



team+work

GASTRONOMIE | REINIGUNG | PARKEN | LOGISTIK | SONSTIGE DIENSTLEISTUNGEN

DUU

- Sommerfest 2024: Geselliges Beisammensein
- Bluttransporte rund um die Uhr
- Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Portrait

Ausgabe 2024



Wechsel in der Geschäftsführung: Hartmut Masanek führt DUU

Liebe Kolleginnen und Kollegen,

nach dem Ausscheiden von Bettina Rottke, hat Hartmut Masanek als kommissarischer kaufmännischer Direktor des Universitätsklinikums Ulm die Geschäftsführung der DUU übernommen.

Ein kurzer Rückblick: Im vergangenen Jahr konnten wir gemeinsam ein sehr gutes Betriebsergebnis erreichen, die begonnenen Struktur- und Organisationsumstellung abschließen und mit neuen Projekten starten. Zudem haben wir die Qualitätsprüfung in Format des ReAudit's im Rahmen der Zertifizierung bestanden. Auch konnten wir, wie schon 2022, eine zusätzliche steuerfreie Prämie aus dem guten Ergebnis an alle Kolleginnen und Kollegen auszahlen. Das wollen wir im November 2024 fortführen.

Durch umfangreiche Maßnahmen, wie die Neugestaltung unserer Website, die Nutzung von Social Media-Kanälen und den Ausbau der Personalabteilung ist es uns gelungen, die Personalbesetzung zu stabilisieren – mit einem breiteren Zugang zu unseren potenziellen Mitarbeitern. Unser drittes Sommerfest im Klosterhof in Ulm war auch in diesem Jahr ein großer Erfolg. Bei bestem Wetter haben wir unsere Jubilare geehrt, gemeinsam getanzt und gefeiert.

Wir, das heißt Hartmut Masanek und ich, möchten Ihnen allen danken, dass Sie durch Ihren täglichen Einsatz die Arbeit des UKU für alle Patientinnen und Patienten unterstützen.

Viele Grüße,

Hartmut Masanek
Geschäftsführer

Uwe Krause
ppa. Betriebsleiter DUU

Portion für Portion

Die Zahl ist enorm. In der Zentralküche der Universitätsklinik Ulm werden täglich bis zu 3.000 Tablettts zur Ausgabe an die Patienten vorbereitet. Ein Team aus elf Mitarbeitenden der DUU portionieren dabei täglich von 5.40 bis 7.30 Uhr bei 12 – 14 Grad Raumtemperatur die Speisen und verpacken diese für einen hygienischen und sicheren Transport auf die jeweiligen Stationen. Nach einer kurzen Pause startet der zweite Arbeitsblock von 8.00 – 10.30 Uhr mit der Mittagessen-Tablettierung. Die Portionierungen für die Abendessen finden zwischen 11.15 und 13.30 Uhr statt. Die Essenswünsche, Gewohnheiten oder krankheitsbedingten Vorgaben der Patienten dienen dabei als Vorlage für die Portionierer. Zu Beginn wird das Tablett mit einer Tablettkarte und Besteck aufgelegt. An dem knapp zehn Meter langen Transportband, werden an sieben weiteren Positionen Sättigungs- Hauptbeilage, Desserts zugeordnet. Die Vollständigkeit der Bestellungen und die richtige Zuordnung der Kostform wird durch die Diätassistentin am Ende geprüft. Die Speisen werden mit Clochen abgedeckt, in Transportwagen sortiert und bis zum Versand an die Stationen kühl gelagert oder direkt ausgeliefert.



Transportband für Portionierung

Weihnachtsmarkt 2023: Beliebter Treffpunkt



Ein schönes Ereignis wirft seinen Schatten voraus. Denn seit dem Jahr 2022 lockt unser Weihnachtsmarkt zahlreiche Besucher an und hat sich in kurzer Zeit zu einem beliebten Treffpunkt in der Vorweihnachtszeit entwickelt. Besonders beliebt sind die Verkaufsstände, an denen selbstgemachte Produkte angeboten werden. Die Auswahl reicht von köstlichen Marmeladen über liebevoll gestaltete Bilder bis hin zu leckeren Plätzchen. Diese handgefertigten Waren sind nicht nur ein Genuss für die Sinne, sondern auch ein Zeichen für die Kreativität und das Engagement unserer Aussteller. Der Weihnachtsmarkt ist jedoch nicht nur ein Ort zum Einkaufen, sondern auch ein Ort des gemütlichen Beisammenseins. Mitarbeiter können sich bei einem Glas Glühwein oder einer Bratwurst aufwärmen und die festliche Atmosphäre genießen. Ein besonderes Highlight war im vergangenen Jahr der Besuch der Kindergartenkinder, die am Nikolaustag für die Besucher gesungen haben. Ihre fröhlichen Lieder und die strahlenden Gesichter der Kinder brachten zusätzliche Wärme und Freude auf den Markt und sorgten für unvergessliche Momente. Noch heute.



Sommerfest 2024: Geselliges Beisammensein



Was will man mehr! Beim diesjährigen Sommerfest, das am 20. Juni im Klosterhof stattfand, spielte auch das Wetter mit. Geplant wurde das gesellige Beisammensein der 350 Kolleginnen und Kollegen unter der Leitung von Frau Bleher, Frau Weber, Frau Gromut und Frau Dibo-Bernhauer. Die Tanzfläche war gut gefüllt und viele Kollegen und Kolleginnen, die sich lange nicht gesehen hatten, konnten sich wieder austauschen und dabei bestens unterhalten. Die Organisatoren und die Leitung der DUU wünschen sich jedoch für das kommende Jahr, dass noch mehr Personen der Einladung folgen werden.



IMPRESSIONEN
**SOMMER-
FEST
2024** ☀️



Wir sind umgezogen

Schon von weitem ist das blau-grüne DUU-Logo an den Fenstern und an der Türe der DUU Personalabteilung zu sehen. Gegenüber der Straßenbahnhaltestelle »Wissenschaftsstadt« wurde das ehemalige Sparkassengebäude renoviert und steht seit Ende September 2022 der DUU-Verwaltung zur Verfügung. Hier arbeitet das Team von Frau Weiß, der Leiterin der Personalabteilung und Arbeitsvorbereitung. In der Personalsachbearbeitung ist Frau Weber für den Bereich Gastronomie zuständig, Frau Pfeffer für den

Bereich Reinigung und Versorgung, Frau Hahn für den Bereich Logistik und Frau Arici für den Bereich Recruiting. Sie sind die Ansprechpartnerinnen für alle Personalangelegenheiten, wie Ein- oder Austritte, Weiterbeschäftigungen, Arbeitszeitänderungen, Änderungen von Mitarbeiter-Daten und führen Vorstellungsgespräche durch. Zudem überprüfen sie die Gültigkeit von Aufenthalts-, Arbeitserlaubnissen und Pässen. Auch das Jobticket für den öffentlichen Nahverkehr kann hier beantragt werden.

Bluttransporte – rund um die Uhr

Neue Aufgabe für die DUU. Nachdem die Blutbank 2023 von der Chirurgischen Klinik (CKL) in die Helmholtzstraße verlagert wurde, übernahmen unsere Mitarbeitenden die Aufgabe, die Bluttransporte zwischen dem dortigen DRK und der CKL sowie dem Bereich »Innere Medizin« durchzuführen – sieben Tage in der Woche und rund um die Uhr. Täglich führt die DUU sechs Routinetransporte und eine Vielzahl von Notfalltransporten aus. Derzeit besteht die Gruppe aus sechs Kollegen, die unter der Leitung von Herrn Moll arbeiten. Das bisherige Fazit: Alle Transporte wurden trotz Krankheitsausfällen und Ferienzeiten reibungslos durchgeführt. Wir danken allen beteiligten Kollegen und Kolleginnen für Ihr Engagement.



Schrankorganisation/Schrankverwaltung

Klare Strukturen

Problem erkannt, Problem gelöst. Auf den Stationen und in den Funktionsbereichen gibt es zu wenig Platz und Lagerflächen. Nun soll eine einheitliche Schrankorganisation/ Schrankverwaltung am gesamten Uniklinikum umgesetzt werden. Die Materialbestände werden nach Vorgaben der Ärzteschaft und der Pflegekräfte reduziert, um Großgebäude und Überlagerungen zu vermeiden. Zudem werden die Schränke nach Sollbestand und räumlich getrennten Lagerungen von sterilen und unsterilen Materialien bestückt. An jedem Artikel wird ein Etikett, mit Barcode, Materialtext, Schranknummer, Fachnummer, der Kostenstelle und einer Bestandsmenge für 4 Tage angebracht. Wenn die Außenfläche des Schrankes, Platz für ein Schild, über den Inhalt der Materialien hat, wird dies angebracht. Ansonsten werden die Schränke, außen, mit Schranknummern versehen.

2022/2023: Neue Räume

Es gibt neue Tische und Stühle, die Wände wurden frisch gestrichen, der Fußboden grundgereinigt und beschichtet. Aus dem Bilderbestand des Uniklinikums bekamen wir farbenfrohe Bilder. In der Medizinischen Klinik haben wir einen zusätzlichen Raum in der Ebene 5 vom Bettenhaus. Dieser neue Aufenthaltsraum bekam eine kleine Küchenzeile mit Kühlschrank. In den Raum auf der Ebene 0 wurden zwei Schränke mit kleinen Schließfächern aufgestellt, die vom Team der Glas- und Sonderreinigung verwaltet werden. Am Michelsberg wurden im Haus 6 neue Umkleiden und ein Aufenthaltsraum geschaffen und in den Umkleideräumen verschiedene Spint-Systeme getestet.



Oberer Eselsberg

Neue Stellplätze für Fahrräder

Mit dem Fahrrad ans Klinikum fahren und das Rad möglichst zentral und sicher abstellen – im Parkhaus Mitte. Das ist der Wunsch vieler Radfahrenden. Die DUU baut daher das Netz an Abstellmöglichkeiten insbesondere am Campusgelände, Michelsberg und Safranberg kontinuierlich aus. Im Parkhaus Mitte bauten wir insgesamt rund 70 überdachte Stellplätze für Fahrräder – weitere 120 neue Stellplätze sollen in den nächsten Monaten am Michelsberg entstehen.

Unterricht auf dem Handy

Digitalisierung ist unsere Zukunft. Aus diesem Grund haben wir im vergangenen Jahr eine Schulungsapp eingeführt. Alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter können alle erforderlichen Schulungen dann ganz bequem und selbstständig über Ihr privates Handy absolvieren – jederzeit und von jedem Ort aus. Denn Präsenzunterricht wird es nicht mehr so oft geben. Das hat für alle Vorteile. Sie haben die Möglichkeit die wichtigsten Unterweisungen, die Sie für Ihre Arbeit benötigen, nachzulesen und wir als Unternehmen freuen uns über die hohe Beteiligung und vertiefen

die Rechtssicherheit. Das wollen wir weiter unterstützen. So erhalten Sie bei ihrer Anmeldung ein Guthaben von 25 Euro, das als Gutschein mit dem ersten Zertifikat ausbezahlt wird. Weitere Informationen erhalten Sie über Frau Kaya, T. 69747

LUMIFORM

Schulungsapp

Vorteile durch Flexibilität

Es ist eine Win-win-Situation. Unter anderem fehlendes Personal waren der Anlass, neu über die Bereiche Versorgung, Unterhaltsreinigung und sonstige Leistungen nachzudenken. Denn unterschiedliche Verantwortlichkeiten bei der Führung und bei der Umsetzung der Leistungen hat zu einem erheblichen Informationsdefizit und einem großen Bedarf an Springern geführt. Stellen konnten nicht mehr besetzt werden. Das Projektziel lautete, die Tätigkeiten je Ebene unter einer Teamleitung zusammenzufassen, die

Kolleginnen und Kollegen so auszubilden, dass sie in der Lage sind alle Tätigkeiten auszuüben und die Springer in feste Teams zu integrieren. Ganz besonders haben Frau Mazurek, Frau Topic, Herr Bajraj, Herr Hasani, Herr Sejfuli und Herr Velija unterstützt, die Leitungen zu überzeugen und den Mitarbeitenden die Routinen zu vermitteln. Die Flexibilisierung der Tätigkeiten birgt Vorteile für alle, da die DUU auf mehr Mitarbeitende zurückgreifen kann, die umfassender ausgebildet sind und die höher eingruppiert werden.

Leitender Koch RKU



Hans-Jörg Klardney

Ein gutes Essen ist Balsam für die Seele. Gemäß diesem alten Sprichwort sorgt Hans-Jörg Klardney mit seinem Team jeden Tag für Wohlfühlmomente. Der 45-Jährige ist seit 1. September Leitender Koch der DUU-Küche. Tagtäglich stellt er die Ausgaben der Speisen für ambulante und stationäre Reha-Patienten, die Mitarbeitenden der Universitäts- und Rehabilitationskliniken Ulm sowie die aktuell tätigen Schülerinnen und Praktikanten sicher. Bis zu 550 Speisen sind das jeden Tag,

»In der Ruhe liegt die Kraft.«

die aus der Zentralküche geliefert werden und die der gelernte Koch gemeinsam mit seinen 18 Mitarbeitenden morgens, mittags und abends im »Speisewerk« des RKU für das Buffett vorbereitet. Zudem versorgt er noch die Gäste des Recover-Klinikhotels auf dem RKU-Gelände mit etwa 50 Frühstücksportionen am Tag. Eine vielseitige Aufgabe, die sein Team jeden Tag reibungslos bewältigt. »In der Ruhe liegt die Kraft«, so das Motto des zweifachen Vaters, dem die Zufriedenheit seiner Gäste und Kunden sehr am Herzen liegt.



Man muss lernen zu lernen

Datenschutz, Arbeitssicherheit, Hygiene und Brandschutz. In diesen Bereichen müssen sich alle DUU-Beschäftigten gut auskennen. Dafür sorgt Meral Kaya, die als Inhouse Trainerin die Durchführung dieser jährlichen Pflichtschulungen übernommen hat. Dank einer App sind diese Unterweisungen für die über 900 DUU-Mitarbeitenden auch ganz bequem online möglich. Doch wie funktioniert das? Wer Fragen zu dieser neuen Form der Weiterbildung hat, ist bei Meral Kaya genau an der richtigen Adresse. Sie hat alle wichtigen Informationen rund um die Online-Schulungen parat, nimmt ein bisschen auch die Angst vor der digitalen Technik und baut wo immer möglich auch Sprachbarrieren ab. Die 43-Jährige ist bei der DUU kein unbekanntes Gesicht. Bevor sie im Sommer die neue Aufgabe als Trainerin übernommen hat, war die zweifache Mutter bereits viele Jahre bei der DUU am Michelsberg und am

Eselsberg in verschiedenen Funktionen aktiv, zuletzt als stellvertretende Objektleiterin Speisenversorgung/CKL. In ihrer neuen Tätigkeit freut sie sich sehr über die große Bereitschaft der Teilnehmenden, sich weiterbilden zu wollen: »Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind gewillt zu lernen. Das finde ich ganz toll, denn man muss lernen zu lernen und bereit sein Neues zu entdecken.« Als Trainerin möchte sie die Menschen motivieren, durch Weiterbildung auch Verantwortung für den eigenen Berufsweg zu übernehmen. Dieses Wissen zu vermitteln ist für sie dabei beileibe nicht nur eine Pflicht, sondern eine Aufgabe, die ihr sehr viel Spaß bereitet.



Meral Kaya

»Das finde ich ganz toll, denn man muss lernen zu lernen und bereit sein Neues zu entdecken.«



Neuer Leiter Logistik



Philipp Goldmann

Als ehemaliger Logistikleiter eines Blausteiner Unternehmens bringt Philipp Goldmann die besten Voraussetzungen für seine neue Aufgabe mit. Der 34-Jährige ist seit 1. Oktober als neuer Bereichsleiter Logistik unter anderem für die Steuerung des Fuhrparks, den Transportdienst für Waren aus dem Zentrallager/Apotheke, Postsendungen sowie die Modulversorgung auf dem Oberen Eselsberg und Michelsberg zuständig. Zum Verantwortungsbereich des Technischen Betriebswirts gehört zudem die Koordinierung von

»... Digitalisierung und all die damit verbundenen Prozesse vorantreiben und optimieren.«



Personentransporten. Mit seinen etwa 110 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern wird er zukünftig seine Erfahrung in die Bereiche Patienten-, Materiallogistik sowie in die Modulversorgung/Klinikassistenten einbringen. »Als Bereichsleiter Logistik möchte ich die Digitalisierung und all die damit verbundenen Prozesse vorantreiben und optimieren«, so Philipp Goldmann, der Oliver Neun ablöst. Der bisherige Logistikleiter wird weiterhin die Leitung der sonstigen Dienste übernehmen und im Projektmanagement die Digitalisierung von Prozessen und Leistungen mitgestalten. Dazu gehören beispielsweise der Aufbau der Logistiksoftware »Logbuch«, die Ortung sowie Verfolgung von Postsendungen.

Geht nicht, gibt's nicht!



»Man muss nur miteinander reden.«



Ines Stadler

Das Team des Casinos am Eselsberg und des Kiosks am Michelsberg sagt Hallo zu einer neuen Leiterin. Seit 1. Juli wird es von Ines Stadler geführt, die die etwa 30 Mitarbeitenden auf ihre Posten einteilt und dafür sorgt, dass alle Vorgaben der von ihr erstellten Arbeitspläne eingehalten und umgesetzt werden. Mit der 57-Jährigen wird die Stelle mit einem absoluten Profi besetzt. Denn die gelernte Köchin sammelte in den vergangenen Jahren wertvolle Erfahrungen in verschiedenen Gastronomiebetrieben und Catering-Unternehmen. Die in Eisenhüttenstadt geborene Mutter zweier Kinder lässt sich auch durch Krankheitsfälle in ihrer Mannschaft nicht so leicht aus der Ruhe bringen. Denn für Ines Stadler ist klar: »Ich habe in meinem Leben gelernt, dass es für alles immer eine Lösung gibt. Man muss nur miteinander reden.«

Tolle Jobs auf
www.duu-mbh.de



- Einheitlicher Tarifvertrag für die Gebäudereinigung
- Vergünstigtes Jobticket für das DING-Gebiet nach 6 Monaten Betriebszugehörigkeit
- Anteiliger Urlaubslohn nach 6 Monaten Betriebszugehörigkeit
- Vergünstigungen für Casinos (Kantine) Cafeteria und Kioske
- Faire Urlaubsregelung (Betriebsvereinbarung)
- Regelmäßige Schulungen, Fort- und Weiterbildungen
- Verschiedene Arbeitsmodelle in Voll- und Teilzeit
- Arbeitskleidung
- Betriebsrat für alle Beschäftigten der DUU

Jeder kann etwas erreichen

Wer Mitarbeiter bei der DUU werden möchte, kommt an Hülya Arici nicht vorbei. Dabei muss man vor der 36-Jährigen, die seit Dezember für die Personaleinstellungen zuständig ist und die Bewerbungsgespräche für alle DUU Abteilungen führt, beileibe keine Angst haben. Ganz im Gegenteil. »Man kann alles werden, was man möchte«, ist sie überzeugt: »Ich glaube an alle Menschen.« Die Rekrutiererin, die in Achstetten geboren ist, kann bei einer fairen Kandidatenauswahl auf 20 Jahre Berufserfahrung blicken. Die gelernte Verkäuferin und ausgebildete

» Man kann alles werden, was man möchte.«

Fachkraft für Finanzbuchhaltung studiert derzeit Wirtschaftsrecht und schätzt bei Bewerbungen zwei Dinge ganz besonders. »Pünktlichkeit und Offenheit sind für mich zwei ganz wichtige Eigenschaften«, so Hülya Arici, die seit ihrem eigenen Start bei der DUU bereits etwa 500 Gespräche geführt und 80 neue Mitarbeiter eingestellt hat.



Hülya Arici

Von Hannover nach Ulm



Klaus Döriges

»In der Ruhe liegt die Kraft.«

Mit Klaus Döriges hat die DUU am 1. Juli einen neuen Produktionsleiter für die Zentralküche gewonnen. Zu seinen Aufgaben gehört unter anderem das Management der benötigten Lebensmittelmengen, mit denen die Speisen für die einzelnen Stationen des Universitätsklinikums hergestellt werden. Eine verantwortungsvolle Aufgabe, denn

schließlich gilt es in der Zentralküche Tag für Tag bis zu 1.800 Portionen für Patienten, Ärzteschaft und Pflegepersonal zuzubereiten – morgens, mittags und abends. Zudem ist der 60-Jährige, der sich im Restaurant „Steuerndieb“ in Hannover zum Koch ausbilden ließ, für die Personaleinteilung in der Zentralküche zuständig – ein Bereich, in dem er wohl vertraut ist. Denn vor seiner Anstellung bei der DUU war Klaus Döriges an einem Klinikum in Hannover als Koch tätig.

Leistungsportfolio



Gastronomie

In unseren Casinos (Kantinen), Kioske und Cafeteria versorgen wir Personal, Besucherinnen und Besucher sowie Patientinnen und Patienten mit einem vielfältigen Angebot.



Catering + Konferenzservice

Ob Veranstaltung, Feier oder eine Tagung. Wir sind Partner bei der Planung und Umsetzung.



Sonstige Dienstleistungen

Die DUU übernimmt die Dienstleistung in den Bereichen Aktenscan, Poststellen, Verwaltungsassistenz, Fischlabore und Energiemanagement.



Parken

Parkplatzsuche einfach gemacht: Mit unserer Parken-App finden Sie rasch Ihren Parkplatz.



Logistik

Mit 20 Fahrzeugen transportieren wir täglich Personen, Material, Speisen und Medikamente – schnell, zuverlässig und pünktlich.



Reinigung

Die Unterhaltsreinigung und desinfizierende Reinigung führen wir präzise und zuverlässig aus.

Koch aus Leidenschaft



Um seine Arbeit in der Küche mit großer Leidenschaft ausüben zu können, setzte Dragan Rakic von Anfang an auf zwei Standbeine. Aus diesem Grund ließ er sich während seiner Lehre zum Koch in seiner Heimat Bosnien-Herzegowina zeitgleich auch zum Metzgermeister ausbilden. Im März hat der 52-Jährige bei der DUU nun die Position als leitender Koch im Casino am Michelsberg übernommen. Zu seinen Aufgaben gehört es damit auch am Kiosk die gesamten Abläufe von der Warenbestellung bis zum Verkauf der Produkte an der Theke zu organisieren. Eine Arbeit, die der Bosnier mit großer Leidenschaft und Zuversicht erfüllt. Für Dragan Rakic gilt der Spruch »Geht nicht, gibt's nicht.« Denn Probleme sind da, um gelöst zu werden: »Ich gebe nie auf.«



Dragan Rakic

»Geht nicht, gibt's nicht. Ich gebe nie auf.«



Verabschiedung von Frau Dibo-Bernhauer

Frau Dibo-Bernhauer war in der DUU für den Einkauf und die Einhaltung der Compliance in der DUU und gegenüber unseren Geschäftspartnern verantwortlich. Ihrem Engagement verdankt die DUU die Gestaltung und Ausgabe der »Team and Work«, unsere Unternehmenszeitschrift, sowie viele gelungene Events und Highlights, wie Mitarbeiterfeste und unsere beliebten Weihnachtsmärkte. Nun war es für sie an der Zeit, sich neuen Herausforderungen zu widmen und neue Horizonte auf ihren Reisen zu entdecken.

Wir wünschen Frau Dibo-Bernhauer für ihre interessanten Reisen mit dem Wohnmobil Spaß und viele neue Eindrücke und danken ihr für die gute und verlässliche Zusammenarbeit.

Ihr Team der DUU