 51 - 0  
klagenfurt@dussmann.at

Niederlassung Tirol  
Mag. Magnus Embacher  
+43 (0) 5 12 . 5 76 98 50  
innsbruck@dussmann.at