



Servicegesellschaft Nordbaden (6)

Die neue Zentralküche in Wiesloch wurde im Januar 2015 in Betrieb genommen.

Psychiatrisches Zentrum Nordbaden in Wiesloch

„Qualität und Service sprechen sich rum“

Die Servicegesellschaft Nordbaden in Wiesloch hat ein umfangreiches Betätigungsfeld: Von der Speisversorgung für Patienten, Mitarbeiter und externe Kunden über den Betrieb eines SB-Shops bis hin zum neu eröffneten Café 26.

Anfang des letzten Jahrhunderts als Großherzoglich badische Heil- und Pflegeanstalt gegründet, präsentiert sich das Psychiatrische Zentrum Nordbaden (PZN) in Wiesloch heute als moderne Einrichtung. Deren Aufgabengebiet umfasst ein

weites Feld von der allgemeinen Psychiatrie über die Psychosomatik, die Gerontopsychiatrie und die Suchttherapie bis hin zur forensischen Psychiatrie. Im Gegensatz zur relativ kurzen Verweildauer der Patienten in anderen Kliniken und Krankenhäusern von

nur wenigen Tagen beträgt diese in der Psychiatrie oftmals Wochen, wenn nicht sogar Jahre. Ein Aspekt, dem vor allem auch bei der Speisversorgung der Patienten Rechnung getragen werden muss. Kein Problem für das Küchenteam der Zentralküche auf



Aus dem großen Kochkessel wird der fertige Blumenkohl in GN-Behälter umgefüllt.



Je nach Bedarf werden die Zwiebeln in der Zentralküche frisch geschnitten.



Die Küchenmannschaft der Servicegesellschaft Nordbaden in Wiesloch mit der stellvertretenden Geschäftsführerin Petra Stang (hinten links) und GV-Betriebsleiter Bertold Kohm (vorne links).

dem weitläufigen Klinik-Gelände in Wiesloch. Seit 1905 sorgt man hier schon für das leibliche Wohl der Bewohner, Patienten, Mitarbeiter und Gäste. Im Jahr 2006 wurde dafür die Servicegesellschaft Nordbaden mbH (SGN) als hundertprozentige Tochter des Psychiatrischen Zentrums Nordbaden gegründet. Ihr Tätigkeitsbereich umfasst die Zentralküche, das Personalcasino und den Konferenzservice des PZN, die Wäscherei und seit 2010 den Hotelservice für die damals eröffnete Komfortstation im PZN sowie den zu diesem Zeitpunkt vom Vorpächter übernommenen SB-Shop. Neu eröffnet wurde im Juli dieses Jahres das Café 26.

128 Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen sind in der Servicegesellschaft beschäftigt, die engagiert und interessiert eine „hervorragende Arbeit“ leisten, wie die stellvertretende Geschäftsführerin und Prokuristin Petra Stang erklärt.

Kurze Wege sind Standard

Die Zentralküche des Zentrums konnte im Januar 2015 einen Neubau beziehen, der maßgeschneidert für deren Prozessabläufe – von der Warenannahme bis hin zur Speisenverteilung – geplant und gebaut wurde. Kurze Wege sind hier heute Standard. So erfuhr die neue Küche gegenüber ihrer Vorläuferin eine räumliche Verkleinerung,

was sich auch auf die Lagerkapazitäten auswirkt.

Die Geräteausstattung wurde ebenfalls auf den neuesten Stand gebracht. Zehn Millionen Euro wurden für den Neubau inklusive Geräteausstattung aufgewendet. Zum Gerätepark gehören beispielsweise Selfcooking-Center von Rational, Variocooking-Center sowie Pfannen von Frima und Kochkessel von MKN und Elro. Darüber hinaus gibt es Rührkessel, etwa für die Zubereitung von Milchreis oder gebundenen Suppen, sowie zwei Kipper und Schockkühler und eine Powerfritteuse von MKN. In der Spülküche wird mit drei Spülmaschinen von Meiko gearbeitet, außerdem mit einer Granulatspülmaschine, mit der GV-Betriebsleiter Bertold Kohm sehr zufrieden ist. Eine Besonderheit ist die Energieversorgung der Küche: Ein Teil der Geräte sowie die Spülmaschinen werden nachhaltig und energiesparend mit Dampf betrieben.

Außergewöhnlich ist auch der in der Küche verwendete Fußbodenbelag, der aus Kunststoffplatten besteht. Dieser schont zum einen die Mitarbeiter, da er beim Auftreten wesentlich elastischer ist als etwa Bodenfliesen. Auch absorbiert er Geräusche wesentlich besser und trägt so zu einer Lärmreduzierung im Küchenbereich bei. Im Falle einer Beschädigung lassen sich einzelne Platten schnell austauschen. Dunkle Farben sind bei der Auswahl der Platten von Vorteil, da durch sie einer eventuellen Fleckenbildung entgegengewirkt werden kann.

Im Höchstfall eine Stunde

Produziert wird in der Küche im Cook-&Hold-Verfahren sowie mit einem geringeren Anteil auch in Cook & Chill. Letzteres



Für den Speisentransport an externe Kunden nutzt man Thermoport von Rieber.



Die fertig zubereiteten Speisen werden per Lkw an die einzelnen Abgabestationen auf dem Klinikgelände geliefert.



Das Essen muss in Geschmack und Aussehen gleichermaßen überzeugen. Erst wenn alles stimmt, kann tablettiert werden.



Servicegesellschaft Nordbaden (5)

Die tablettierten und abgedeckten Speisen werden in passive Speisentransportwagen von Hupfer eingestellt.

für die Speisenvorproduktion, damit sonntags nur regeneriert werden muss. Da sich Cook & Hold schon seit langer Zeit bewährt hatte, sah man keinen Grund für eine Änderung. Vor allem auch, da die Warm- oder Kalthaltezeit der Speisen in den Thermoporten oder Speisenverteilwagen im Höchstfall eine Stunde beträgt. In diesem Zeitraum sind die vorgeschriebenen Temperaturen problemlos einzuhalten. Das gilt ebenso beim Transport an externe Kunden, die im weitesten Fall zehn Kilometer von der Küche entfernt sind. Dafür sorgen unter anderem die Clochen und das Geschirr der Firmen Hepp und Bauscher, die hier eingesetzt werden, sowie die passiven Tablettwagen von Hupfer, die mit professionellen Kühlakkus ausgestattet sind.

Im Großgebäude oder tablettiert

Die externe Auslieferung erfolgt im Großgebäude mit Lkw des Psychiatrischen Zentrums Nordbaden. Für kleinere Mengen verfügt man über einen eigenen Transporter. Die Auslieferung auf dem PZN-Gelände selbst, also sozusagen im internen Verkehr, wird ebenfalls per Lkw durchgeführt. Hier wird etwa zur Hälfte tablettiert und zur anderen Hälfte im Großgebäude ausgeliefert, wobei im Akutbereich immer das Tablett zum Einsatz kommt. In den Langzeitabteilungen wird das Großgebäude präferiert, um den dortigen Patienten auch für deren Zukunft eine Kompetenz am Tisch zu sichern und keinen Hospitalisierungseffekt entstehen zu lassen.

Ob nun die tablettierte Speisenverteilung am Band oder das Einbringen im Großgebäude künftig mehr oder weniger werden, ist letztlich egal. Die Küche ist für jeden Fall ge-

wappnet. Zum Beispiel dadurch, dass man alle Elektroanschlüsse hängend angebracht hat. Bei Änderungen muss also in diesem Bereich nicht etwa erst der Boden aufgerissen werden. Und der Platz für eine weitere Verteillinie ist ebenfalls vorhanden.

Besser als erwartet

Beim Bau der neuen Küche hatte man zusätzliche Kapazitäten eingeplant für ein weiter wachsendes Außer-Haus-Geschäft. Doch dieses lief und läuft besser als erwartet. So ist auch die neue Küche sehr schnell wieder an ihre Grenzen gestoßen. Ein Grund, unglücklich zu sein, ist dies aber sicher nicht, wie GV-Betriebsleiter Bertold Kohm erklärt: „Extern haben wir momentan 35 Kunden. Und es gibt viele weitere Interessenten. Dabei machen wir überhaupt keine Werbung für unser Essen. Aber Qualität und Service sprechen sich eben rum.“

4.800 Essen werden täglich in der neuen Zentralküche produziert. Neben 800-mal Frühstück mit Komponentenwahl und 800 Abendessen, bei dem fünf Menüs zur Wahl stehen, sind dies noch 3.200 Mittagessen. 1.200 Essen davon sind für die Patienten und Bewohner des PZN bestimmt. Sie haben die Möglichkeit, zwischen drei verschiedenen Angeboten zu wählen, eines davon immer vegetarisch. 1.700 Essen sind für externe Kunden, wie zum Beispiel Kindergärten, Schulen und Behinderteneinrichtungen. Und schließlich gehen noch 300 Mittagessen in die Mitarbeiterverpflegung im Personalcasino des PZN.

Vieles selbst gemacht

Für den reibungslosen Ablauf in der Küche sorgen 82 Mitarbeiter, aufgeteilt auf 54

Vollzeitstellen. In der Produktionsküche wird eine qualitativ hochstehende Frischküche zubereitet, mit einem hohen Anteil selbst produzierter Speisen. So stammen beispielsweise das Salatdressing, die Aufläufe, alle Süßspeisen und die gebundenen Suppen stets aus eigener Herstellung. Der langen Aufenthaltsdauer der Patienten angepasst, gibt es einen über sieben Wochen rollierenden Speiseplan, aufgeteilt in einen Sommer- und einen Winterplan. Auch wird der Speiseplan immer wieder durch verschiedene Sonderaktionen ergänzt. Beim Einkauf kommen möglichst regionale und saisonale Angebote zum Zug. Auch verfügt man schon seit 2006 über eine Bio-Zertifizierung, wie Bertold Kohm, selbst enga-



Zur Ausstattung der neuen Zentralküche gehören mehrere Selfcooking-Center von Rational.



Eine hohe Qualität der Zutaten und ein Mindestanteil von 20 Prozent Bio beim Mittagessen zeichnen die Speisen aus.



Das neu eröffnete Café 26 auf dem Klinikgelände ist auch bei externen Gästen beliebt.

gierter Biomentor, ausführt: „15 Prozent unseres täglichen Speisenangebotes sind Bio, bei den Mittagsmenüs sogar 20 Prozent.“ Und Petra Stang ergänzt: „Natürlich haben wir auch Convenience-Produkte im Einsatz, aber was geht, machen wir selbst. Es ist uns überaus wichtig, dass es allen gut schmeckt.“

Dass es das tut, hat die letzte Patientenbefragung zum Essen im vergangenen Jahr eindrucksvoll belegt: 88 Prozent der Bewohner und Patienten in Wiesloch waren demnach mit den angebotenen Speisen und deren Qualität zufrieden. Eine Zahl, die stolz macht, sagt Petra Stang, und ein besonders hoher Wert, wenn man berücksichtigt, dass es zum Beispiel im Bereich der Suchttherapie aufgrund der Suchterkrankungen der Patienten beinahe unmöglich ist, ein positives Feedback zu erreichen. Gegenüber der letzten Umfrage konnte man sogar noch einmal eine Steigerung um weitere zwei Prozent erzielen.

Zertifizierte Qualität

Wie wichtig den Verantwortlichen in Wiesloch eine qualitative und gesunde Ernährung ihrer Patienten und Bewohner ist, beweist auch eine weitere Zertifizierung. Seit 2016 umfasst das Leistungsangebot der Zentralküche eine Menülinie für gesundheitsfördernde Ernährung, zertifiziert von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE). Dabei handelt es sich um eine Doppelzertifizierung, zum einen für die Verpflegung in Krankenhäusern und Rehakliniken und zum anderen als Caterer für die Außer-Haus-Verpflegung. Die Doppelzertifizierung ist in dieser Form einmalig in Deutschland.

Die interne und externe Speiserversorgung ist noch nicht das ganze Betätigungsfeld der Zentralküche der SGN in Wiesloch. Hinzu kommen ein sehr beliebter Partyservice, die Verpflegung der Veranstaltungsteilnehmer in der PZN-eigenen Akademie im Park auf dem Klinikgelände sowie zahlreiche weitere Veranstaltungen des PZN.

Willkommen im Café 26

Das neueste Kind der SGN ist der Betrieb des neu eröffneten Café 26. Das dafür bestimmte Gebäude, das schon seit vielen Jahren leer stand, war in den Anfangszeiten des Zentrums die Wäscherei. Es wurde saniert und in ihm das Ambulanzzentrum untergebracht sowie das Café 26. „Das Café liegt direkt am Parkplatz und soll als eine Art Eintrittskarte für das Klinikgelände verstanden werden“, sagt Petra Stang. Das klappt gut. In der kurzen Zeit seines Bestehens finden auch viele externe Besucher ihren Weg hierher und das Speisen- und Getränkeangebot wird sehr gut angenommen. Außer dem Gastraum befindet sich in diesem Teil des Gebäudes noch eine kleine abgetrennte Küche sowie im oberen Bereich ein in das Café hereinragender Konferenzraum. Das Café ist täglich von elf bis 19 Uhr geöffnet und verfügt zusätzlich über eine Terrasse, die an warmen Tagen gerne genutzt wird. Dort steht dem Genuss im Café 26 nichts im Weg.

Mit dem Café 26 zeigen die Mitarbeiter der Servicegesellschaft Nordbaden im Psychiatrischen Zentrum in Wiesloch einmal mehr, dass sie sich nicht vor neuen Herausforderungen scheuen – und dass sie allen gastronomischen „Sätteln“ gerecht werden. ▶

Martin Schneider

Petra Stang

Nach dem Abitur hat Petra Stang ein Studium zum Dipl.-Ing. für Haushalts- und Ernährungstechnik absolviert. Direkt im Anschluss nahm sie ihre Tätigkeit im PZN auf – zunächst als Leiterin der Materialwirtschaft, später als Leiterin der Wirtschaftsabteilung und seit 2007 außerdem als stellvertretende Geschäftsführerin und Prokuristin der SGN. In dieser Position ist sie für die sogenannten Hoteldienstleistungen im PZN verantwortlich – neben der Gemeinschaftsgastronomie auch für die Wäscheversorgung durch die SGN-eigene Wäscherei, die Gebäudereinigung und die Materialwirtschaft mit Einkauf und Wirtschaftslager.

Bertold Kohm

Bertold Kohm arbeitete nach seiner Ausbildung zunächst als Koch. Dabei sammelte er auch Erfahrungen in der Sternegastronomie. Anschließend folgte sein Studium zum staatlich geprüften Hotelbetriebswirt. Nach der Hotelfachschule war er mehrere Jahre als Betriebsleiter und Betriebskoordinator bei den Catering-Unternehmen Eurest und Comfortable tätig. Seit 1997 übernimmt er als GV-Betriebsleiter die Verantwortung für die komplette Speiserversorgung beim Psychiatrischen Zentrum Nordbaden.