



# Zentralküche mit zwei Systemen

Die Zentralküche der Servicegesellschaft Nordbaden versorgt in Wiesloch 365 Tage im Jahr Patienten und Bewohner, Mitarbeiter und Externe. Um auf alle Essensteilnehmer einzugehen, kombiniert das Küchenteam Schöpf- und Tablettsystem.

## PSYCHIATRISCHES ZENTRUM NORDBADEN

Text und Fotos: Kendra Reinhardt

Der Küche im Psychiatrischen Zentrum Nordbaden (PZN) eilt ein guter Ruf voraus. Die Zentralküche der Servicegesellschaft Nordbaden (SGN), einer Tochtergesellschaft des PZNs, versorgt nicht nur die Patienten und Mitarbeiter des Klinikums, sondern hat sich auch im Bereich der Schulverpflegung und bei externen Caterings einen guten Namen in der Umgebung erarbeitet. Im Januar 2015 hat die für zehn Millionen Euro neu gebaute Küche auf 2.640 Quadratmetern ihren Betrieb aufgenommen. Genau wie in der Vorgängerküche fiel die Wahl wieder auf eine Frischküche mit einem hohen Anteil an selbst

produzierten Speisen. Das System Cook & Hold wird um einen kleinen Anteil Cook & Chill ergänzt. Ausschließlich Cook & Chill und Cook & Freeze kamen u. a. aufgrund der langen Verweildauer der Patienten und der zahlreichen Sonderwünsche für den Betreiber SGN nicht in Frage. „Da die Verweildauer im Akutbereich durchschnittlich rund 30 Tage beträgt und sich in der Forensik und im angegliederten Wohn- und Pflegeheim oft auf mehrere Jahre beläuft, besteht unsere Herausforderung darin, unsere Gäste über eine lange Zeit gut zu verpflegen“, verdeutlicht Prokuristin Petra Stang. Zudem hätte die dezentrale Anord-

nung der Stationen und Platzmangel die Regenerierung der Speisen vor Ort erschwert. Die Speisepläne werden im Sieben-Wochen-Zyklus geändert, ergänzt um saisonale Aktionen. Jedes Vierteljahr tagt der Qualitätszirkel Speiserversorgung, bei dem u. a. Pflege und Küche im engen Austausch über weitere Verbesserungen stehen. So wurde z. B. die Milch im Frühstücksbereich auf Biomilch und kleinere Portionen umgestellt. Zuvor wurde sie in 0,5-Liter-Portionsgrößen ausgegeben. Dabei entstand viel Lebensmittelabfall. „Nicht alles Wünschenswerte können wir auch umsetzen, denn auch diese Umstellung kostet 5.000 Euro, die wir anderswo wieder einsparen müssen, aber der Mehrwert ist uns das wert“, sagt der Betriebsleiter Gemeinschaftsverpflegung Bertold Kohn. „Uns ist wichtig, dass wir eine Dienstleistung anbieten, die auch gebraucht wird“, betont Petra Stang die Zielgruppenorientierung. Die regelmäßigen Patientenbefragungen ergeben eine Zufriedenheitsrate von zuletzt 86 Prozent mit dem Essen.

### Kochen für psychisch Kranke

Das psychiatrische Klinikum hat insgesamt 45 Stationen in einzelnen Gebäuden, die sich auf dem 100 Hektar großen Areal verteilen. Es gibt 1.600 Mitarbeiter und insgesamt 1.200 Patienten. Mit dem SB-Shop, einem Personalcasino und der Hotelservice Komfortstation wird es zu einer kleinen Stadt. Betreut werden hier stationäre Patienten, z. B. mit akuten psychiatrischen Erkrankungen oder Suchtpatienten, und chronisch Kranke als Bewohner des Wohn- und Pflegeheims, die sich oftmals mehrere Jahre auf dem Gelände aufhalten. Da psychisch Kranke meistens organisch gesund sind, kommt dem Essen eine besondere



Ein Brett sichert die Speisen in der Thermobox vor dem Verrutschen, wie Bertold Kohm demonstriert.



Per Messgerät und Smartphone erfasst ein Mitarbeiter die Speisentemperatur.

Bedeutung zu. Zunächst einmal strukturiert es in Wiesloch den Tag. Zudem kann es das Wohlbefinden der Patienten erhöhen. Für die Speiserversorgung sind, jeweils zu gleichen Anteilen, zwei verschiedene Systeme im Einsatz: Patienten der Allgemein-, der Gerontopsychiatrie und der Suchttherapie erhalten ihre Mittagsmahlzeit im Tablettsystem. Dagegen wird für Menschen in der Forensischen Psychiatrie, im Wohn- und Pflegeheim sowie für externe Kunden das Schöpfsystem angewendet, bei dem für die Teilnehmer das Essen auf Station aus GN-Behältern geschöpft wird. Während beim Tablettsystem jeder im Voraus sein Gericht aus drei Menüs wählt, muss sich beim Schöpfsystem eine Station darauf einigen, mit welchem Gericht der Wagen bestückt wird. Dass bei dieser Zielgruppe auf das Tablettssystem verzichtet wird, hat seine Gründe: „Wir wollen so den Hospitalisierungseffekt vermeiden, bei dem soziale Kompetenzen verlernt werden“, erklärt Petra Stang. Da es unterschiedliche Gruppen gibt, wie z.B. die Geriatrie, aber auch körperlich sehr Aktive, muss der Speisepflegeplan die Essbesonderheiten vollkom-

men verschiedener Zielgruppe berücksichtigen. Jedes Jahr besucht die Küchenleitung die Station und stellt sich vor. Dafür, dass auch die Patienten selbst zur Essenqualität befragt werden, hat sich Petra Stang persönlich stark gemacht. „Nur weil diese psychisch krank sind, heißt das nicht, dass sie dazu kein Urteil abgeben können“, so die Prokuristin. „Es ist uns unglaublich wichtig, den psychisch Kranken wertschätzend zu behandeln.“ Die Essensteilnehmer legen den Finger genau in die Wunde, wie die Befragungen zeigen. Als Folge einer Umfrage wird der Kaffee jetzt dezentral auf der Station gekocht und nicht mehr in der Küche, wo er zuvor in Thermobehälter abgefüllt wurde, in denen der Kaffee dann auf der Station schnell kalt wurde. „Die Pflege kann damit mittlerweile gut umgehen“, so Bertold Kohm.

### Cook & Hold und Cook & Chill

Die Entscheidung für das Cook & Hold-System in der Zentralküche hat sich das Küchenteam nicht leicht gemacht. „Wir sind Freunde von einfachen Lösungen, die gut funktionieren“,

## STECKBRIEF

Kapazität:	5.000 Essen
aktuelle Leistung:	4.600 Essen pro Tag im Cook & Hold- sowie Cook & Chill-Verfahren
Mitarbeiter:	51 Ganztagskräfte in der Küche
Geschäftsleitung:	Vincent Karfus, Petra Stang (Stv. Geschäftsführerin/Prokuristin)
GV-Betriebsleiter:	Bertold Kohm
Küchenleiter:	Stephan Bader

### Ausstatter + Partner:

Produktionstechnik/	
Kochapparate:	Elro, Frima, MKN
Kombidämpfer:	Rational
Spültechnik:	Granuldisk, Meiko
Speisentransport:	Hupfer, Rieber
Speisenverteilung:	Hepp, Hupfer
Porzellan:	Bauscher
Warenwirtschafts-	
system:	Agfa, Orgacard
Hygiene:	Dr. Weigert, HML
Lieferanten:	u. a. Epos, VLG

sagt Stang. Da es keinen Platz auf den einzelnen Stationen gebe, um die Mahlzeiten vorschriftsgemäß zu regenerieren, habe sich die Geschäftsleitung wieder für das passive System entschieden, das um das Cook & Chill-System ergänzt wird. Dabei werden generell keine Speisen ausgegeben, die länger als eine Stunde stehen. Neben den 1.200 Essen für Patienten und Bewohner produziert das 83 Mitarbeiter starke Küchenteam – davon sind 24 Ganztagskräfte – täglich 1.500 Essen für externe Kunden, die die Wahl aus vier Menüs haben. Jeden Tag gibt es eine Suppe, ein Hauptgericht und ein Dessert. Zudem wird das Personalcasino täglich mit 300 Essen beliefert. Insgesamt produziert die Küche zu den 3.000 Mittagessen jeweils noch 800 Frühstücke und 800 Abendessen. Während das Klinikum der Hauptkunde der PZN-Tochter ist, die

## Hygienemaßnahmen und Qualitätssicherung

■ HACCP-Konzept – ein wirksames Hilfsmittel, um Hygienemaßnahmen durchzuführen und die Sicherheit von Lebensmitteln zu gewährleisten.

Arens-Azevedo/Joh, HACCP, 9. Aufl., 120 S., Softcover, inkl. Schulungsfilm u. Checklisten, Bestell-Nr. 875 000 7, € 32,00



### TIPP

shop  
huss

HUSS-MEDIEN GmbH  
10400 Berlin  
Direkt-Bestell-Service:  
Tel. 030 42151-325 · Fax 030 42151-468  
E-Mail: bestellung@huss-shop.de  
www.huss-shop.de

Quelle: SGN



Die Spitze des Küchenteams (von li.): GV-Betriebsleiter Bertold Kohn, Petra Stang, Stv. Geschäftsführerin/ Prokuristin, Schichtleiter Markus Wilhelm, Assistentin Küchenleitung Elke Kurz, Küchenleiter Stephan Bader und sein Stellvertreter Heiko Christl.

chen auch in der neuen Küche genutzt, informiert Stang. Die Küche ist zudem mit zwei Chillern ausgestattet, mit denen Gerichte HACCP-konform innerhalb kürzester Zeit heruntergekühlt werden können. Vor der Portionierung der Speisen auf Tablets und Schöpfgewagen prüft ein Mitarbeiter stichprobenartig, ob die erforderlichen Speisentemperaturen auch eingehalten werden. „Das passive System funktioniert zuverlässig“, bestätigt die Prokuristin. „Die Temperatur bleibt verlässlich über 65 Grad Celsius.“ Da die Ergebnisse per Scanner elektronisch hinterlegt werden, ist die korrekte Arbeitsweise dokumentiert. Erst dann portionieren die Küchenkräfte das Essen, genau abgewogen, auf Tablets. Diese werden in den isolierten Speisentransportwagen auf den Stationen verteilt. Dank des Wachskerntellers von Hepp, der auf 100 Grad Celsius erhitzt wird, ist sichergestellt, dass die Speisentemperatur gehalten wird. Das warme Essen kann dank modernster Technik auch im kalten Wagen neben kalten Gerichten stehen. Dank Kühlakku und guter Isolierung sowie Isoliercloche bleiben die kalten Gerichte im Tablettwagen kalt. Aufwändig gestaltet ist auch der Geschirrrückkühlraum. „Es ist unglaublich wichtig, dass die einzelnen Systemteile die richtige Temperatur haben“, erklärt Bertold Kohn. Durch das First-in-first-out-Prinzip ist sichergestellt, dass die Geschirrtile nach dem Spülen ordnungsgemäß herunterkühlen. Das Personal wird im Wechsel beim Portionieren und Spülen eingesetzt. Im modernen Spülbereich mit Wagenwaschplatz, zwei Bandspülmaschinen, einer Bandtopfspüle und einer Granulatspülmaschine werden alle Geschirrtile und Speisentransportwagen sicher gereinigt. Ebenfalls am Vormittag werden die Thermoboxen mit den Schulcaterings bestückt, die vom Fahrdienst des Klinikums ausgefahren werden. „Wir versuchen die tägliche Planung genau zu halten und Überproduktion zu vermeiden“, sagt Küchenleiter Stephan Bader. Das beginne mit der genauen Warendisposition. Trotz erst am Vormittag eingehender Menübestellzahlen hat er ein gutes Händchen für die genaue Kalkulation. Die Bestellungen und Planungen

als selbstständige Firma agiert, ergänzen die externen Essensteilnehmer das Geschäft und sorgen für die bessere Auslastung. So gab es im vergangenen Jahr insgesamt 307.000 Beköstigungstage im Klinikum. Doch die Psychiatrie wird immer dezentraler. „Man geht stärker dazu über, den Patienten in seinem eigenen Umfeld zu lassen und ambulant oder tagesklinisch zu behandeln. Das führt dazu, dass die SGN weniger Essen produzieren muss“, berichtet die Prokuristin. Daher habe man angefangen, sich auch in der Schulverpflegung stärker zu engagieren, auch um die Küche wirtschaftlicher zu betreiben. Zum Gesamtumsatz der Zentralküche in Höhe von 5,7 Millionen Euro trugen die externen Einrichtungen im Jahr 2015 mit rund 770.000 Euro bei. Die Kitas, Schulen und Behinderteneinrichtungen profitieren von der Diätküche und der Flexibilität des Küchenbetriebs. Der Fahrdienst des Krankenhauses fährt die Essen aus. Einmal im Jahr besucht das Team seine externen Kunden. Für die gute Küche trommelt es auch bei den Jüngsten: So kommt regelmäßig ein Mitarbeiter mit mobiler Kochstation in die Kita zum gemeinsamen Kochen, um den Sinn für gesundes Essen zu schärfen. Da entstehen dann Gerichte wie Kartoffelpuffer oder auch frisch gepresste Säfte. Das steigere die Kundenbindung und sei auch für den Koch ein schönes Erlebnis. Die Kindergärten treffen die Menüauswahl drei Wochen im Voraus. Die tägliche Personenzahl wird bis 9 Uhr der Küche gemeldet. „Das Kochen ist nicht unsere größte Herausforderung“, beschreibt Küchenleiter Stephan Bader die aufwändige Logistik, auf die unterschiedlichsten Zielgruppen einzugehen und diese termingerecht zu beliefern. Denn um 10.30 Uhr verlassen bereits die ersten Essen das Gebäude. Doch hat sich die Küche im

Schulcatering einen guten Namen erarbeitet. So war der Aufschrei groß, als die Stadt Wiesloch die Schulverpflegung 2016 europaweit ausschreiben sollte. Es folgt Erleichterung, als die Zentralküche im PZN wieder den Zuschlag bekam. Mit insgesamt 5.000 Essen, die im nächsten Jahr täglich produziert werden müssen, wenn auch das Fachpflegezentrum beliefert wird, ist deren Kapazität erreicht.

### Arbeiten in der Frischküche

Die Küche ist so aufgebaut, dass konsequent von der Warenannahme bis zur Speisenauslieferung von hinten nach vorn gearbeitet werden kann. Während die Warenannahme hinten erfolgt, woran auch die Lager anschließen, folgt direkt an diese die Zubereitung kalter Speisen. Direkt daran schließt sich der heiße Bereich mit der Produktionstechnik und den Kochapparaten an. Hier kocht das Küchenteam täglich frisch – an einer Zeile sogar weiterhin mit Dampf. Da es im Haus eine eigene Wäscherei gebe, werde die preiswerte Möglichkeit zu ko-



Die Mitarbeiter portionieren das im Cook- & Hold-System produzierte Essen auf Tablets.

erfolgen drei Wochen im Voraus. 15 Prozent des Wareneinsatzes hat Bioqualität, im Bereich Trockenwaren, Molkereiprodukte, Frisch- und TK-Gemüse. So gibt es für die Essenteilnehmer z.B. Albgold-Pasta, Biokartoffeln und Bioreis. Damit werde umgesetzt, was finanziell leistbar sei, so Stang. Die Lager fallen sehr klein aus, da regelmäßig frische Ware geliefert wird.

### Individuelle Lösungen

Da dem Transport per Lieferwagen auf dem dezentral organisierten PZN-Gelände eine besondere Bedeutung zukommt, hat das Team an diesem besonders gefeilt. Die Stationsnummern an den Essenswagen zeigen den Fahrern deutlich an, wohin die Mahlzeiten geliefert werden müssen. Damit die Wagen sowohl im Laderaum der Fahrzeuge als auch im teilweise abschüssigen PZN-Gelände sicher arretiert werden können, hat das Planungsteam zusammen mit Hupfer besondere Verankerungen der Wagen entwickelt. So können sich diese während der Fahrt nicht mehr drehen oder verschieben. Auch die Thermoboxen von Rieber hat das SGN-Team für seine Zwecke optimiert: So stellt ein einfaches Kunststoffbrett als Einsatz sicher, dass die Speisen während des Transports nicht nach vorn rutschen können. Nützliche Einrichtungen aus der Vorgängerküche wie der platzsparende Stapelwagen für Gastronormbehälter haben im Neubau wieder ihren Platz gefunden. Die Speiseresteentsorgung geht das Küchenteam ebenfalls pragmatisch an, indem es auf hydraulische Pumpsysteme verzichtet. Der organische Abfall wird stattdessen in einem Kühlraum in Wannen gelagert. Die Behälter werden regelmäßig entleert und gereinigt.

Die lukrative aber arbeitsintensive Hotelservice Komfortstation für Privatpatienten, auf der



Geschirrkühlung und Akkus im Transportwagen stellen sicher, dass die kalten Speisen kühl bleiben.

fünf Mitarbeiterinnen tätig sind, konnte gleichermaßen optimiert werden. Zum besonderen Service auf den Stationen gehören u.a. Ein- und Zwei-Bett-Zimmer-Unterbringung und ein Frühstücksbuffet. Dazu zählen Räucherfisch, Müslis, Kaffeespezialitäten, Säfte in Bioqualität, drei Desserts und eine Salattheke. Der Lebensmitteleinkauf für diese kleine Einheit stellte vor eine große Herausforderung, da die Mengen für 13 Patienten nicht einfach über den Großhandel mit zu beziehen sind. Die einfache Lösung für die Herausforderung: Mittlerweile liefert ein Discounter die geringen Mengen an, was Zeit und Aufwand spart.

### Nachhaltigkeit im Blick

Petra Stang hat als Leiterin der Wirtschaftsabteilung des PZNs den Küchenneubau für das Klinikum maßgeblich mit geplant und würde die Küche bis auf Details wieder so wählen. „Wir konnten unsere Ideen sehr gut einbringen“, berichtet sie. Trotz modernster Technik trauert sie etwas der guten Verarbeitung der alten Ausstattung hinterher. Angesichts von 365 Öffnungstagen im Jahr zählt für die im Jahr 1905 gegründete Zentralküche eben Zuverlässigkeit. Seit diesem Datum läuft die Produktion jeden Tag. Unterm Strich seien durch die Inbetriebnahme des zweigeschossigen Neubaus mit der Küche übrigens keine Energiekosten gespart worden. Zwar ist der Verbrauch dank moderner Technik insgesamt gesunken, doch benötigt die Küche im Verhältnis mehr teuren Strom. Auch in puncto Nachhaltigkeit engagiert sich das PZN. So stehen zwei Blockheizkraftwerke und eine Holzschnitzelheizanlage auf dem Gelände. In den Küchen sind Bewegungsmelder eingebaut.

Der Partyservice kreiert abwechslungsreiche Caterings für externe Kunden. „Wir wägen im Einzelfall immer ab, ob diese zu unserer Produktion passen“, sagt Bertold Kohm. Das PZN verfügt zudem über eine eigene Fortbildungsakademie, für die ebenfalls das SGN das Catering übernimmt. Außerdem führt die Küche im Rahmen des betrieblichen Gesundheitsmanagements gut nachgefragte Kochkurse durch. Als neues Projekt ist geplant, Portionspackungen als Mitarbeiterverpflegung gekühlt auf die Station zu bringen. Zudem soll im zweiten Quartal 2017 ein neues Café auf dem Gelände in Betrieb gehen. Positive Veränderungen erwartet das Küchenteam auch vom Projekt „Große Küche – gutes Essen“. Als einer von zehn Pilotbetrieben aus 60 Bewerbern nimmt die PZN-Tochter an der Aktion teil, mit der das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg nachhaltiges Wirtschaften in der Außer-Haus-Verpflegung fördern will. In dem Zuge soll der Bioanteil weiter gesteigert werden. Die DGE-Zertifizierung wird aktuell vorbereitet.

**PALUX**  
KÜCHEN MIT KONZEPT

VON PROFIS  
FÜR PROFIS!



EFFIZIENZ

ERFOLG



Besuchen Sie uns:  
„Alles für den Gast“, Salzburg  
05. – 09. November 2016  
Halle 9 / Stand 116

**PALUX** ist Ihr Partner  
für die individuelle Beratung,  
Konzeption, Planung und  
Realisierung Ihrer Küche.

**Fragen Sie nach unserem  
Rezept für mehr  
EFFIZIENZ + ERFOLG!**

**PALUX** Aktiengesellschaft  
Tel. 07931 / 55-0  
info@palux.de  
www.palux.de