

# Neue Küche macht täglich 4000 Menschen satt

PZN investierte zehn Millionen Euro in das Großprojekt – Am Dreikönigstag geht die neue Krankenhaus-Zentralküche in Betrieb

**Wiesloch.** (hds) Am 6. Januar wird es ein „Dreikönigs-Frühstück“ geben, die kulinarische Premiere der neuen Krankenhaus-Zentralküche im nordöstlichen Bereich des PZN. Nach etwas mehr als einem Jahr Bauzeit wurde gestern der Neubau samt modernstem Innenleben seiner Bestimmung übergeben, wenngleich noch einige Arbeiten in den kommenden Tagen anstehen. „Wir haben aber unseren gesteckten Termin gehalten, Ende dieses Jahres die Schlüsselübergabe zu vollziehen. Zudem konnten wir die geplanten Projektkosten einhalten“, betonte PZN-Geschäftsführer Hermann J. Fliß in seiner Ansprache im Rahmen einer kleinen Feierstunde, die von Musiktherapeuten des PZN in Kochuniformen musikalisch umrahmt wurde. „Noch vor einigen Wochen dachte ich, wir bauen hier eine U-Bahn, es waren aber lediglich die Gräben für die Stromversorgung“, scherzte Fliß.

Investiert wurden insgesamt zehn Millionen Euro, davon entfielen etwa 8,4 Millionen auf den Gebäudekomplex und die Haustechnik (wurde vom PZN finanziert) sowie 1,6 Millionen Euro für die Ausstattung des eigentlichen Küchenbereichs. Diese Kosten wurden vom Betreiber der neuen Großküche, der Servicegesellschaft Nordbaden (SGN), einem Tochterunternehmen des PZN, übernommen. Das Land Baden-Württemberg gewährte einen Zuschuss in Höhe von 2,5 Millionen Euro.

Notwendig geworden war der Neubau, da der über 50 Jahre alte Vorgängerkomplex aus wirtschaftlichen Gründen nicht mehr saniert und modernisiert werden konnte. „Bereits seit mehreren Jahren zeichnete sich ein hoher Investitionsbedarf gerade im Bereich der Produktionstechnik und des Speiseverteilensystems ab. Viele Gerätschaften waren veraltet, die Abläufe nicht mehr zeitgemäß und daher haben wir uns entschlossen, auf der grünen Wiese neu zu bauen“, begründete Fliß die jetzt umgesetzte Maßnahme. Zudem musste den sich immer mehr verschärfenden Auflagen etwa bei Hygiene und Kühlungstechnik Rechnung getragen werden. In der neuen Küche werden ab Januar täglich 4000 Mahlzeiten zubereitet – vom Frühstück über Mittag- bis hin zum Abendessen. 1100 Essen werden „außer Haus“ geliefert; in erster Linie an Schulen, Kindergärten und den Kinderschutzbund. Insgesamt beschäftigt die SGN 90 Mitarbeiter, alleine 78 davon in der Küche.

„Wir haben uns vorgenommen, vieles selbst herzustellen und eine variantenreiche Speisekarte anbieten zu können“, betonte Bertold Kohm, der Betriebsleiter der SGN. Das Angebot umfasst in erster Linie regionale Gerichte, aber auch bei vegetarischen Speisen ist man nach Wor-



Zehn Millionen Euro hat sich das PZN seine neue Großküche kosten lassen. Hier werden täglich 4000 Mahlzeiten zubereitet, unter anderem für 1500 Patienten und 300 Mitarbeiter, aber auch für externe Einrichtungen wie Schulen und Kindergärten. Foto: Pfeifer



Die symbolische Schlüsselübergabe: (v.li.) Petra Stang (SGN-Projektleiterin), Vincent Karfus (kaufmännischer Direktor des PZN und SGN-Geschäftsführer), PZN-Geschäftsführer Hermann J. Fliß, Hans-Volker Giel (Geschäftsführer Firma Giel), Betriebsleiter Bertold Kohm, Magnus Mencher (Firma Giel) und Architekt Walter Oethinger. Foto: Pfeifer

ten Kohms „breit aufgestellt“. In den zurückliegenden Tagen wurde gerade im Innern des neuen Gebäudekomplexes noch fleißig gearbeitet, Teile der Küchentechnik wurden mit Verspätung geliefert, dennoch schaffte man es auf der Zielgeraden, den geplanten Termin für die

Schlüsselübergabe einzuhalten.

„Es ist nicht selbstverständlich für eine Klinik, eine solch hohe Investitionssumme in die Hand zu nehmen“, zeigte sich Projektleiterin Petra Stang von der SGN erfreut über Engagement und Weitblick der PZN-Verantwortlichen. „Hier

wurde jetzt eine zukunftsorientierte Lösung realisiert“, betonte Petra Stang, die sich bei allen Beteiligten für die Projektumsetzung bedankte. Zuvor hatte Vincent Karfus, kaufmännischer Geschäftsführer im PZN und in Personalunion zudem Chef der SGN, in einem kleinen, humorvollen Rückblick die Leistungen der Küche in den zurückliegenden 50 Jahren gewürdigt. „Spültechnisch gesehen wurden in den letzten fünf Jahrzehnten so viele Tassen bei uns gespült, dass sie – aufeinandergestellt – die Höhe des Mount Everest gleich 140 Mal übertrumpften“. Wiener Würstchen, obwohl nicht immer auf dem Speiseplan, erreichten nach seinen Ausführungen eine Gesamtlänge von fast 100 Kilometern in der genannten Zeitspanne.

Der jetzt vollendete Neubau hat eine Gesamtgrundfläche von mehr als 2500 Quadratmetern, das zweiteilige Gebäude ist im östlichen Teil als eingeschossige Produktionshalle konzipiert, der westliche Teil zweigeschossig. Im Erdgeschoss befinden sich die Produktionsräume der Küche und das Wirtschafts-lager, im Obergeschoss Sozialräume und Büros. Der alte Gebäudekomplex wird dann im kommenden Jahr abgerissen. Gestern Nachmittag hatten interessierte Besucher beim „Tag der offenen Tür“ Gelegenheit, sich über die neue Einrichtung zu informieren.