

Deutschlandweiter Rollout: Helios führt neues, bislang einzigartiges Speisenkonzept in über 80 Kliniken ein

Kulinarisch anspruchsvolle Gerichte mit außergewöhnlichen Zutaten, kreiert von Spitzenköchen: Helios bietet ab sofort sein neues Speisenkonzept deutschlandweit in über 80 Kliniken auf ausgewählten Stationen an.

Sechs Sterneköche – Juan Amador, Thomas Bühner, Nils Henkel, Maike Menzel, Hendrik Otto und Christoph Rüffer – haben sechs Gerichte entworfen, die das bestehende Speisenangebot aller Helios Kliniken erweitern. Die neu kreierten Gerichte sind seit dem Frühjahr bereits in fünf Helios Privat-Kliniken als Pilotprojekt gestartet und haben bei allen Beteiligten für Begeisterung gesorgt. „Dass der Auftakt auf so große Zustimmung trifft, habe selbst ich nicht erwartet. Über 85 Prozent der Patientinnen und Patienten haben die neuen Mittagsgerichte mit der Schulnote eins oder zwei bewertet. Das ist ein hervorragendes Ergebnis. Daher freuen wir uns auch sehr, das Angebot nun auf ausgewählte Stationen in über 80 unserer insgesamt 86 Helios Kliniken auszuweiten“, erklärt Enrico Jensch, Helios COO.

Die Gerichte werden in der Hofmann Menü Manufaktur zubereitet, mit der Helios bereits seit neun Jahren eng zusammenarbeitet. Vor dem Projektstart haben sich die sechs Sterneköche und die Helios Geschäftsführung mit dem Service-Experten und Projektleiter Carsten K. Rath in der Hofmann Menü Manufaktur getroffen und den Zubereitungsprozess der zwölf Gerichte gemeinsam besprochen. So konnten die Zutaten der Gerichte optimal für die Patientenversorgung abgestimmt und eine finale Qualitätssicherung durchgeführt werden.

„Service Excellence in Krankenhäusern ist in unseren Augen die neue Qualität von morgen. Zu gutem Service zählt auch gutes Essen. Das neue Speisenkonzept ist für unser Unternehmen also eine konsequente Fortschreibung des hohen qualitativen Anspruchs, den wir schon jetzt für unsere Patienten umsetzen“, sagt Enrico Jensch.

Die Speisen sind für Vollkost und damit auch für die Ernährung bei Diabetes mellitus ausgelegt. Von mediterran gedünstem Schellfisch über orientalische Lamppflanzerl bis zu gefüllten Waldpilz-Pfannkuchen ist bei den neuen Gerichten für jeden Geschmack etwas dabei.

Weitere Informationen zum Projekt, den Gerichten und den Spitzenköchen finden Sie hier: www.helios-gesundheit.de/sternekuече

Die Pressemitteilung als PDF-Dokument sowie Bildmaterial stehen Ihnen auf unserer Webseite zur Verfügung unter:
www.helios-gesundheit.de/presse

Helios ist Europas führender privater Krankenhausbetreiber mit insgesamt rund 110.000 Mitarbeitern. Zum Unternehmen gehören unter dem Dach der Holding Helios Health die Helios Kliniken in Deutschland sowie Quirónsalud in Spanien. Rund 21 Millionen Patienten entscheiden sich jährlich für eine medizinische Behandlung bei Helios. 2019 erzielte das Unternehmen einen Gesamtumsatz von 9,2 Milliarden Euro.

In Deutschland verfügt Helios über 86 Kliniken, 123 Medizinische Versorgungszentren (MVZ) und sieben Präventionszentren. Jährlich werden in Deutschland rund 5,6 Millionen Patienten behandelt, davon 4,4 Millionen ambulant. Helios beschäftigt in Deutschland fast 69.000 Mitarbeiter und erwirtschaftete 2019 einen Umsatz von rund sechs Milliarden Euro. Helios ist Partner des Kliniknetzwerks „Wir für Gesundheit“. Sitz der Unternehmenszentrale ist Berlin.

Quirónsalud betreibt 51 Kliniken, 71 ambulante Gesundheitszentren sowie rund 300 Einrichtungen für betriebliches Gesundheitsmanagement. Jährlich werden hier rund 15,4 Millionen Patienten behandelt, davon 14,6 Millionen ambulant. Quirónsalud beschäftigt rund 37.500 Mitarbeiter und erwirtschaftete 2019 einen Umsatz von über drei Milliarden Euro.

Helios Deutschland und Quirónsalud gehören zum Gesundheitskonzern Fresenius.

Pressekontakt:

Ines Balkow

PR Managerin

Helios Kliniken GmbH

Telefon: 030 / 52 13 21 421

E-Mail: ines.balkow@helios-gesundheit.de