

# Klinik-Essen kriegt jetzt die Kurve

Verlängerung des Produktionsbandes  
bringt Mahlzeiten schneller auf den Tisch

Von Tobias Dunkel

Jeder hat einmal in der Fahr-  
schule gelernt, was eine Haar-  
nadelkurve ist. Und jeder  
weiß, was eine Steilkurve ist.  
Aber auf welcher Straße findet  
man eine Kentsch-Kurve? Die  
Antwort: auf gar keiner. Dafür  
hat das Augusta-Krankenhaus in  
Bochum eine Kentsch-Kurve,  
genauer gesagt: die Großkü-  
che. Und er ist der Erfinder:  
Uwe Kentsch aus Hattingen.

Der Verpflegungsbetriebs-  
wirt hat vor kurzem seinen Ab-  
schluss in Koblenz gemacht.  
Ein Studium, das erst 231  
Menschen in ganz Deutsch-  
land erfolgreich beendet ha-  
ben. „Ein Teil des zweisemest-  
rigen Studiums ist eine Pro-  
jektarbeit. Mein Projekt war  
die Verbesserung der Speise-  
verteilung in der Großküche  
der Augusta-Kranken-  
Anstalt.“ Denn dort kam es – seit-  
dem die Küche auch das Evan-  
gelische Krankenhaus in Hat-  
tingen versorgt – immer wie-  
der zu Verzögerungen. Die  
Angestellten mussten Über-  
stunden machen, weil täglich  
bis zu 280 Mahlzeiten zu stem-  
men waren. Wie so oft lag die  
Lösung denkbar nahe: „Wir  
haben das Fließband aus dem  
eigentlichen Zubereitungs-  
raum hinausgeführt und so er-  
reicht, dass das Transportband  
nicht mehr angehalten werden  
muss.“ Dies war früher nötig,  
wenn die Speisewagen ge-  
wechselt wurden. Die Zusam-  
menstellung der einzelnen

Speisen dauerte länger.  
„Durch die Verlängerung des  
Bandes hat das Personal nun  
mehr Zeit, um die individuel-  
len Essenswünsche zusam-  
menzustellen. Die restliche  
Zeit reicht aus, die bestückten  
Speisewagen gegen leere Wa-  
gen auszutauschen.“

Sein Chef ist begeistert,  
denn durch den Einfallsreich-  
tum des Hattingers spart er je-  
des Jahr 24 000 Euro. So viel  
kostet es, wenn das Band oft  
angehalten wird das Personal  
Überstunden macht. Dank  
Uwe Kentsch ist das vorbei.  
„Der Umbau hat 16 400 Euro  
gekostet, die schon innerhalb  
des ersten Jahres wieder einge-  
spielt waren.“

Einen Nachteil haben die  
Patienten in Hattingen durch  
die Zulieferung des Essens aus  
Bochum übrigens nicht. „Alle  
Bestellungen werden über ein  
System direkt in die Küche  
übertragen und so können wir  
fast alle Wünsche berücksich-  
tigen.“ Natürlich nur, solange  
diese Wünsche auch der Arzt  
erlaubt.

## Augusta und EvK

Die Augusta Krankenanstal-  
ten in Bochum (Bergstr. 26)  
und das Evangelische Kran-  
kenhaus Hattingen (Breden-  
scheider Str. 54) sind unter  
der Trägerschaft der Evan-  
gelischen Stiftung Augusta ver-  
eint. Rechtsform ist eine ge-  
meinnützige GmbH.



Ausgezeichneter Verpflegungsbetriebswirt Uwe Kentsch  
aus Winz-Baak – nur 231 Personen haben diesen Abschluss.



Die Kentsch-Kurve in Aktion: Uwe Kentsch entwickelte dieses System als Projektarbeit in  
Verbesserung der Speiseverteilung in der Großküche der Augusta-Kranken-Anstalt.

sterei  
in

bugatti

Relax you're dress

Blouson

Die federleichte Microfaser mit ge-  
schmeidigem Griff und elegantem  
Look. Bei uns in dunkelbraun  
(zartbitter) für 159,95

geme