

In einem Jahr wird hier schon gekocht

Das Psychiatrische Zentrum Nordbaden errichtet für über zehn Millionen Euro eine Großküche

Wiesloch. (seb) Über zehn Millionen Euro Investitionsvolumen, über 2500 Quadratmeter Grundfläche, ausgelegt für mindestens 4000 Essen am Tag: Der Neubau einer Küche durch das Psychiatrische Zentrum Nordbaden (PZN) ist ein richtiges Großprojekt und ein Meilenstein für die Servicegesellschaft Nordbaden (SGN) – der Dienstleister ist eine hundertprozentige Tochter des PZN.

In vier Jahren intensiver Vorarbeit wurde das Konzept für die neue Großküche erarbeitet, wie PZN-Geschäftsführer Hermann J. Fliß rückblickend erklärte. Das PZN und die Servicegesellschaft müssen die Investition laut Fliß aus eigener Kraft stemmen, die Krankenhausplanung des Landesgesundheitsministeriums habe keine Mittel für den Neubau vorgesehen. Die Refinanzierung erfolge also durch den Essensverkauf, erklärte der PZN-Geschäftsführer.

Eine moderne Küche sei dringend notwendig, so Vincent Karfus von der SGN: Die Bestandsküche stammt ihm zufolge aus den Sechzigern, genüge aktuellen Ansprüchen an Hygiene, Technik und Effizienz nicht mehr und „der Bestandsschutz läuft aus“. Er

dankte allen Beteiligten und machte den SGN-Mitarbeitern Mut: „Wir müssen nur noch ein Jahr durchhalten.“ Im Dezember 2014 soll die neue Küche den Betrieb aufnehmen.

Projektleiterin Petra Stang vom Psychiatrischen Zentrum Nordbaden erläuterte, wie die Großinvestition refinanziert werden kann: Die externe Nachfrage nach Essen steigt. Die SGN versorgt nämlich nicht nur Patienten, Bewohner und Mitarbeiter des PZN, son-

dern beispielsweise auch Kindergärten und Schulen in der Region, und die steigende Nachfrage nach Ganztagsbetreuung stimmt sie zuversichtlich.

„Wir schlagen mehrere Fliegen mit einer Klappe“, sagte Generalplaner Hans-Volker Giel vom gleichnamigen Architektur- und Ingenieurbüro. Er stellte den Besuchern die geplante Großküche näher vor, die in eine eingeschossige Produktionshalle und einen zweigeschossigen Anbau unterteilt ist.

Anhand der voraussichtlichen Produktionsabläufe machte er deutlich, dass nicht nur Wert auf Hygiene, sondern auch auf ein angenehmes Arbeitsumfeld für die Mitarbeiter gelegt wird. Neben der eigentlichen Essenszubereitung sind Giel zufolge mehrere Lagerräume für die verschiedenen Lebensmittel vorgesehen, außerdem für die Reinigung des Geschirrs und die Entsorgung von Abfall.

Überdies entsteht im selben Gebäude, aber abgetrennt, ein großes Lager für all die Waren, die das PZN sonst jeden Tag braucht, zum Beispiel Büromaterial.



Spatenstich für ein Großprojekt: Am Psychiatrischen Zentrum Nordbaden entsteht eine Küche, die über 4000 Essen am Tag ausgeben soll. Foto: Pfeifer