



Tücken im Detail

Der Umzug in die neue Küche im Psychiatrischen Zentrum Nordbaden in Wiesloch ist etwa ein Jahr her. Auch ohne Systemwechsel in der Produktion dauerte es eine Weile, bis der normale Küchenalltag beginnen konnte.

So war das nicht geplant! Am Tag der Heiligen Drei Könige 2015 sollte nach vierjähriger Planung und gut einjähriger Bauzeit zum ersten Mal in der nagelneuen Küche für die

Patienten und Mitarbeiter des Psychiatrischen Zentrums in Wiesloch gekocht werden und dann das: Kein Strom, bei allen Geräten! Daran denken Petra Stang und Bertold Kohm

nicht gerne zurück – und an die nervenaufreibenden Wochen davor auch nicht. Dabei hatten die stellvertretende Geschäftsführerin und der GV-Betriebsleiter der Servicegesellschaft

Die Fakten

- Inbetriebnahme: Januar 2015
- Nettogrundfläche: Küche 2.640 qm | Lager 500 qm
- Kosten Neubau: 10 Mio. €, davon 1,4 Mio. € für Küche
- Beleuchtung: LED-Technologie
- Energie: eigene Dampferzeugung (für Kochkessel, Spültechnik und Fernwärme)
- Lüftungsdecke: selbstregulierend, Wärmerückgewinnung
- Kältetechnik: Kaskadenkühlung mit CO₂
- Generalplaner: Giel, Ludwigsburg



Petra Stang und Berthold Kohm haben auch in der neuen Küche den Durchblick.



Nordbaden einen reibungslosen Wechsel von der alten zur neuen Küche gar nicht erwartet und vorausschauend die verschiedenen Stationen auf dem weitläufigen Gelände des Zentrums um Verständnis für Anlaufschwierigkeiten bei der Essensversorgung gebeten. Der Ausfall der Elektrizität war allerdings nicht einkalkuliert – trotzdem war auch für diesen Fall vorgesorgt. „Wir hatten darauf bestanden, dass zum Start von jeder relevanten Firma ein Fachmann vor Ort war“, sagt Petra Stang. Die Küche musste zur Premiere also nicht kalt bleiben – und sie wurde auf den Punkt fertig und der geplante Kostenrahmen von 10 Mio. Euro eingehalten. Keine Selbstverständlichkeit bei einem Projekt dieser Größenordnung!

Ohne weitere Stromausfälle wird seit 7. Januar 2015 in der neuen Küche täglich frisch gekocht. Dafür gibt es andere Widrigkeiten, mit denen die Küchenbrigade rund um Kohm seit dem Umzug kämpfen: „Die Summe der vielen kleinen und größeren Mängel hat uns ziemlich frustriert.“ Und auch nach einem Jahr ist noch nicht alles im Lot. Während in wenigen hundert Metern die gut 50 Jahre alte Vorgängerküche abgerissen wird, steht im Neubau der Austausch eines großen Teils des Fußbodens an. Die hellgrauen PVC-Platten sind voller rötlich-gelber Flecken, die sich auch nicht mit Profi-Reinigungsmitteln entfernen lassen. „Curry, Tomate oder Paprika“ vermutet Petra Stang. „Das landet in einer Produktionsküche schon mal auf dem Boden“, sagt Bertold Kohm schulterzuckend. Mit den ergonomi-

schon Eigenschaften des PVC-Bodens ist man zufrieden, aber bei der Farbauswahl hätte die Beratung besser sein können. Nach dem nicht zufriedenstellenden Praxistest gibt es jetzt den Boden in Schwarz. Falsch informiert fühlte sich das Projektteam „Neue Küche“ auch an anderer Stelle. Eine fehlerhafte Maßangabe in der Produktbeschreibung eines Rührkessels hatte zur Folge, dass die Zugänge zu den Abflüssen nicht stimmten. Das als Notlösung gelötete Anschlussrohr lenkt das Abflusswasser zwar in die gewollte Rich-

Falsche Abmessungen sorgen für Stolperfälle.

tung, ist aber Stolperfälle für das Küchenpersonal. „Für den Hersteller nur Peanuts, aber für uns ein tägliches Ärgernis“, sagt der GV-Betriebsleiter mit grimmigem Unterton. Der notwendige Umbau des Kochblocks zog sich über mehrere Wochen hin. „Wir wurden immer wieder hingehalten“, empört sich Petra Stang, die gelernt hat: „Permanent nerven – wer am lautesten schreit, dem wird zuerst geholfen.“ Bertold Kohm geht das eigentlich gegen den Strich: „Alle haben zu viel um die Ohren. Klar, dass es da hin und wieder klemmen kann. Aber das Essen muss pünktlich raus.“

Für die Patienten einer psychiatrischen Klinik habe das Essen nun mal eine ganz besondere Bedeutung. „Es ist enorm wichtig für die Strukturierung des Tages“, erklärt Petra Stang



Mehr Kapazität im Frittierkorb durch Sonderanfertigung (links oben), Cook & Chill-Vorrat für das Wochenende,

die Besonderheit der Einrichtung südlich von Heidelberg. Die Bewohner sind hier in der Regel über einen längeren Zeitraum untergebracht. Im Schnitt sind es 26 Tage im Akutbereich und bis zu mehrere Jahre in der Forensik und im Wohn- und Pflegeheim. Auf ihr Lebensgefühl haben Qualität und Abwechslung des Speisenangebots erheblichen Einfluss. Der Mittags-Speiseplan wiederholt sich deshalb erst nach sieben Wochen, angereichert mit saisonalen Aktionen. Von der Qualität des Essens

Frischer Salat im Großküchenformat.





Ein Teil des Essens wird wie hier auf Tablett in die Stationen verteilt. Andere erhalten es in GN-Behältern zum Selbstschöpfen.

zeugt das Bio-Zertifikat, das bereits 2006 in der alten Produktionsküche erworben wurde. Aktuell ist man im Projekt „Große Küche – gutes Essen“ des baden-württembergischen Verbraucherministeriums eingebunden. „Berthold Kohm fordert Qualität – nicht nur in Bezug auf die eigene Arbeit und die seiner Mitarbeiter. Er verlangt sie auch von den Firmen rund um den Küchenneubau. Hier wurden seine Erwartungen zwar überwiegend erfüllt, da und dort aber auch herb enttäuscht. „Schlechte Verarbeitung ist leider keine Seltenheit“ sagt er und deutet auf zwei nebeneinander stehende Arbeitstische. Der eine stammt

noch aus der alten Küche, ist auch in den Details top verarbeitet und weist nach 20 Jahren weniger Gebrauchsspuren auf als sein neu angeschafftes Pendant nach nicht mal einem Jahr. „Ein genereller Trend, und ein Fluch unserer Zeit“, stellt Kohm kritisch fest. Bisweilen vermisst er Lösungen für den praktischen Küchenalltag. Der Tüftler demonstriert das an einem gängigen Frittierkorb. Den Einsatz, mit dem deutlich mehr Frittiergut gleichzeitig zubereitet werden kann, baute der Hersteller nach seinen Vorstellungen. „Warum gibt es so etwas nicht auf dem Markt?“, wundert sich Kohm. Auch an anderen Stellen

wurde nachgebessert: „Bei uns steht vieles auf Rollen“, erklärt er das mobile Küchenkonzept. Wo das vom Hersteller nicht vorgesehen war, wurde von den Handwerkern des PZN nachträglich Rollenvorrichtungen anmontiert. „Jetzt geht beides“, sagt Kohm und schaltet zur Demonstration mit einer kurzen Fußbewegung einen Arbeitstisch auf den mobilen Modus um. Auch im Lager sind rollende Regale im Einsatz, weil sich der Raum damit flexibler nutzen lasse. Diese Idee wurde nach dem Umzug geboren: „Manches springt erst im Alltag ins Auge.“ Schließlich mussten sich die Mitarbeiter in die neue Alltagsroutine einarbeiten – auch wenn sich mit dem Neubau nichts am grundsätzlichen Produktionskonzept geändert hat. Das Mittagessen wird nach wie vor frisch gekocht und per Lkw zu den 40 Häusern im etwa 100 ha großen Zentrum gebracht. In einigen Stationen erhal-

Keine Änderung am Produktionskonzept.

ten die Bewohner ihr Essen auf einem Tablett, in anderen im Schöpfsystem. Für etwas zusätzliche Freiheit in der Produktion sorgen jetzt zwei Schnellkühler. Damit wird nun zum Teil im Cook & Chill-Verfahren gearbeitet. „So sind am Wochenende weniger Mitarbeiter im Einsatz“, sagt Petra Stang mit Blick auf die Personalkosten. Die Mitarbeiter haben ihre neue Küche inzwischen gut angenommen und freuen sich über freundliche Sozial- und Pausenräume und attraktive Sitzgelegenheiten im Außenbereich. Trotz der Tücken im Detail: „Der Neubau war die richtige Entscheidung und ist sehr gelungen“, sagen Kohm und Stang unisono. Produktionsabläufe wurden bei der Planung optimal berücksichtigt und Wege verkürzt. Auch der Schock durch den Stromausfall am ersten Tag war schnell überwunden – nicht zuletzt durch die Mails, mit denen sich Mitarbeiter auf den Stationen bedankten, dass der Umzug durch das engagierte Küchenteam so reibungslos über die Bühne ging – und das Essen wieder einmal sehr gut geschmeckt hat. *si*

SGN, Wiesloch

Betreiber	Servicegesellschaft Nordbaden mbH
Betten	1.080
Gründung	2006
Gesellschafter	Psychiatrisches Zentrum Nordbaden
Geschäftsführer	Vincent Karfus, stv. Petra Stang
Umsatz Zentralküche	5,3 Mio. €
Mitarbeiter	102 58 VK
Essen	tgl. ca. 4.200, davon 1.300 extern
Preis BKT	13,92 € inkl. Personal, Lebensmittel, Pacht, Abschreibungen, Energie usw.
LM-Einkauf pro Jahr	1,91 Mio. €
Verweildauer	26 Tage (Klinik), 90 Tage (Entwöhnung), z. T. Jahre (Forensik etc.)



Sven Hanke