

PRESSEMITTEILUNG

Während der Krise stellen sie die Versorgung sicher

Reinigungskräfte und Catering-Mitarbeiter von Vitos Service im Einsatz

Mit zwei Themen befasst sich wohl jeder momentan sehr intensiv: Hygiene und Essen. Die Corona-Krise macht uns allen bewusst, wie wichtig Hygieneregeln sind und wie gut eine ausgewogene Mahlzeit tun kann. Auch in der Versorgung von Patienten, Klienten und Bewohner sind diese beiden Faktoren bei Vitos essentiell.

850 Serviceprofis, stellen auch während der Corona-Krise die kulinarische Versorgung und die Reinigung der Vitos Einrichtungen sicher. Sie reinigen täglich zahlreiche Behandlungs-, Patientenzimmer und Operationssäle. Und sie kochen für tausende Menschen.

Mit Köpfchen kochen

Gießener Küchenchef Peter Müller kann, wie viele andere Angestellte, seine Arbeit nicht von zu Hause aus erledigen. Er und sein 30-köpfiges Team stehen weiterhin täglich in der Küche. Auch wenn den erfahrenen Küchenchef nichts so leicht aus der Ruhe bringt, so waren die vergangenen Wochen alles andere als Alltag. In der Gießener Großküche, eine von sieben die Vitos Service in ganz Hessen betreibt, herrscht geschäftiges Treiben. Allein in Gießen werden im Normalbetrieb täglich circa 2.100 Frühstücke, Mittagsmenüs und Abendessen hergestellt, um Mitarbeiter, Patienten und Klienten an den Vitos-Standorten in Gießen, Hochtaunus und Marburg sowie ein Marburger Hospiz zu versorgen. „Normalerweise wiederholt sich der Speiseplan alle sechs Wochen. Aufgrund der aktuellen Situation haben wir die Pläne allerdings umgestellt und den Turnus auf drei Wochen angepasst. Auch wenn Vitos Service derzeit noch keine wesentlichen Ausfälle des Personals durch Corona hat, haben wir bereits vorsorglich reagiert“, erklärt Müller die Vorsichtsmaßnahmen.



Gießener Küchenchef Peter Müller bereitet Essen in der XXL-Pfanne zu. Die Essen gehen in Einrichtungen in Gießen, Marburg und Köppern

Die Speisepläne wurden bereits vor Wochen in allen Vitos Service Küchen umgestellt. Es werden nun Speisen angeboten, die schneller und leichter herzustellen sind. Heute gart eine schwäbische Landhauspfanne in den XXL-Pfannen und vegetarische Dampfnudeln mit Pflaumenmus verbreiten einen köstlichen Duft. Für die neuen Speisepläne wird weniger Personal benötigt. Das hilft einerseits mögliche Personalausfälle aufzufangen und reduziert andererseits die Kontakte der Kolleginnen und Kollegen untereinander. Das Infektionsrisiko kann so für alle minimiert werden.

Unterstützung aus dem Homeoffice

Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Verwaltung sowie die Geschäftsführung von [Vitos Service](#), die in der Licher Straße in Gießen beheimatet sind, koordinieren derzeit die Aufträge meist aus dem Homeoffice. Dabei ist es wichtig, die allgemeine Lage immer im Blick zu haben, um auf Veränderungen schnell reagieren zu können. Selbstverständlich muss, die Kommunikation zu allen 850 Angestellten gewährleistet sein, denn die Männer und Frauen arbeiten an 70 verschiedenen Standorten in ganz Hessen.

Persönliche Treffen sind rar. Telefonkonferenzen zwischen den Abteilungen gehören seit Wochen zum Arbeitsalltag. Darin besprechen die Mitarbeitenden die aktuellen Vorgaben von Bund und Land, bereiten sich auf eventuelle Entwicklungen vor und legen fest, was in der Reinigung und in den Küchen genau zu tun ist.

„Wir haben einen gut funktionierenden Krisenstab, der die Situation täglich neu bewertet und entsprechende Maßnahmen einleitet, wie zum Beispiel den umgestellten Speiseplan. Dies geschieht zum Schutz und Wohle unserer Patienten und natürlich auch unserer Kolleginnen und Kollegen.“, erklärt Marcus Brietzke, der Geschäftsführer des Serviceunternehmens. Denn die Reinigung und

Essensversorgung der einzelnen Krankenhäuser und Einrichtungen ist unabdingbar.

Zusätzliche Maßnahmen der Hygieneprofis



Die Kolleginnen und Kollegen der Reinigung stellen täglich sicher, dass alle Hygienevorschriften umgesetzt werden.

Hygiene hat in einem Unternehmen, in dem Reinigung und Catering angeboten werden, natürlich grundsätzlich einen sehr hohen Stellenwert. Die Qualität wird durch eine enge Abstimmung zwischen den Hygieneverantwortlichen von Vitos Service mit Behörden und Hygieneinstituten gewährleistet. In regelmäßigen Hygieneschulungen wird das Wissen an die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter weitergegeben. „So sind wir auch in dieser Situation gut vorbereitet. Wir wissen, wie wir uns verhalten müssen“, erklärt Susanne Harbach, die Objektleitung Reinigung am Standort Gießen. Wie auch in anderen Fällen, wissen die Mitarbeitenden wie wichtig es ist, Infektionsketten zu unterbrechen. Dazu gehört, dass sie beim Betreten entsprechend gekennzeichnete Stationen Schutzausrüstung anlegen und die richtige Händehygiene. „Wir haben auch vorsorglich die Häufigkeit der Desinfektion der Kontaktflächen, also beispielsweise von Türgriffen und Handläufen erhöht“, erzählt Ulrich Kahlert, Operativer Leiter der Vitos Service GmbH

„Unsere Mitarbeiter leisten jeden Tag einen sehr wichtigen und wertvollen Beitrag zur Versorgung unserer Patienten, Klienten und Mitarbeiter, wofür ich mich herzlich bedanke.“ sagt Geschäftsführer Marcus Brietzke.

Hintergrund

Die Vitos Service GmbH ist eine Tochtergesellschaft der Vitos Holding und kümmert sich mit rund 850 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern um das Wohl von Patienten, Bewohnern sowie Mitarbeitern und erbringt für 12 Tochtergesellschaften an 13 Vitos Standorten sowie diversen Außenstellen Serviceleistungen in den Bereichen Catering und Reinigung. Auch externe Kunden, wie Schulen, Laboren und Arztpraxen werden mit den Dienstleistungen versorgt. Die Verwaltung der Vitos Service GmbH befindet sich in der Licher Straße am Vitos Standort in Gießen.