

team+work

GASTRONOMIE | REINIGUNG | PARKEN | LOGISTIK | SONSTIGE DIENSTLEISTUNGEN

DUU

- Die Menschen immer im Blick
- Die DUU wird grün und stärkt ihre Kompetenzen
- DUU Catering: Rundum-Service bei jeder Feier

Ausgabe 1/2019

Die DUU packt an, denn neue Aufgaben setzen wir gleich mit innovativen Lösungen.

Liebe Leserinnen und Leser,

die DUU wird grün. Unsere Dienstleistungsgesellschaft Universitätsklinikum Ulm präsentiert sich mit neuem Logo und einem neuen Internetauftritt als starke Marke, die für noch mehr Kompetenzen steht. Als eigenständige GmbH stehen wir dem Klinikum, den Ärzteteams, den Pflegekräften und natürlich den Patientinnen und Patienten als gewohnt zuverlässiger und flexibel agierender Partner zur Seite. Dies war schon immer so und dies wird auch so bleiben. Dennoch beschreitet die DUU neue Wege und öffnet sich auch für externe Auftraggeber, so zum Beispiel im Bereich eines vielschichtigen Catering-Angebots. Im Fokus unserer täglichen Arbeit, bei der unsere 850 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter höchste Qualitätsansprüche umsetzen, stehen



Axel Dismer Geschäftsführer der DUU

die Menschen – sowie auch die Natur um uns herum. Der Einsatz eines neuen Elektrolieferfahrzeugs in unserem Fuhrpark zeigt, dass Umweltschutz für uns nicht nur ein Wort ist. Auch hierfür steht die Farbe Grün in unserem neuen Logo. Die DUU packt an, denn neue Aufgaben setzen wir gleich mit neuen, innovativen Lösungen.

Ihr Axel Dismer

Sie haben die Wahl

Das Angebot ist so groß wie nie. Die DUU bietet Patientinnen und Patienten zusätzliche Wahlleistungen an.

Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen. Dies gilt auch für einen Aufenthalt im Universitätsklinikum Ulm, das sein Angebot deutlich erhöht hat.

Noch mehr Auswahl

Seit Beginn des Jahres finden die Patientinnen und Patienten bei den täglichen Menüvorschlägen fünf zusätzliche Vorspeisen, neun Mittagessen sowie vier Desserts – und dies zum bisherigen Angebot. Auch das Frühstück und das Abendessen wurden in der Auswahlmöglichkeit erweitert, zudem gibt es eine morgendliche Zeitung, Getränke und Snacks am Vormittag sowie Kuchen am Nachmittag. Wer Unterstützung benötigt, bekommt Hilfe von den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern des DUU Bereichs Speisenversorgung, die bei ihren täglichen Besuchen auf den Stationen mit Rat und Tat zur Seite stehen.



Morgendliche Zeitung ans Bett

»Wer sich für die zusätzlichen Wahlleistungen entschieden hat, kann selbstverständlich jeden Tag flexibel auswählen«, versichert Teamleiterin Regina Binder. Als weiteren Bonus können die Patientinnen und Patienten zudem ein Hygieneset mit Shampoo, Lotion, Duschcreme, Wattestäbchen, Wappads und Nagelfeile sowie ein Handtuchset mit Badetuch, Waschlappen und Bademantel in Empfang nehmen.

Sicherheit geht vor!

Elektrische Geräte erleichtern unseren Arbeitstag – wenn sie sicher sind. Dafür sorgen Benjamin Gradwohl und sein Team.

Im Labor helfen elektronische Mikroskope gefährliche Bakterien exakt unter die Lupe zu nehmen, in den Krankenzimmern werden die Patientinnen und Patienten in eine angenehme Liegeposition gebracht und aus der Kaffeemaschine kommt frisch gebrühter Kaffee. Operations- und Laborgeräte, Krankenbetten sowie Wasserkocher jedweder Art gehören zum Leben in einem Krankenhaus wie das Stethoskop in den Arztkittel.



**Benjamin Gradwohl,
Leiter Parkraumbewirtschaftung**

Alle Geräte werden auf Herz und Nieren geprüft

Mehr als 100.000 verschiedene elektrische Betriebsmittel sind im Universitätsklinikum Ulm und weitere 2.000 bei der DUU im Einsatz – und sie alle müssen technisch einwandfrei und vor allem sicher funktionieren. Dafür sorgt Benjamin Gradwohl, der mit seinem aus

sieben Elektrikern bestehenden Team Tag für Tag für eine umfassende Elektrogeräteprüfung sorgt. »Alle zwei Jahre müssen alle Geräte auf Herz und Nieren geprüft werden, dies entspricht etwa 50 bis 70 Aufträgen pro Mann und Tag«, so der Elektriker und Betriebswirt. Los geht es immer mit einer Sichtprüfung. »Mittels eines elektronischen Fragenkatalogs werden 19 Punkte abgefragt, die allesamt positiv ausfallen müssen. Wird auch nur ein Kriterium, das elektrische Schäden betrifft und somit gefährlich sein kann,



Funktionsprüfung

negativ bewertet, muss das Gerät unverzüglich repariert oder sogar ausgewechselt werden«, so der 30-Jährige. Zu diesen Kriterien zählen unter anderem der Zustand des Netzsteckers, Verschmutzungen oder auch die Lesbarkeit aller sicherheitsrelevanter Aufschriften und Symbole. Nach der Sichtprüfung steht die Messung der Geräte an.

Kein Berührungsstrom

Benjamin Gradwohl: »Hier geht es unter anderem darum, ob ein sogenannter Berührungsstrom vorliegt, denn es muss jederzeit gewährleistet sein, dass zum Beispiel beim Ein- und Ausschalten keine gesundheitsgefährdende Spannung anliegt.« Last but not least folgt der dritte Schritt, die praktische Funktionsprüfung der Geräte.

Um eine umfassende Kenntnis über den Zustand aller eingesetzten Geräte zu haben, setzt die DUU seit zwei Jahren auf eine lückenlose Protokollierung aller Prüfungen. Benjamin Gradwohl: »Wir haben auch schon Aufträge von der Universität Ulm ausgeführt, wo wir unter anderem die Hörsäle betreut haben.« Zudem waren die DUU-Elektriker auch schon im Comprehensive Cancer Center Ulm (CCCU), dem integrativen Tumorzentrum des Universitätsklinikums und der Medizinischen Fakultät im Einsatz.



Das Catering-Mobil im Einsatz

Auf leisen Rädern

Rund 4.000 Kilometer pro Jahr legt das Catering-Team künftig umweltschonend zurück.

Seit März diesen Jahres steht für alle Strecken im Stadtgebiet ein nagelneuer elektrischer Transporter im Fuhrpark des Catering-Teams. Für Julia Pfenninger ist das Fahrzeug, ebenso wie für ihr Team, ein wichtiger organisatorischer Bestandteil ihrer Arbeit: »Der Renault Kangoo Z.E. ist leise, leicht zu fahren und schont bei einer Akku-Leistung von bis zu 150 Kilometern die Umwelt spürbar.«



Julia Pfenninger, Leiterin des DUU Catering

»Alles ist möglich... « Catering, Konferenzservice und individuelle Veranstaltungen

Noch einen Kaffee? Unser Catering-Team sorgt mit frischen Speisen, Getränken und Ideen stets dafür, dass sich alle Teilnehmer von Veranstaltungen rundum wohl fühlen.

Julia Pfenninger sitzt in einem Besprechungsraum mit Blick auf das Chirurgie-Gebäude und lächelt. Auf die Frage, wie denn ihre Arbeitstage aussehen, sagt die Leiterin des DUU-Bereichs Catering spontan: »Ich liebe die täglichen Herausforderungen.« Die 24-jährige packt jede neue Aufgabe mit Begeisterung und Elan an. Und das aus einem ganz einfachen

Grund: »Meine Arbeit ist schlicht mein Hobby.« Wie viele können dies von sich schon behaupten? Ihre Leidenschaft einen perfekten Service zu bieten teilt sie gemeinsam mit ihrem Team. Ob es sich im Universitätsklinikum um eine offizielle Antrittsvorlesung, eine Besprechung unter vier Augen, eine Geburtstagsparty mit den Stationskollegen, die Bewirtung bei Konferenzen, ein Sommerfest, eine Verabschiedung handelt oder für ein Wochenend-Seminar die passende Verpflegung gewünscht wird: Julia Pfenninger bietet für jedes Event eine individuelle Catering-Lösung an – und damit leckere Speisen von der Vesperplatte über Fisch- und Fleischgerichte bis hin zu vegetarischen Häppchen. Mit dem

Kunden berät und plant sie den Ablauf, stellt schmackhafte Menüvorschläge zusammen und führt, gemeinsam mit ihrem Team, die Veranstaltung vor Ort durch. »Wir machen alles möglich«, sagt die gebürtige Geislingerin lächelnd. Das Team, das aus zwei Vollzeit- und einer Teilzeitkraft besteht, bietet nicht nur am Universitätsklinikum auf dem Oberen Eselsberg, sondern auch an seinen weiteren Standorten am Michels- und Safaranberg, in der Parkstraße, in der Kornhausgasse und im Kloster Wiblingen eine Rundumversorgung bei jeder Feier an.

An erster Stelle steht die Beratung

Julia Pfenninger: »Beratung ist für uns ganz wichtig. Alles ist möglich, denn wir bringen immer auch eigene Ideen und viel Erfahrung mit, sind flexibel und zuverlässig.« Oftmals wird in den einzelnen Abteilungen auf Wunsch auch ein umfangreiches Frühstück mit Obstsalat, Joghurt-Variationen, verschiedenen belegten Brötchen oder andere Snacks angeboten.

Persönlicher Kontakt – kurze Bestellwege

Die Kunden können sich auf eine stets frische und flexible Lieferung verlassen, denn Julia Pfenninger, die seit März vergangenen Jahres bei der DUU beschäftigt ist, sichert kurze Bestellwege zu.

Dennoch legt die staatlich examinierte Diätassistentin dabei auch weite Strecken in den Fluren des Klinikums zurück. »Der persönliche Kontakt ist das A und O unserer Arbeit. Über mündliche Empfehlungen freuen wir uns natürlich ganz besonders«, so Julia Pfenninger, die im kommenden Jahr ihren Bereich noch weiter voranbringen möchte: »Unser Ziel ist es auch private und gewerbliche



Feiern in Ulm, um Ulm und um Ulm herum zu organisieren und durchzuführen, auch wenn wir mit dem Universitätsklinikum fest verwurzelt sind und bleiben.« Zu Recht, denn immer öfter läutet bei Julia Pfenninger das Telefon. »Wir freuen uns über einen deutlichen Zuwachs an Aufträgen,« so die Leiterin, die nie aus der Ruhe kommt. Neben ihrem Team sind auch Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen

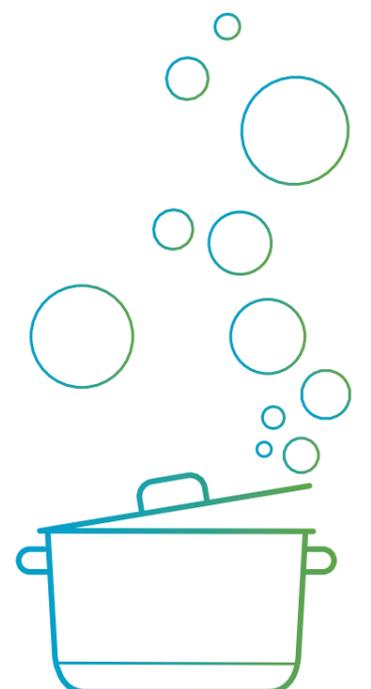
der Küche, Logistik und Reinigung in die einzelnen Prozessabläufe eingebunden und tragen dazu bei, dass sich alle Kundinnen und Kunden bei ihren Veranstaltungen rundum wohlfühlen.



Sie planen ein Event und möchten Ihre Gäste gut bewirten lassen?

Wir beraten Sie umfassend und führen Ihr Catering zuverlässig durch – egal ob im privaten oder gewerblichen Rahmen. Rufen Sie uns unverbindlich an:

Julia Pfenninger
Leiterin DUU CATERING
Julia.Pfenninger@duu-mbh.de
T 0731 500-66 289





Wealth Efosa Ewansita macht Pause

Steckbrief

Wealth Efosa Ewansita (30)
geboren in Nigeria, lebt seit 2015
in Deutschland.

Ausbildung
3-jährige Ausbildung zur Fachkraft
für Gebäudereinigung bei der DUU

Persönliche Interessen
Politische Hintergründe und
Entwicklungen, Deutsch lernen

Wünsche für die Zukunft
Die deutsche Sprache beherrschen
und mit seiner Familie in einem kleinen
Haus leben.

Wealth Efosa Ewansita blickt gerne nach vorne. Um die Basis für eine glückliche Zukunft zu schaffen, lässt sich der Nigerianer derzeit zur Fachkraft für Gebäudereinigung ausbilden.



»Ich möchte die deutsche Sprache perfekt beherrschen«

Es ist Samstagmorgen. Schon wenige Minuten vor dem Termin um neun Uhr taucht Wealth Efosa Ewansita mit einem Lächeln im Gesicht vor mir auf. Überpünktlich und an seinem freien Tag. Denn eigentlich hat der junge Nigerianer, der derzeit bei der DUU eine Ausbildung zur Fachkraft Gebäudereinigung absolviert, Blockunterricht in der Gewerblichen Schule in Metzingen. Und das Wochenende bedeutet dann eigentlich Freizeit. Doch für das Portrait mit »TEAM+WORK« nimmt er sich gerne Zeit, auch wenn er bei dem Gespräch lieber vor als zurückblicken möchte. In den kommenden Monaten hat er sich viel vorgenommen. Und beim Blick in seine strahlenden Augen spürt man sofort, dass er den ausgewählten Weg auch gehen wird. Im Oktober 2015 ist er hier angekommen, auf seinem Weg von Afrika nach Norden: »Es war gar nicht mein erklärtes Ziel nach Deutschland zu kommen, als ich mich in meiner Heimat aufgemacht hatte. Ich wollte einfach nur nach Europa, in Sicherheit mit Zukunft.«

Deutschland als neue Heimat

Über Rosenheim, München und Augsburg kam der heute 30-jährige nach Neu-Ulm, wo er in der Turnhalle einer Berufsschule mit 150 anderen Geflüchteten untergebracht war. Von Anfang

an war es sein großes Ziel, möglichst schnell Arbeit zu finden, auch wenn er alsbald erkennen musste, dass dies auch in Deutschland mitunter nicht immer so leicht ist: »Ich habe nicht gewusst, wie das Leben hier läuft und von der deutschen Sprache kannte ich anfänglich nur die drei Wörter »Entschuldigung«, »Egal« und »Tschüss.« Schon bald wurden es mehr. Viel mehr. Und überhaupt: den Kopf in den Sand zu stecken ist nicht sein Ding: »Ich wusste, dass alles nur gelingen kann, wenn ich die deutsche Sprache erlerne.«

Das zweite Angebot kam von der DUU

Wealth Efosa Ewansita war fleißig, büffelte Grammatik und Wörter und besuchte für mehrere Monate einen Integrationskurs, so dass auch der erste Praktikumsplatz in einer Neu-Ulmer Gartenfirma nicht lange auf sich warten ließ. Das zweite Stellenangebot kam von der DUU, die ihm zudem eine Ausbildung in Aussicht stellte. Der junge Afrikaner packte diese Gelegenheit sehr gerne am Schopf und begann im September 2017 mit der dreijährigen Ausbildung zum Gebäudereiniger. »Ich bin sehr stolz auf diese Arbeit, die sehr interessant und auch vielseitig ist, da sie von der Glasfassadenreinigung bis

hin zum Grundwissen über Hygienevorschriften viele wesentliche Punkte umfasst.«

Lieblingsfach Gemeinschaftskunde

Stolz sind auch die Lehrer an der Berufsschule, da Wealth Efosa Ewansita gute Noten erzielt, darunter auch in seinem Lieblingsfach Gemeinschaftskunde. Und das hat einen guten Grund: »Ich interessiere mich sehr für politische Hintergründe und Entwicklungen.« Und was sieht er, wenn er in die Zukunft blickt? Die Antwort kommt schnell: »In ein paar Jahren möchte ich die deutsche Sprache perfekt beherrschen und mit meiner Familie in einem eigenen Haus leben.«

Frischgebackener Familienvater

Der junge Auszubildende ist nämlich nicht nur stolz auf seine Tätigkeit bei der DUU, sondern auch auf seine Rolle als frischgebackener Vater einer kleinen Tochter. Und diese möchte er nach unseiner samstäglichen Gespräch schnell wieder in die Arme nehmen. Pünktlich und vor allem mit einem Lächeln im Gesicht.

Leistungsportfolio



Gastronomie

In unseren Casinos (Kantinen), Cafés und im Kiosk versorgen wir Mitarbeiter*innen, Besucher*innen und Patient*innen 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 21 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.

Wir sind für Sie da!

LEITUNG

Axel Dismer

Geschäftsführer
T 0731 500-69 700
axel.dismer@duu-mbh.de

Oliver Neun

Prokurist
Bereichsleiter Logistik, Parken
T 0731 500-69 602
oliver.neun@duu-mbh.de

Nimet Sungur

Prokuristin
Bereichsleiterin Gastronomie
T 0731 500-66 410
nimet.sungur@duu-mbh.de

Sven Hofmann

Leiter Reinigung
T 0731 500-69 601
sven.hofmann@duu-mbh.de

DUU-INTERN

Informationen zu Ansprechpartnern und Ansprechpartnerinnen, Tourplänen, Leistungsverzeichnissen etc. finden Sie über die Intranet-Startseite des Universitätsklinikums Ulm > Klinikstruktur > sonstige Einrichtungen > DUU

Hotline

0731 500-69 600

REINIGUNG

Konstantinos Tzikakis

Objektleiter Michelsberg
T 0731 500-69 701
konstantinos.tzikakis@duu-mbh.de

Maddalena DeNovellis

Objektleiterin Oberer Eselsberg
T 0731 500-69 613
maddalena.denovellis@duu-mbh.de

Giuseppe Amato

Objektleiter OP
T 0731 500-69 662
giuseppe.amato@duu-mbh.de

Christine Burdack

Objektleiterin Oberer Eselsberg
T 0731 500-69 661
christine.burdack@duu-mbh.de

LOGISTIK + PARKEN

Tobias Geyer

Leiter Logistik
T 0731 500-69 747
tobias.geyer@duu-mbh.de

Benjamin Gradwohl

Leiter Parkraumbewirtschaftung
T 0731 500-67 735
benjamin.gradwohl@duu-mbh.de

www.duu-mbh.de

SPEISEN

Martin Kremmling

Küchenleiter
T 0731 500-66 490
martin.kremmling@duu-mbh.de

Renate Allmendinger

Teamleiterin Casinos, Cafeteria, Kioske
T 0731 500-69 779
renate.allmendinger@duu-mbh.de

Julia Pfenninger

Leiterin Catering/Raumverwaltung
T 0731 500-66 289
julia.pfenninger@duu-mbh.de

IMPRESSUM

Herausgeber:

DUU Dienstleistungsgesellschaft
Universitätsklinikum Ulm mbH
Axel Dismer, Geschäftsführer

Auflage: 5.000 Exemplare

Erscheinung: halbjährig

Gestaltung: Buck et Baumgärtel,
www.bb-ulm.eu

Text: Stefan Loeffler

Fotos: Heiko Grandel

Kontakt: kontakt@duu-mbh.de