



Fotos: Schneider

**BIO
QUALITÄT**

Psychiatrische Kliniken Winnenden und Wiesloch Bio für die Genesung

Bertold Kohm ist GV-Betriebsleiter der Servicegesellschaft Nordbaden (SGN) im Psychiatrischen Zentrum Nordbaden (pzn) in Wiesloch. Die Küche des über 1.070 Planbetten und 1.400 Mitarbeiter verfügenden Hauses wurde im Jahr 2006 gemeinsam mit der Wäscherei der Einrichtung in eine eigene Service GmbH überführt. Diese wird als 100-prozentige Tochter des pzn geführt. Ziel dieser Überführung war es, die Küche der Einrichtung langfristig in Eigenregie zu erhalten und weiterhin unter anderem die Verpflegung der Patienten und Mitarbeiter ohne Fremdeinflüsse von außen weiterführen zu können. Eine Entscheidung, so Kohm, die sich als richtig erwiesen hat. Im Augenblick fertigt man in Wiesloch täglich ca. 4.000 Essen,

davon 2.100 Mittagessen und den Rest jeweils auf Frühstück und Abendessen verteilt. Von der Mittagsproduktion gehen durchschnittlich 800 Essen täglich an Kunden außer Haus. Dazu zählen unter anderem Einrichtungen für kleine Kinder, Schulen, Behinderteneinrichtungen und andere mehr. Im Mitarbeiterrestaurant der Einrichtung werden ca. 360 Mittagessen ausgegeben. Auch eine Komfortstation gibt es in Wiesloch. Bertold Kohm erläutert: „Seit 2012 haben wir eine Komfortstation im Haus. Hier übernehmen meine Mitarbeiter die komplette Hoteldienstleistung, vom Einchecken des Gastes bzw. Patienten bis hin natürlich zur Speisenversorgung. Das Ganze findet auf hohem Hotelniveau statt und kommt bei den Patienten sehr gut an. 14

Personen sind dort als Patienten. Morgens und abends gibt es dort ein umfangreiches Buffet, mittags sieben Essen zur Auswahl und den ganzen Tag Säfte, Tee, Kaffee und anderes mehr. Ein echtes Rundumpaket wie im Hotel.“

Auch einen eigenen SB-Shop betreibt man in Wiesloch, dessen Angebot von etwa 800 bis 900 Artikeln sehr gut angenommen wird. Die Speisenzubereitung erfolgt in Wiesloch über Cook & Hold. Dies gilt auch für die Küche des zfp Klinikum Schloß Winnenden, deren Küchenleiter André Del Gesso mit seinen 40 Küchenmitarbeitern täglich ca. 1.000 Mittagessen produziert. Die Zahl der Frühstücks- bzw. Abendessensportionen liegt bei etwa 460, entsprechend der Patientenzahl des Hauses. Von den Mittagessen gehen neben der Pati-

entenversorgung ca. 160 Essen ins Mitarbeitercasino, der Rest wird an externe Kunden wie Kindergärten und Schulen ausgegeben. Auch hier, so André Del Gesso, gibt es eine Komfortstation mit einem gehobeneren Niveau.

„Man muss komplett dahinter stehen!“

In Wiesloch wie auch in Winnenden finden sich Bioprodukte auf den Speisekarten. Nach den Gründen für deren Einsatz befragt, meint Del Gesso: „Für uns geht es hier auch ein wenig um die Nachhaltigkeit. Leider ist der Stellenwert des Essens in Deutschland oftmals sehr niedrig“, so der gebürtige Italiener, „dies vor allem, wenn man einmal einen Blick auf unsere südlichen Nachbarländer wirft.“ Die Überlegungen zum Thema Bio nahmen 2005 ihren Anfang, 2006 erfolgte die erste Biozertifizierung. Bertold Kohm führt weiter aus: „Eine Überlegung für die Einführung von Bioprodukten war auch, dass in der Psychiatrie die Patienten ja mindestens 30 Tage bei uns sind. In Wiesloch durch die dort vorhandene forensische Psychiatrie und ein Wohn- und Pflegeheim unter Umständen sogar jahrelang. Für uns ist eine gute, gesunde Ernährung ein wichtiger Teilaspekt für die Genesung eines Patienten.“ Kohm fasst die Gründe für den Einsatz von Bioprodukten zusammen: „Drei Punkte waren für uns entscheidend: die Nachhaltigkeit, die Wertschätzung für das Essen als solches und natürlich unsere Wertschätzung für den Patienten. Satt und sauber allein genügt nicht, es ist wichtig, dass die Patienten wissen, dass man sich Gedanken über

das Essen macht.“ Und weiter: „Um erfolgreich eine Bioschiene einzurichten, muss man auch komplett hinter dem stehen, was man macht!“ Als man 2005 anging, schlug der Einsatz der Bioprodukte nicht mit Mehrkosten zu Buche, da man diese unter anderem durch kleinere Fleisch- und Wurstportionen gut auffangen konnte. Es ist wichtig, seinen Speiseplan entsprechend zu gestalten. Dem relativ einfachen kostenneutralen Einsatz der Bioprodukte wurde leider schon bald ein Strich durch die Rechnung gemacht, durch unerwartete Preissprünge, wie etwa 2006, als extreme Preissteigerungen im Molkereibereich stattfanden. Inzwischen liegt man schon über den Preisen, wie sie beim Einsatz von rein konventionell erzeugten Produkten wären, aber der Einsatz lohnt sich auch weiterhin aus den schon zuvor genannten Gründen. Der Bioanteil an eingesetzten Lebensmitteln liegt in Wiesloch bei etwa zehn, in Winnenden bei ungefähr sieben Prozent. Betriebsleiter Bertold Kohm dazu: „Das ist im Moment so das Maximum, was wir machen können.“

Die Technik

Die Küchen beider Einrichtungen sind nicht mehr die neuesten. Deshalb ist man im Moment dabei, sich umzuschauen, welche auf dem Markt befindliche Lösung die interessanteste wäre. In Winnenden arbeitet das Küchenteam mit einer Grundausstattung von Voss, Kombidämpfern von Rational und MKN, die Spülanlage stammt von Hobart, das Tablettsystem von Berndorf, die Tablettspender von Rieber und Hupfer,

Das neue SelfCookingCenter®
whiteefficiency®

Effizienz trifft Genuss



Das patentierte HiDensityControl® –
Garqualität neu erfunden

bis zu **30% mehr** Kapazität*

bis zu **20% weniger** Energieverbrauch*

bis zu **30% schneller***

Das neue, patentierte HiDensityControl® sorgt für herausragende Garqualität und -leistung und das bei minimalem Ressourcenverbrauch. Zusätzlich sparen Sie durch kluge Mischbeschickungen erheblich an Zeit. Die Bedienung ist revolutionär einfach. Sie passt sich an und lernt ständig dazu. Das ist whiteefficiency®!

Besuchen Sie unser RATIONAL GarenLive.
Anmeldung unter www.rational-online.de
oder Tel. 08191 327 387.

* im Vergleich zum Vorgängermodell.



Blick ins Casino in Winnenden.

André Del Gesso & Bertold Kohm

André Del Gesso (links) ist 38 Jahre alt. Seine Berufsausbildung zum Koch begann er 1989 im zfp Klinikum Schloß Winnenden. Nach seiner Beförderung zum Schichtführer im Klinikum absolvierte er eine Weiterbildung zum Küchenmeister. Er ist heute Küchenleiter im Klinikum in Winnenden.

Bertold Kohm ist 45 Jahre alt. Nach seiner Ausbildung zum Koch arbeitete er mehrere Jahre in verschiedenen Restaurants bis hin zur Sternegastronomie. Den Besuch der Hotelfachschule in Heidelberg schloss er mit dem Bestehen der Prüfung zum Hotelbetriebswirt ab. Nach seiner Tätigkeit in zwei Cateringfirmen, vorwiegend in der Betriebsgastronomie, wechselte er 1997 ins Psychiatrische Zentrum Nordbaden nach Wiesloch. Dort ist er als GV-Betriebsleiter der Servicegesellschaft Nordbaden mbH tätig.



die Thermoporte für die Außerhaus-Lieferungen von Rieber, die dezentrale Kaffeeversorgung findet mit Geräten von Bonamat statt, im Casino steht eine Maschine von WMF, die Stapelwagen stammen von Hupfer und das Geschirr von Bau-scher.

Auch Wiesloch verfügt über eine Grundausstattung von Voss, die Kombidämpfer stammen aus dem Hause Rational, die Spülanlage von Meiko, die Thermoporte und Schöpfwagen von Rieber, das Tablettsystem ebenfalls von Berndorf, die Stapelwagen von Rieber und Hupfer, die zentra-

le Kaffeeversorgung wird mit Maschinen von Bonamat durchgeführt, im Casino steht auch in Wiesloch eine Kaffeemaschine von WMF. Das Menübestellsystem beider Häuser stammt von Orgacard.

Tage statt Wochen

Aktionen stehen hoch im Kurs in beiden Häusern. Sechs bis sieben werden im Jahr durchgeführt zu Themen wie etwa Fitness und Spargel. Auch die Schlemmertage im November sind immer ein voller Erfolg. Vom Konzept der Aktionswochen ist man abgekommen, da eine Spargelwoche nach eigenen Erfahrungen den Gästen schnell langweilig wird. Aktionstage, verteilt über einige Wochen sind hier das Mittel der Wahl. Auch frische Pizza steht in Winnenden immer wieder auf dem Speiseplan, verfügt man hier doch über einen eigenen Pizzaofen. Und im Sommer wird gerne einmal für die Mitarbeiter auf der Casinoterrasse gegrillt.

Das Mehrheitsprinzip

Die Patienten der beiden Häuser nehmen ihr Essen in Speisesälen auf den Stationen zu sich. Die Ausgabe erfolgt in Winnenden zu 95 Prozent tablettiert, in Wiesloch zu 60 Prozent im Schöpfsystem. Für die Essensbestellungen auf die Stationen in Wiesloch gilt das Mehrheitsprinzip, d. h., dass alle Patienten einer Station sich gemeinsam für eines der angebotenen Essen entscheiden.

Der Blick zurück

Nach den Veränderungen im eigenen Berufsbild im Vergleich zur Situation vor zehn Jahren befragt, sagt André Del Gesso: „Das Kochen ist heute für den Küchenleiter zur Nebensache geworden, das Drumherum, die ganzen Protokollierungen, die Pflege von Daten, Just-in-time-Bestellungen und Ähnliches mehr bestimmen den Arbeitstag. Wir haben uns früher viel mehr mit dem Kochen beschäftigt.“

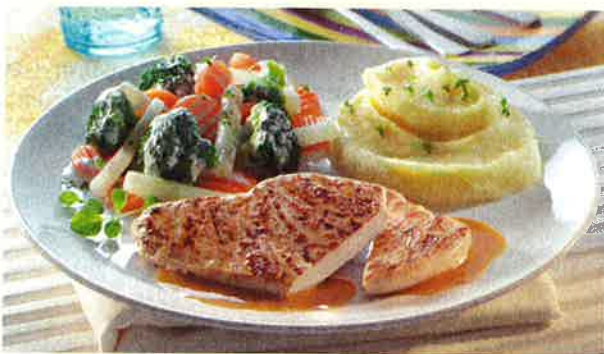
Bertold Kohm dazu: „Die Köche müssen sich inzwischen immer mehr anpassen, sie müssen kundenorientierter arbeiten. Dazu gehört es, etwa bei Sonderveranstaltungen anwesend zu sein, sich zu zeigen und dem Kunden ins Gesicht zu schauen. Damit tun sich manche Köche noch sehr schwer. Sie müssen sich anstrengen und ihre Sache gut machen. Wenn der Koch nicht besser kocht als das, was die Industrie anbietet, dann brauche ich keinen Koch. Insoweit ist auch meine Erwartungshaltung an die Köche heute wesentlich größer geworden.“ (sc)

Anzeige



Komplett gegart • Hoch veredelt – Tiefgekühlt

**ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE –
WIR INFORMIEREN**



Vossko bietet eine breite Auswahl komplett durchgegart, tiefgefrorener Geflügel- und Fleischprodukten unterschiedlicher Convenience-Stufen für die Verpflegung in Krankenhäusern, Seniorenheimen, Kitas oder Schulen. Viele Artikel enthalten weder Allergene noch Zusatzstoffe. Auf der Website, Rubrik Food Service, können sich Küchenchefs und Diät-Fachleute über jedes Produkt im Detail informieren.

www.vossko.de