

## Einweihungsfeier

**Neubau der Großküche im PZN eingeweiht – Zehn Millionen Euro wurden investiert**

Mit einem „Drei-Königs-Frühstück“ ging es jetzt los



Geschäftsleitung des PZN und der SGN schneiden die Glückwunschtorte an

(sd). Im Dezember fand die feierliche Eröffnung statt, am 6. Januar wurde nunmehr mit einem „Drei-Königs-Frühstück“ die neue Krankenhaus-Zentralküche im nordöstlichen Bereich des PZN auch tatsächlich ihrer Bestimmung übergeben. Nach etwas mehr als einem Jahr Bauzeit wurde der Neubau samt modernsten Innenleben eingeweiht, wenn auch noch einige Arbeiten bis zur eigentlichen Eröffnung anstanden. „Wir haben aber unseren gesteckten Termin gehalten, Ende 2014 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. „Nach vor einigen Wochen dachte ich, wir bauen hier eine U-Bahn, es waren

aber lediglich die Gräben für die Stromversorgung“, berichtete Fliß scherzhaft. 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 Nordbad (SGN), übernommen. Seitens des Landes Baden-Württemberg gab es 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 Speiseverteilungsabbaus 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 im Bereich Hygiene und Kühlungstechnik Rechnung getragen werden. In der Neuausrichtung werden ab Januar täglich 4.000 Mahlzeiten zubereitet – vom Frühstück über Mittag- bis hin zu Abendessen. 1.100 Essen werden „außer Haus“ geliefert, in erster Linie an Schulen, Kindergärten und

den Kinderschutzbund. Insgesamt beschäftigt die SGN 90 Mitarbeiterinnen und 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 Worten Kohms „breit aufgestellt“. In den zurückliegenden Tagen wurde gerade im inneren Bereich 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 das Engagement und den Weitblick der PZN-Verantwortlichen. „Hier wurde jetzt eine zukunftsorientierte Lösung realisiert“ betonte 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



Geschäftsführer Vincent Karfus zeigt ein neues überdientionsfähiges Küchengerät

Höhe des Mount Everest gleich 140 Mal übertrumpften“. Wiener Würstchen, obwohl ja 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 2.500 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 Wirtschaftslager, im Obergeschoss Sozialräume und Büros. Der alte Gebäudekomplex wird im Verlauf dieses Jahres abgerissen. Für die Öffentlichkeit bestand am Tag der Schlüsselübergabe die Möglichkeit, sich vor Ort am „Tag der offenen Tür“ über das Innenleben der neuen Großküche zu informieren. Fast 800 Bürger nutzten dies, um sich einen ersten Eindruck zu verschaffen.



Eine große Gästeschar kam zur Einweihung

Fotos: khp