

Mediterranes aus der neuen Klinikküche

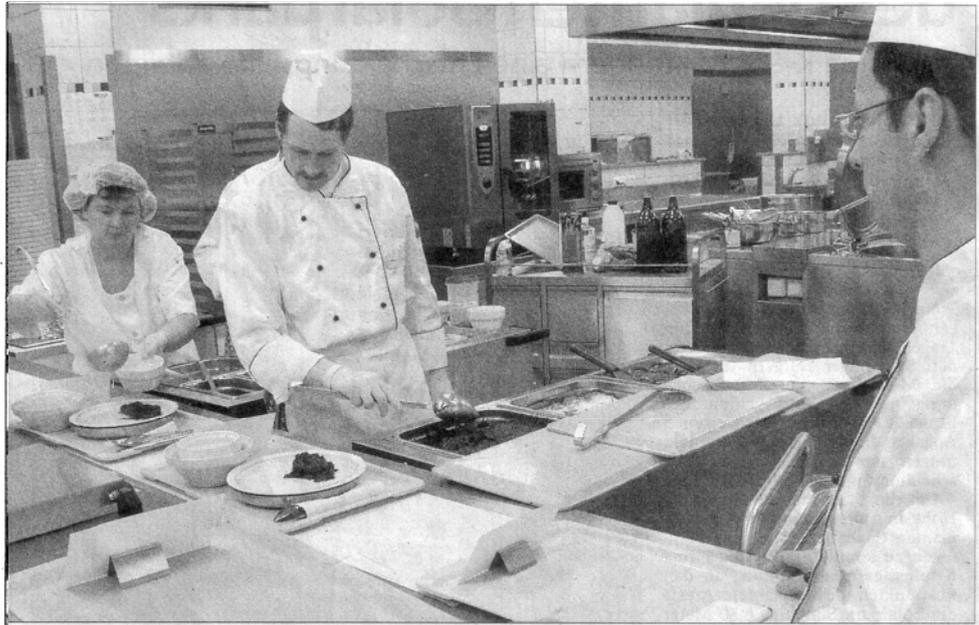
Seit gestern bekommen die Patienten haus eigene Kost / 19 neue Arbeitsplätze geschaffen

VON TANJA KRUMBHOLZ, MZ

WÖRTH. Gebratenes Lachssteak auf Blattspinat in Senfsoße mit Sesamkartoffeln und Salat – was wie ein Hauptgang im Sterne-Restaurant klingt, bekamen gestern die Patienten des Kreiskrankenhauses Wörth zum Mittagessen serviert. 19 neue Mitarbeiter bereiten dort in der neuen Klinikküche täglich rund 150 Mahlzeiten vor. Krankenhausdirektor Heinrich Karl und stellvertretender Verwaltungsleiter Anton Weikenstorfer sind sich einig: „Mit dieser Küche beginnt eine neue Ära im Krankenhaus.“

Noch haben die Mitarbeiter am Laufband, an dem das Essen portioniert wird, keine Stammplätze. Unter der Aufsicht von Küchenchef Mario Huber befüllen sie jedes Tablett mit dem vom Patienten bestellten Menü. Davon stehen täglich drei zur Auswahl: Ein Vollkostenmenü, eines mit mediterraner und eines mit vegetarischer Kost. „Wichtig ist, dass man darauf achtet, gesund zu kochen und fettreduziert“, erklärt der 33-jährige Küchenchef. Bevor Huber seinen Dienst in Wörth antrat, war er als Küchenleiter im Krankenhaus Dingolfing tätig. Er bringt also Erfahrung im Bereich „Sonderkost“ mit.

Mit der Ausstattung der Klinikküche ist Huber sehr zufrieden. Besonders die beiden Kombidämpfer haben es ihm angetan. „Das sind so genannte Self Cooking Center; da braucht



Unter der Aufsicht von Küchenchef Mario Huber (rechts) portionieren die Mitarbeiter die Mittagsmenüs. Fotos: Krumbholz

man nur einmal für das jeweilige Essen alles einspeichern und dann nur noch auf einen Knopf drücken“, erklärt er. Auch die kurzen Wege sind komfortabel. Eine Tiefkühlzelle und drei Kühlräume, in denen die Milchprodukte und die Fleisch- und Gemü-

sewaren aufbewahrt werden, schließen direkt an die Küche an. So müssen die Köche, Hauswirtschafterinnen und ungelernten Kräfte den „reinen Bereich“ nie verlassen. „Hier sind natürlich ganz andere Hygienestandards vorgeschrieben, als in unserer alten Küche, die in den 70er Jahren gebaut wurde“, sagt Anton Weikenstorfer. Die neue Küche sei allein schon deshalb ein großer Fortschritt, da sie in etwa doppelt so groß sei, wie die alte, sagt Direktor Heinrich Karl.

450 000 Euro hat die Sanierung und Einrichtung der Küche gekostet. Während des Umbaus wurden die rund 100 Patienten und 50 Klinik-Mitarbeiter mit Essen aus der Küche des Seniorenheims auf dem Schlossberg versorgt. Diesen Caterer-Service braucht man nun also nicht mehr in

Anspruch nehmen. Vielmehr wird die Klinikküche ab Januar selbst zum Caterer. Dann nämlich beliefert sie auch das Kreiskrankenhaus in Hemau.

Mit der Inbetriebnahme der neuen Küche werden auch die Pflegekräfte

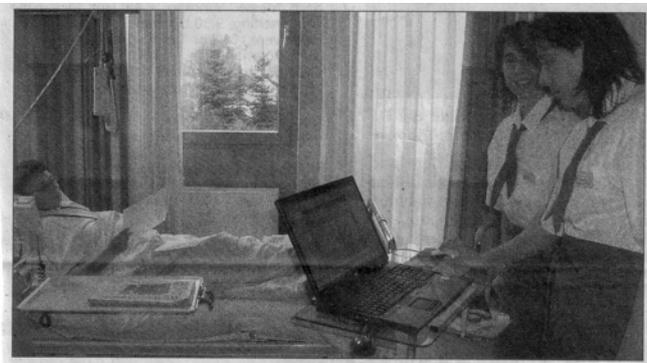
auf der Station entlastet. Die Essenswünsche der Patienten werden nämlich ab sofort von vier neu eingestellten Pflegeassistentinnen aufgenommen.

Über einen Laptop geben sie direkt am Krankenbett ein, welches

Menü der Patient wünscht. Etwaige Einschränkungen wegen Diäten oder Sonderkost sind dort bereits vorgemerkt. Die Bestellung kommt über das Computersystem ohne Zeitverzögerung in der Küche an. Dann weiß Mario Huber genau, wie viele Materialien er verbrauchen wird und was er wann nachbestellen muss.

„Mit dieser Küche beginnt eine neue Ära im Krankenhaus.“

Krankenhausdirektor Heinrich Karl und stellvertretender Verwaltungsleiter Anton Weikenstorfer



Direkt am Krankenbett nehmen die neu eingestellten Verpflegungsassistenten die Essenswünsche der Patienten auf.