



*Ulrike Krauß-Peter,  
Leitung Abteilung  
Ernährung und Versorgung*



*Georg Löffler,  
Teamleitung Wäscherei*



*Michael Raithel,  
Leitung Zentralküche*



*Martina Kirsch,  
Teamleitung  
Hauswirtschaft*

## Neustart nach der Pandemie

Hauswirtschaft kann viel bewegen und Zukunft gestalten. Die Abteilung Ernährung und Versorgung der Stiftung Hensoltshöhe arbeitet an einem Neustart nach der Pandemie. Ziel ist es, Leistungen auch außerhalb der Einrichtung anzubieten und somit die Hauswirtschaft sichtbarer zu machen. Hier stellt das Team die Ideen vor.

In dem diakonischen Werk im mittelfränkischen Gunzenhausen arbeiten über 40 Menschen in der Hauswirtschaft, Küche und Wäscherei. Die Großküche kocht täglich rund 400 Mahlzeiten für die knapp 200 Diakonissen des Mutterhauses, die Reha-Patienten der Altmühlseeklinik sowie das Familienzentrum und die Realschule. Durch die Pandemie fielen alle

zusätzlichen Veranstaltungen aus, die die Mitarbeiter der Hauswirtschaft und der Küche begleiten. Nun will die Stiftung Hensoltshöhe ihre Räumlichkeiten und Dienstleistungen verstärkt vermarkten. Dazu werden die Leistungen der Großküche und der hauseigenen Wäscherei unter der neuen Marke „Tagungszentrum Hensoltshöhe“ angeboten. Das spiegelt sich auch in der neuen

Webseite wider, die zusammen mit der Abteilung Kommunikation erstellt wird. Über das Projekt berichten:

- Ulrike Krauß-Peter, Leitung Abteilung Ernährung und Versorgung
- Martina Kirsch, Teamleitung Hauswirtschaft
- Michael Raithel, Leitung Zentralküche
- Georg Löffler, Teamleitung Wäscherei

### Welche (Dienst-)Leistungen bieten Sie bei der Stiftung Hensoltshöhe an?

*Kirsch:* Wir haben große Räumlichkeiten für Veranstaltungen von zehn bis 1.750 Personen. Diese sind auch barrierefrei.

*Raithel:* Unsere Zentralküche bietet alle Buffets an vom Frühstück bis zum Abend. Wir bereiten auch gerne Themenbuffets zu, etwa fränkisch/bayrisch, italienisch, skandinavisch oder vegetarisch.

*Löffler:* Für Hotellerie, Gastronomie und Ferienwohnungen bieten wir Waschen, Mangeln, Flecken Behandeln und Patchen an. Wir waschen Arbeitskleidung, Tisch- und Bettwäsche sowie Einziehdecken. Unsere Kunden kommen aus dem Landkreis Weißenburg-Gunzenhausen und dem angrenzenden Landkreis Ansbach.

### Worauf sind Sie besonders stolz?

*Kirsch:* Besonders stolz sind wir darauf, dass unsere Gäste merken, dass bei uns eine gute Atmosphäre herrscht und jedes Fest gut durchdacht ist. Für mich ist es wichtig und schön, wenn die Gäste sagen: „Schön war’s!“

*Raithel:* Besonders ist auch unsere Vielfältigkeit: Wir bieten für alle Preisklassen gutes und frisches Essen mit Lebensmitteln aus der Region an, von belegten Semmeln bis zu dekorativen Schnitzereien aus Obst und Gemüse. Dadurch können wir alle Altersgruppen individuell verpflegen. Außerdem sind wir im Umkreis die größte Küche, die täglich 400 Menschen plus weitere Veranstaltungen versorgt.

*Löffler:* Unsere Wäscherei ist flexibel, gründlich und ein guter Ansprechpartner, wenn es mal schnell gehen muss! Wir gehen auf Kundenwünsche ein und sehen es als Vorteil, dass wir viel mit der Hand arbeiten. So können wir etwa manuell Flecken nachbehandeln. In der maschinellen Wäscherei geht das nicht.

### Was zeichnet die Abteilung Ernährung und Versorgung in der Region aus?

*Kirsch:* Ein Alleinstellungsmerkmal ist unser Standort! Wir sind nah an der Stadt Gunzenhausen mit dem Bahnhof,

den wir mit einem eigenen Shuttle anbinden können. Außerdem liegen wir direkt am Altmühlsee im fränkischen Seenland, der sich gut eignet für das Rahmenprogramm unserer Gäste.

*Raithel:* Unsere Großküche ist auf dem modernsten Stand, weil das Gebäude 2015 vollständig saniert wurde. Dadurch sind unsere Arbeitsabläufe optimiert. Und wir kochen auch alle möglichen Formen von Sonderkost für die Patienten unserer Rehaklinik, das macht hier sonst nur die Kreisklinik.

*Löffler:* Viele unserer Kunden in der Region haben zu wenig Wäsche für Großwäschereien. Hier füllen wir die Lücke und waschen für viele Kleinbetriebe in der Region. Mit unserer 2,70 Meter breiten Mangel sind wir dafür auch sehr gut ausgestattet.

### Wie stellen Sie Ihre Leistungen auf der neuen Webseite dar?

*Krauß-Peter:* Für den ersten Eindruck haben wir professionelle Fotos und Videos unserer Arbeitsabläufe machen lassen. Gerade Kurzvideos sind ansprechende Eyecatcher, die mehr aussagen als viele Bilder. Dann gibt es auf der Webseite natürlich noch mehr Informationen über unsere Leistungen.

### Was erhoffen Sie sich durch die neue Webseite des Tagungszentrums Hensoltshöhe?

*Kirsch:* Wir wollen mit unseren Leistungen und Möglichkeiten bekannter werden! Und dann freuen wir uns, wenn Firmen, Kirchen oder andere Gruppen unsere Räumlichkeiten nutzen.

### Wie stellen Sie sich für die Zukunft in Ihrem Bereich auf?

*Krauß-Peter:* Wir wollen den Bereich Veranstaltungen neu entwickeln. Dafür sind wir sehr gut ausgestattet und haben die Professionalität. Daneben bieten wir aktuell viele Möglichkeiten für Ausbildungen und Praktika an, um den Nachwuchs zu fördern.

*Raithel:* Wir können uns auch gut vorstellen, für Kitas in Gunzenhausen und Umgebung zu kochen. Anfragen haben

wir dafür. Für die hohen Qualitätsstandards, die wir für gesunde Ernährung ansetzen, haben wir allerdings etwas höhere Preise.

*Krauß-Peter:* Bei uns machen die Lohnkosten einiges aus, weil wir nach Tarif bezahlen und damit mehr als in der Branche üblich. Dafür sind unsere Arbeitsbedingungen deutlich besser. Und wir legen großen Wert auf den Einkauf von regionalen Produkten. Da stellt sich die Frage: Was bin ich bereit zu zahlen für gute Qualität und faire Arbeitsbedingungen?

### Wird die Abteilung Ernährung und Versorgung noch an anderen Stellen nach außen hin sichtbar?

*Krauß-Peter:* Durch unsere 40 Mitarbeiter, die hauswirtschaftlichen FSJler und Berufspraktikanten sind wir als Arbeitgeber bekannt. Außerdem gehen wir auf Ausbildungsmessen und bewerben unsere Lehrstellen über die Tageszeitung und Aushänge in den Berufsschulen. Wir freuen uns, dass unsere neuen Angebote auch in die neue Imagebroschüre der Stiftung Hensoltshöhe aufgenommen wurden. So wird unsere Arbeit besser sichtbar für Patienten der Klinik, Eltern in unseren Einrichtungen und andere Besucher der Hensoltshöhe.

*Raithel:* Sichtbar wird unsere Küche auch für die Gäste bei besonderen Gottesdiensten mit anschließendem Mittagessen oder bei der überregional bekannten Osterkonferenz. Feierlichkeiten unserer Einrichtungen wie einen Schulabschluss gestalten wir auch mit und werden damit in der Region bekannt.

*Löffler:* Zum Herbst wollen wir Aktionen zum Waschen der Sommerdecken in der Tageszeitung bewerben. Sonst haben wir bisher kaum Werbung gemacht. Unsere Kundschaft ist durch Mund-zu-Mund-Propaganda gewachsen. Geholfen hat sicher der gute Ruf der Stiftung Hensoltshöhe. Durch die Schwestern wusste man, hier wird immer sauber und ordentlich gearbeitet. Diese Qualität garantieren wir auch weiterhin. Hier geht es zur neuen Homepage: [www.tagungszentrum-hensoltshoehe.de](http://www.tagungszentrum-hensoltshoehe.de)