



PATIENTENVERSORGUNG 2.0 AUF RESTAURANTNIVEAU

UNIVERSITÄTSKLINIKUM DES SAARLANDES – HOMBURG

Pressebericht VerpflegungsManagement - Fachzeitschrift für professionelle Verpflegung | November 2023



UKS
Universitätsklinikum
des Saarlandes



Schindler (4)

Am 14 Meter langen Portionierband in der Zentralküche des Universitätsklinikums des Saarlandes in Homburg greifen alle Rädchen wie bei einem Uhrwerk ineinander.

Universitätsklinikum des Saarlandes in Homburg (UKS)

„Auswahl ist größer als in manchem Restaurant“

Seit Anfang 2023 geht das Universitätsklinikum des Saarlandes in Homburg bei der Patienten-Verpflegung neue Wege: Gemeinsam mit der Sander-Gruppe wurde ein Cook&Chill-System mit À-la-carte-Menüwahl etabliert, durch das sich die Qualität deutlich verbessert hat und die Gesamtkosten gesunken sind.

Am Rand von Homburg im Saarland – 42 Kilometer von der Universitätsstadt Saarbrücken entfernt – befindet sich eine gar nicht so kleine Stadt in der Stadt: Das Universitätsklinikum des Saarlandes und die Medizinische Fakultät, gegründet in der Nachkriegszeit auf dem Gelände der ehemaligen pfälzischen Heil- und Pflegeanstalt, erstrecken sich über ein weitläufiges Gelände mit zahlreichen Gebäuden. Die ältesten von ihnen sind weit über 100 Jahre alt und sogar durch eine eigene Buslinie verbunden. Mit insgesamt 30 Kliniken und 20 Instituten, in denen jedes Jahr von rund 600 Ärzten und 2.000 Pflegekräften mehr als 50.000 Patienten stationär und über 200.000 ambulant behandelt werden, ist das UKS heute ein medizinisches Hochleistungszentrum von überregionaler Bedeutung. Dabei betont

das Leitbild des Hauses die ethische und soziale Kompetenz und stellt die Bedürfnisse der Patienten konsequent in den Mittelpunkt.

Über 3.000 Essen täglich

Der Anspruch, die Patienten auf höchstem Niveau zu versorgen, gilt selbstverständlich auch für das leibliche Wohl im UKS. Zuständig dafür ist Klaus Schulten als Leiter des „Dezernats III – Wirtschaft“ in Zusammenarbeit mit den Teams von Michael Roth, Abteilungsleiter Verpflegungsmanagement, und Küchenleiter Bernhard Wacker. Herzstück der kulinarischen Prozesse ist die Zentralküche, in der täglich bis zu 3.200 warme und kalte Mahlzeiten zubereitet werden, inklusive Diätküche, Wahlleistung, Kantine, öffentlicher Bistros und Cafeterien sowie des Caterings bei

internen Events wie Jubiläums- oder Abschlussfeiern. Versorgt werden hierbei die Patienten auf 65 Stationen in zwölf Kliniken.

Seit März 2023 wird ein Großteil der Speisen für die Patienten aus dem etwa 150 Kilometer entfernten rheinland-pfälzischen Wiebelsheim bezogen. Hier produziert die Sander-Gruppe in ihrer Frische-Manufaktur mit 550 Mitarbeitern im Sous-vide- und Cook&Chill-Verfahren hochwertige Produkte, darunter alle Komponenten für die Regel- und Wahlleistungsversorgung. In der Küche werden diese auf Tablettportioniert, in einem aktiv beheizten beziehungsweise gekühlten Speisenverteilungssystem erhitzt und in Transportwagen in die Kliniken geliefert. „Damit ermöglichen wir eine individuelle Versorgung jedes einzelnen Patienten, die ganz auf dessen



Jede Mitarbeiterin am Portionierband ist im System der Zentralküche für eine Farbe und damit für eine Kühlstation zuständig. Jede Kühlstation enthält 10-15 Komponenten.

Bedürfnisse und Vorlieben zugeschnitten ist“, erklärt Michael Roth und fügt stolz hinzu: „Unsere Auswahl für den Patienten ist größer als in manchem Restaurant.“

Auswahl nach À-la-carte-Prinzip

Das dürfte stimmen. Denn die Patienten haben – auch in der Regelversorgung – nach dem À-la-carte-Prinzip saisonal wechselnd die Wahl aus mehr als zwanzig unterschiedlichen Gerichten in den Kategorien Vollkost, Leichte Vollkost und Vegetarisch. Außerdem können sie aus jeweils drei verschiedenen Suppen und sieben Dessert-Varianten wählen. Das anspruchsvollere Wahlleistungsmenü umfasst weitere neun Offerten, darunter auch Spezialitäten wie Geschmorte Schweinebäckchen oder Kalbsbraten. Für die jungen Patienten gibt es außerdem sieben kindgerechte Menüs zur Auswahl. Für die Küche bedeutet das: Viele verschiedene Komponenten müssen exakt wie bestellt auf die Tablets. „Das Konzept ist durchaus komplex“, bestätigt Michael Roth und erläutert dies an einem Beispiel: „Heute haben wir beispielsweise 101 verschiedene Artikel am Portionierband. Ohne die Hilfe von Sander ließe sich das gar nicht organisieren.“

Die Wiebelsheimer sind schon seit Jahren mit einzelnen Produkten im Wahlleistungsangebot des UKS präsent. Nach einer europaweiten Ausschreibung Ende 2022 wurde die Partnerschaft Anfang dieses Jahres auf einen exklusiven Dienstleistungsvertrag ausgeweitet. „Entscheidende Kriterien waren, neben der hohen Produktqualität und einem garantierten BKT-Preis, über den neben der Mittagsversorgung mit Cook&Chill-Produkten auch das Frühstück und Abendbrot abgebildet wird, auch An-

forderungen wie der Verzicht auf Palmöl, Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe sowie der Einsatz von Bio-Produkten“, erläutert Marco Flick, Keyaccount-Manager National Foodservice bei Sander. Auch das ressourcenschonende Transportsystem überzeugte: Die Komponenten werden in zwei bis drei Kilogramm schweren Aromabeuteln aus Kunststoff sowie in E2-Mehrwegkisten angeliefert.

Cook & Serve stieß an Grenzen

„Der Wechsel von Cook & Serve auf Cook & Chill mit 100 Prozent High-Convenience von Sander war notwendig, um unseren Ansprüchen und denen der Patienten gerecht zu werden“, sagt Dezernatsleiter Klaus Schulten. Er ergänzt: „Vorher hatten wir einen Wochenplan mit drei verschiedenen Menüs und bekamen immer wieder Rückfragen, warum es dies oder das nicht gibt. Wir hatten weder Angebote für muslimische Patienten noch für Schwangere. Auch aufgrund der

teilweise langen Standzeiten entsprach das Essen nicht mehr unseren Vorstellungen von einer gesundheitsförderlichen Versorgung.“ Diskutiert wurde auch eine Cook&Chill-Speisenproduktion in Eigenerzeugung, doch angesichts des drohenden Fachkräftemangels und schwankender Kosten für Rohstoffe und Energie entschied man sich für die externe Lösung.

Für die rund 65-köpfige Küchenmannschaft bedeutete die Umstellung einen großen Schritt, besonders für die gelernten Köche. „Wir haben das Personal nicht reduziert, aber anders organisiert. Vier Köche konnten wir beispielsweise in den Casinos und Bistros unterbringen, also dort, wo sie gebraucht und aufgrund des Personalmangels nicht mehr gefunden werden. Hier können wir jetzt mehr Frontcooking und Frischküche anbieten“, berichtet Klaus Schulten. Der Dezernatsleiter fügt hinzu: „Damit können wir unsere Gastronomie aufwerten, wober sich die Mitarbeiter und die Besucher



Arbeiten gemeinsam für eine qualitativ hochwertige, kostengünstige und nachhaltige Patientenversorgung (v.l.): Klaus Schulten, Michael Roth, Bernhard Wacker und Marco Flick.



Farbige Karten und Zahlen auf den Tablett geben Auskunft über die Menüzusammensetzung, die an diesem Tag aus rund 101 Einzelkomponenten ausgewählt wurde.

freuen.“ Inzwischen sei das UKS auch ein beliebter Anlaufpunkt für die Homburger auf der Suche nach einem günstigen, guten Mittagessen oder Kaffee und Kuchen, berichten die Verpflegungsexperten. Mit einer speziellen Gästekarte kann hier nämlich jeder zu den normalen Öffnungszeiten von 11.30 bis 14.15 Uhr im Personalkasino essen – bezahlt wird bargeldlos.

Farben und Zahlen geben Orientierung

Auch die Mitarbeiterinnen am 14 Meter langen Speisenverteilband, das von B-Pro eigens für die UKS-Küche angefertigt wurde, mussten sich umgewöhnen. Denn um die individuellen Wünsche der Patienten zuverlässig zu erfüllen und die Bestückung der Tablett auch für ungelernete oder nichtdeutschsprachige Kräfte möglichst einfach zu machen, haben sich Schulten, Wacker und Roth ein ganz besonderes System einfallen lassen: „Alles, was die Pflegekräfte oder Servicemitarbeiter auf den Stationen bis morgens um 7.50 Uhr in unsere Menü-Software von Sanalogic eingeben, wird digital in Farben und Zahlen verwandelt“, berichtet Roth ein bisschen geheimnisvoll. Farben und Zahlen? Was der Verpflegungsmanager damit meint, ist spätestens beim Besuch am Portionierband klar, wo gerade das Mittagessen vorbereitet wird: Hier dreht sich buchstäblich alles um circa acht mal elf Zentimeter große Karten mit neun verschiedenen, farblich unterschiedlich gekennzeichneten Feldern, von denen eine auf jedem Tablett liegt. In den Feldern befinden sich jeweils eine, manchmal auch

zwei Zahlen, die den Komponenten wie Backfisch, Marktgemüse, Bratensoße aus Rindfleisch oder Blattsalat und Joghurdressing zugeordnet sind. Die Mitarbeiterinnen bedienen sich aus einer von acht Kühlstationen, die die gleiche Farbe trägt wie eines der Felder auf den Karten. In jeder Kühlstation sind 10-15 kalte, nummerierte Komponenten, die dieser Farbe zugeordnet sind. Mit nur einem Handgriff werden sie dann auf das Tablett gelegt oder auf die Teller geschöpft, wenn die jeweilige Zahl im farblich passenden Feld auftaucht. Die exakte Portionsgröße wird dabei über genau definierte Kellen für jeden einzelnen Artikel sichergestellt. So landen an einem Tag mehr als 5.500 einzelne Komponenten beim richtigen Patienten.

Wenig Food-Waste

Ist dieser Prozess abgeschlossen, werden die mobilen Kühleinsätze einfach komplett zurück ins Kühllager geschoben, über ein Aufkleber-System wird die Haltbarkeit kontrolliert. „Es bleibt aber nichts übrig, was wir wegwerfen müssten. Der Endbestand von heute ist der Anfangsbestand von morgen“, kommentiert Wacker. Die

Einsparungen an Lebensmittelabfällen gehören für ihn zu den überzeugendsten Argumenten für die Partnerschaft mit Sander: „Anders als früher, als wir den Bedarf nur grob schätzen konnten und am nächsten Tag ein anderer Speiseplan galt, gibt es heute null Überproduktion. Wir kaufen weniger Ware ein und werfen pro Woche etwa vier Tonnen Nassmüll weniger weg – und sparen damit wertvolle Lebensmittel und rund 250 Euro Abholgebühr.“

Ein weiterer Kunstgriff hilft ebenfalls dabei, die Lebensmittelabschriften sehr gering zu halten, wie Wacker erläutert. So böte das Konzept mit zwanzig Menüs den Patienten zwar Abwechslung. Es könnte allerdings vorkommen, dass ein Produkt, aus welchen Gründen auch immer, deutlich weniger verbraucht wird als erwartet. Deshalb würden unterschiedliche Gerichte einmal pro Woche zum voreingestellten „Standardessen“ für all diejenigen deklariert, die keinen Menüwunsch abgegeben haben – sei es, weil sie gerade erst aufgenommen wurden, nicht in der Lage sind auszuwählen oder aus organisatorischen Gründen nicht befragt werden konnten, beschreibt der Küchenleiter die Lösung des Küchenteams. „Diese täglich wechselnden Menüs geben wir automatisch an rund 200 bis 300 Patienten pro Tag aus, je nachdem, ob sie Vollkost, leichte Vollkost oder vegetarisch essen. So haben wir nie Probleme, dass Ware überlagert“, ergänzt er.

Umbauten erforderlich

Portioniert wird das Frühstück mit täglich rund 1.100 Tablett von 6 bis 8 Uhr. Die 1.100 Mittagessen folgen von 8.15 bis 11 Uhr. Nach der Mittagspause für das Team sind von 12 bis 14 Uhr die rund 1.100 Abendessen an der Reihe. Die Umstellung auf Cook & Chill hätte hier einige Investitionen und Umbauten notwendig gemacht, allerdings in deutlich geringerem Maße als bei einer Cook&Chill-Eigenproduktion, erklären die drei Verpflegungsverantwortlichen. Unter anderem haben Andocksta-

Familienunternehmen mit Frische-Manufaktur

Seit 50 Jahren bedient die Sander Gruppe alle Märkte im Foodservice-Bereich. Die geschäftsführenden Gesellschafter Jens und Peter Sander führen den Familienbetrieb heute in 2. Generation. Insgesamt 1.200 Mitarbeiter arbeiten

bei Sander – in der Frische-Manufaktur mit eigener Entwicklungsküche in Wiebelsheim (Sander Gourmet) sowie als erfahrene Dienstleister in bundesweit 200 dezentralen Standorten (Sander Catering).



In rund 130 Socamel Ergoserv Transportwagen werden die Speisen wahlweise erhitzt oder gekühlt und in die über den UKS-Campus verteilten Kliniken transportiert.

Die maßgeschneiderte Wagenwaschanlage von Rhima säubert jeweils zwei Wagen in nur vier Minuten.

tionen – sogenannte Booster – für rund 130 Socamel Ergoserv Transportwagen mit Regenerationstechnik zahlreiche thermische Geräte ersetzt. Jeweils bis zu 36 Tablett pro Wagen werden darin transportiert, wobei die Seite der warmen Komponenten mit einer Umlufttemperatur von zuerst 120 °C und später von 90 °C über 50 Minuten erhitzt wird, damit sich keine Haut auf den Speisen bildet. Die kalten Produkte bleiben gleichzeitig im Kühlteil bei 2 °C frisch.

Der klinikeigene Fahrdienst transportiert mit jeder LKW-Ladung maximal neun Wagen in die auf dem Gelände verteilten Klinikgebäude und nimmt die leeren Wagen der vorherigen Mahlzeit wieder mit. Das erfordert bei den weiten Strecken exaktes Timing. „Aufgrund der kleingliedrigen Struktur des UKS-Campus ist der Transport deutlich aufwändiger als in einer Klinik, die ihre Wagen einfach nur in den Aufzug schiebt“, erklärt Küchenleiter Wacker. Immerhin: Für die Reinigung der Wagen sorgt seit kurzem eine neue, maßgeschneiderte Wagenwaschanlage des Herstellers Rhima, die jeweils zwei Wagen in nur vier Minuten säubert. „Vorher waren zwei Leute über den ganzen Tag damit beschäftigt“, freut sich Bernhard Wacker über die Entlastung.

Ein Lieferpartner, eine Rechnung

Deutlich leichter als viele seiner Kollegen habe es Wacker dank der Partnerschaft mit Sander auch bei Abrechnung und Inventur: „Da wir einen festen Betrag pro BKT bezahlen, melden wir Sander nur, wie viele Patienten wir mit der Regel und wie viele mit der Wahlleistung versorgt haben“, gewährt Wacker Einblick.

Er fügt hinzu: „Darüber bekommen wir einmal im Monat eine Rechnung – früher mussten wir alles einzeln abrechnen und bezahlen.“ Noch effektiver funktioniere die Zusammenarbeit von Sander mit dem Service-Bund, der über seinen regionalen Partner Josef Mettler zwei- bis dreimal pro Woche nicht nur die Produkte aus Wiebelsheim, sondern auch die Großhandelsware anliefern, die in der Zentralküche für die Frühstück- und Abendversorgung benötigt werde.

„Ein einziger Ansprechpartner, der alles aus einer Hand liefert, und eine einzige Rechnung mit maximaler Kalkulationsicherheit haben dazu geführt, dass wir einen großen Teil der fixen Kosten reduzieren konnten“, hebt Schulten hervor. „Unsere variablen Kosten sind nun 1:1 an die Bettenbelegung gekoppelt. Damit sind wir für die in Zukunft schwankenden Patientenzahlen bestens aufgestellt“, erklärt er. Lediglich Salat und Brot stammten von zusätzlichen Lieferanten.

Effiziente Prozesslösungen

Für die übersichtliche Lagerung der Produkte stehen unterschiedliche (Kühl-)Räume zur Verfügung. Hier steht die für Frühstück und Abendbrot benötigte Ware vorsortiert bereit. Die gekühlten Komponenten für das Mittagessen warten im wöchentlichen Wechsel in zwei weiteren Lagern auf ihren Einsatz. „Der eine Raum enthält alles, was wir in dieser Woche brauchen, der andere die Vorräte für die nächste Woche“, erläutert Wacker. „In der kommenden Woche müssen wir dann nur die Beschilderung tauschen, verbrauchen die Ware aus dem zweiten Raum und füllen den ersten wieder auf“, fügt der Verpflegungsprofi hinzu.

Dass das Küchenteam des UKS mit vielen guten Ideen die Prozesse vereinfacht und dadurch Kosten reduziert, zeigt sich auch an der speziellen Vorrichtung, mit der die Aromabeutel von Sander möglichst rückstandslos ausgeleert werden. „Bei feisteren Komponenten wie beispielsweise Kartoffelpüree ist es sehr kraftaufwändig, alles aus dem Beutel herauszubekommen“, weiß Wacker. Also beauftragte man die klinikeigene Werkstatt mit der Konstruktion einer selbstentworfenen Mechanik, mit der nun mit wenigen Handgriffen auch mögliche Reste leicht aus dem Beutel gestrichen werden können. „Wir haben mal nachgewogen, wie viele Kilogramm Lebensmittel wir vorher wegwerfen mussten und welche unnötigen Kosten das verursacht: Dank der mechanischen Unterstützung sparen wir auch hier Geld und Zeit“, berichtet Wacker.

Rezeptküche nach ärztlicher Anweisung

Selbst gekocht wird trotz der Unterstützung durch Sander aber auch noch im UKS. Ein Diätküchenteam, in dem auch der praktische Teil der Diätassistenten-Ausbildung durchgeführt wird, bereitet individuell Gerichte für diejenigen Patienten zu, denen der Arzt eine besondere Ernährung verschrieben hat. „So eine Rezeptküche ist beispielsweise bei Patienten mit frischen Transplantationen wichtig, die möglichst keimarm essen müssen“, erklärt Roth. Er ergänzt: „Aber auch hier arbeiten wir mit Sander-Produkten, für die Nährwerte, Allergene und Zusatzstoffe zuverlässig ausgewiesen werden.“ Auf den Stationen informieren zudem Diätassistentinnen beispielsweise Diabetes-Patienten über die für

sie geeignete Nahrung. Die in der Zentralküche noch vorhandenen Combidämpfer und anderen thermischen Geräte werden außerdem für die Vorbereitung von Speisen für die Kasinos und Bistros sowie für Events genutzt.

Schulden, Wacker und Roth sind sehr zufrieden mit dem neuen Verpflegungskonzept und der Partnerschaft mit Sander: Viele ist laut ihnen nun einfacher, vieles günstiger und die Patienten sind glücklicher. „Beschwerden über die Qualität des Essens haben sich vollständig erledigt“, unterstreicht Roth. Er betont: „Die Sander-Produkte passen immer – dank ihrer gleichbleibenden Qualität. Die Patienten kommen wesentlich besser damit zurecht.“ Nicht nur die Patienten, auch die Mitarbeiter in der Küche, wie Wacker bestätigt: „Das neue Konzept bedeutet für uns einen enormen Gewinn an Kontinuität, Qualität und Routine.“

Zukunftssicher aufgestellt

Klaus Schulden ist stolz, dass alle Vorgaben erfüllt und die gesteckten Ziele erreicht wurden. „Die Zeichen stehen auf Wandel: Wir erleben eine zunehmende Diversifizierung der Patientenwünsche und eine Ambulantisierung der medizinischen Versorgung, die zu sinkenden Patientenzahlen auf den Stationen führt“, sagt er. Der Dezernatsleiter glaubt nicht, dass die Bettenbelegung wieder das Vor-Corona-Niveau erreichen werde. Er ist überzeugt, mit der neuen Lösung die richtige Entscheidung getroffen zu haben: „Abläufe und Mengen verändern sich, deshalb war die Umstellung auf Cook & Chill ein wichtiger Schritt, um die Patientenverpflegung zukunftssicher zu machen.“

Die durchschnittliche Verweildauer der Patienten im UKS liegt aktuell bei nur noch drei bis sieben Tagen. Dennoch laute die Herausforderung an das Küchenteam, an 365 Tagen im Jahr das gleiche Qualitätsniveau zu bieten. Die dafür benötigten Menschen bekomme man aber kaum noch, benennt Schulden die aktuellen Schwierigkeiten, von denen auch das UKS betroffen ist. „Bei fehlendem Pflegepersonal kann mit Zusammenlegung von Stationen übergangsweise reagiert werden. Wenn bei uns zu viele Mitarbeiter gleichzeitig ausfallen, können wir den Patienten nicht einfach sagen, bringen Sie Ihr Essen selbst mit“, kommentiert der Dezernatsleiter. Er bekräftigt: „Deshalb ist Cook & Chill mit extern zubereiteten, hochwertigen Produkten für uns die beste und risikoärmste Lösung.“ Auch eine stärkere Automatisierung der Küchenprozesse kann



Die Menüs und Komponenten von Sander kommen als High-Convenience-Produkte aus der Frische-Manufaktur in Wiebelsheim und werden in Homburg nur noch erhitzt.

Schulden sich vorstellen. „Aber nur, wenn es sich rechnet und zur Unterstützung der Mitarbeiter. Wir stellen auch in Zukunft keine Roboter ans Portionierband“, hebt er hervor.

Vollkostenrechnung entscheidet

Dass die Investition in Qualität sich durchaus rechnet, gerade, wenn immer weniger Menschen die Versorgungsdienstleistungen im Krankenhaus übernehmen, betont auch Marco Flick aus Sicht von Sander. Das Unternehmen ist seit 2004 im Care-Segment aktiv: „Die Vollkostenrechnung bestätigt uns. Denn es gibt viele Einsparpotenziale beim Kunden, die unterm Strich bessere Zutaten und damit ein hochwertigeres Angebot erlauben. Wir müssen das transparent aufzeigen.“ Denn die Qualität des kulinarischen Angebots werde in allen Kanälen immer wichtiger – egal ob in Schule, Klinik oder Mitarbeiterkasino. Für Sander mache es keinen Unterschied, ob man für ein Top-Restaurant oder eine Klinik koche, sagt Flick. „In allen Foodservice-Märkten wird die gleiche, qualitativ sehr hochwertige Roulade eingesetzt – höchstens abgewandelt in der Gewichtung oder Kostform. Wir kochen wie zu Hause, mit viel Handarbeit und Leidenschaft, nur größer“, betont er. Nach der Zubereitung im Sous-vide-Verfahren sind die Komponenten 30 bis 35 Tage haltbar, im Cook & Chill 21 bis 25. „Das Minimum bei der Anlieferung beim Kunden sind zehn Tage“, verspricht der Keyaccount-Manager.

Er ist beeindruckt von dem farben- und zahlenbasierten System, mit dem die Zentralküche im UKS arbeitet: „Das ist sehr durchdacht. Auch wir lernen davon, wie ein Cook&Chill-Konzept mit À-la-carte-Menüs

mit extern produzierten Zutaten möglichst einfach funktionieren kann.“ Um auch die Küchenteams, das medizinische Personal, Verwaltung und Personalrat von Anfang an mitzunehmen, lädt Sander seinerseits immer wieder Mitarbeiter ein, die Produktion in Wiebelsheim zu besuchen und dort an Verkostungen teilzunehmen, beziehungsweise organisiert diese vor Ort beim Kunden. „Es ist wichtig, dass sie verstehen, dass wir mit frischen Lebensmitteln kochen, so sauber und deklarationsfrei wie möglich“, ergänzt Flick.

Noch viele Ideen

Die gemeinsame Arbeit an Problemlösungen ist ein Kennzeichen der Partnerschaft zwischen Sander und dem UKS. Nachhaltigkeit, Logistik und Digitalisierung sind die Themen, in denen beide Seiten noch Potenzial sehen. „Wir gehen das nach und nach an“, sagt Michael Roth. „Es ist in vielen Bereichen keine Frage mehr, ob wir digitalisieren, sondern wann.“ Eine automatisierte Warenwirtschaft, die Sander unmittelbar informiert, welche Komponenten in welcher Menge verbraucht wurden, und dann nachbestellt, steht weit oben auf der Agenda. Aktuell führt Bernhard Wacker außerdem Gespräche mit den Sander-Verantwortlichen über noch dünnere und kompostierbare Aromabeutel, um die Verpackungsmüllmenge weiter zu reduzieren. „Wir sind froh, dass wir Sander an unserer Seite haben“, resümiert Klaus Schulden und fügt hinzu: „Wir reden nicht von einer Lieferanten-Kunden-Beziehung, sondern wirklich von einer Partnerschaft. Gemeinsam haben wir noch viele Ideen, von denen beide Seiten profitieren werden.“

Barbara Schindler