

Kontakt:

Die Schneiderei – Atelier für Texte und Konzepte
Tel: +49 (0)30-91505501

Email: news@die-schneiderei-berlin.de
Web: www.helios-gesundheit.de

Sechs Köche, zwölf Gerichte:

Helios startet neues Speisenkonzept mit Sterneköchen

Berlin, 22 November 2019. Seine mehr als fünf Millionen Patienten jährlich mit bester medizinischer Qualität und bestem Service deutschlandweit zu versorgen, das ist der wichtigste Grundsatz von Helios. Erstmals arbeitet Helios nun mit ausgewählten Sterneköchen zusammen, um ein neues gastronomisches Angebot zu entwickeln und die Speisenversorgung für die Patienten in den 86 Kliniken auf ein neues, exzellentes Niveau zu heben. Die neue Speisenauswahl, die ab März 2020 in den Kliniken angeboten werden soll, richtet sich sowohl an privat als auch gesetzlich versicherte Patienten.

Unter der Leitung des Service-Experten Carsten K. Rath werden insgesamt sechs Spitzenköche gemeinsam mit Helios das neue Kulinarik-Projekt entwickeln. Mit Nils Henkel aus dem Restaurant „Schwarzenstein“ in Johannisberg, das mit zwei Michelin Sternen und 18 Punkten im Gault&Millau ausgezeichnet wurde, sowie Thomas Bühner, einem langjährigen 3-Sterne Koch und heute selbständigen Berater, starteten nun die Gespräche zum künftigen Speisenprogramm in den Kliniken des Unternehmens. Bis zum Jahresende werden vier weitere Sterneköche mit an Bord sein.

„Wir arbeiten seit mehr als einem Jahr intensiv an unserem Konzept „Bester Service“, um unsere Kliniken auch in diesem wichtigen Bereich weiter zu entwickeln. Das schließt mit ein, dass wir neben einer hervorragenden medizinischen Versorgung auch das leibliche Wohl unserer Patienten während ihres Klinikaufenthaltes in den Fokus gerückt haben. Wir sind stolz darauf, nun mit der Unterstützung von hervorragenden Sterneköchen und Carsten K. Rath einen wichtigen Schritt in Richtung Service-Exzellenz zu gehen,“ so Franzel Simon, Vorsitzender der Helios Geschäftsführung (CEO).

Nils Henkel und Thomas Bühner werden in den kommenden Wochen jeweils zwei neue Gerichte für Helios kreieren: Ein Hauptgericht, basierend auf den Lieblingsgerichten der Helios Patienten, und ein vegetarisches oder veganes Gericht. Bis Jahresende entstehen so insgesamt zwölf neue Gerichte für die Klinikverpflegung. Alle Speisen werden zukünftig in Kooperation mit den Helios Küchen angeboten.

„Gesunde Küche sollte immer auch köstlich sein. Daher finde ich es spannend, bei diesem Projekt meine Ideen beizusteuern“, sagt Nils Henkel über seine neue Aufgabe. Und auch

Kontakt:

Die Schneiderei – Atelier für Texte und Konzepte
Tel: +49 (0)30-91505501

Email: news@die-schneiderei-berlin.de
Web: www.helios-gesundheit.de

Thomas Bühner freut sich auf die Herausforderung: „Ich durfte bereits einige Erfahrungen in der Klinikverpflegung sammeln und konnte mich daher mit eigenen Augen davon überzeugen, wie wichtig eine gute Verpflegung im Krankenhaus ist. Schließlich dient gutes Essen dem Wohlbefinden – und damit auch der Genesung!“

Nils Henkel aus dem Restaurant Schwarzenstein im Relais & Châteaux Hotel Burg Schwarzenstein in Johannisberg entwickelte die sogenannte „Pure Nature Küche“ und damit einen ganz eigenen Stil zu Kochen. Dabei stehen oft alte Gemüsesorten und wilde Kräuter aus der Region im Mittelpunkt. Der Eigengeschmack der Produkte steht zu jeder Zeit an erster Stelle.

Thomas Bühner zählt seit mehr als 30 Jahren zur Liga der deutschen Spitzenköche. 1991 übernahm er erstmals die Position des Küchenchefs im Dortmunder Restaurant La Table. Dort erkochte er zwei Michelin Sterne, bevor er im April 2006 als Geschäftsführer und Küchenchef das Restaurant la vie in Osnabrück übernahm. Das Restaurant war mit 19 Punkten im Gault&Millau und drei Michelin Sternen sowie Höchstnoten in allen anderen deutschen Restaurantführern ausgezeichnet. Heute ist Bühner als Gastkoch, Keynote Speaker und Berater für gastronomische Konzepte und Lebensmittelproduzenten weltweit aktiv.

Der Managementberater und Service-Experte **Carsten K. Rath** gibt Unternehmen Impulse für Kundenbegeisterung und zukunftsfähige Managementkonzepte und arbeitet zudem als Hochschuldozent, unter anderem an der Hochschule Fresenius in Wiesbaden.

Helios ist Europas führender privater Krankenhausbetreiber mit insgesamt rund 100.000 Mitarbeitern. Zum Unternehmen gehören unter dem Dach der Holding Helios Health die Helios Kliniken in Deutschland und Quirónsalud in Spanien. Rund 19 Millionen Patienten entscheiden sich jährlich für eine medizinische Behandlung bei Helios. 2018 erzielte das Unternehmen in beiden Ländern einen Gesamtumsatz von 9 Milliarden Euro.

In Deutschland verfügt Helios über 86 Kliniken, 126 Medizinische Versorgungszentren (MVZ) und 8 Präventionszentren. Jährlich werden in Deutschland rund 5,3 Millionen Patienten behandelt, davon 4,1 Millionen ambulant. Helios beschäftigt in Deutschland mehr als 66.000 Mitarbeiter und erwirtschaftete 2018 einen Umsatz von rund 6 Milliarden Euro. Helios ist Partner des Kliniknetzwerks „Wir für Gesundheit“. Sitz der Unternehmenszentrale ist Berlin.

Quirónsalud betreibt 47 Kliniken, 57 ambulante Gesundheitszentren sowie rund 300 Einrichtungen für betriebliches Gesundheitsmanagement. Jährlich werden hier rund 13,3 Millionen Patienten behandelt, davon 12,9 Millionen ambulant. Quirónsalud beschäftigt rund 34.000 Mitarbeiter und erwirtschaftete 2018 einen Umsatz von rund 3 Milliarden Euro. Helios Deutschland und Quirónsalud gehören zum Gesundheitskonzern Fresenius.