



Grenzenübergreifende Speisenverteilung

In Österreich produziert, in Deutschland gegessen – das St. Josef Krankenhaus Braunau produziert rund 1.500 Portionen täglich und versorgt damit u. a. Patienten in Simbach mit Essen. Um trotz der (kurzen) Transportwege eine gute Qualität zu gewährleisten, sind eine durchdachte Logistik und eine verlässliche Technik von Nöten.

Das Essen ist in jedem Krankenhaus für die Patienten eine willkommene Abwechslung. Mit besonderer Vorfreude wird deshalb die Mittagszeit in der internen Abteilung im Krankenhaus in Simbach erwartet. Pünktlich um 11.30 Uhr steht das Mittagessen auf dem Gang zum Servieren bereit – angeliefert von der ca. 2 km entfernten Großküche des St. Josef Krankenhauses Braunau. „Im letzten Jahr wurden einige Stationen des Braunauer Krankenhauses nach Simbach ausgliedert, die wir jetzt mit Essen versorgen“, schildert Gerhard Haubentrath, der Küchenleiter des Krankenhauses in Braunau, die Situation. „Alle anderen Patienten werden über die hauseigene Küche in Simbach versorgt.“

Neben der Logistik ist bei dieser grenzenübergreifenden Versorgung auch das Speisenangebot eine Herausforderung. „Wenn ich auf den Speisenplan schreibe, dass es Knödel gibt, fragen die deutschen Patienten: was gibt es? Klöße!“, berichtet Gerhard Haubentrath schmunzelnd aus Erfahrung. Auf den Durchschnitt bezogen sei die Resonanz auf das Essen aber ganz gut. „Die Geschmäcker sind verschieden. Zudem beeinflussen die Tagesform, Medikamente oder eine Diät das Geschmacksverhalten.“

Ausgeklügelte Logistik

Um 5 Uhr in der Früh beginnt die Frühschicht in der Großküche in Braunau mit der Produktion des Frühstücks, gefolgt vom

warmen Mittagessen. „Mit 35 Vollzeitkräften, darunter ein Drittel Köche, produzieren wir hier täglich ca. 1.300 bis 1.500 Portionen“, erklärt der Küchenleiter, der seit 2006/2007 die Leitung inne hat. Unterstützt wird er von seinem Stellvertreter, Christian Priegel, mehreren Diätologinnen und einem hauseigenen Konditor.

Täglich wird das Essen frisch produziert, am Laufband portioniert, in die Speisenverteilwagen von Menü-Mobil eingeschichtet, kurze Zeit warmgehalten und dann an die Patienten ausgegeben. Der Großteil der Gerichte bleibt in Braunau selbst, nur ca. 120 Mittagessen fahren mit einem externen Lieferanten nach Simbach. Aufgrund der beiden Standorte sind verschiedene Wagen im Einsatz. „Für den Inhouse-Gebrauch werden Speisenverteilwagen mit integrierter Technik, sowie reine Tablettwagen verwendet, für den Transport Wagen mit externer Technik“, erklärt Christian Mayer, Systemberater Österreich/Bayern von Menü-Mobil. Die mit Tablett bestückten Wagen für die Simbacher Patienten werden um 10.15 Uhr abgeholt und in den Keller des



Vor dem Servieren (l.) werden die Gerichte portioniert (M.) und in Speisentransportwagen (r.) geliefert.

Krankenhaus geliefert. Dort stehen vier Andock-Stationen, an die die Induktionswagen angeschlossen werden. Kurz nach 11 Uhr schaltet sich die 18-minütige Aufheizphase automatisch ein, die anschließend in eine Warmhaltephase übergeht. Im Inneren der Wagen werden die warmen Speisen aufgeheizt. Durch ein akustisches Signal machen sich die Wagen bei vollständiger Aufheizung bemerkbar.

Moderne Technik

„Die heißen Gerichte für die Simbacher Patienten werden auf schönen Tablett mit dekoriertem Porzellangeschirr und speziellen Clochen geliefert, die in den Teller eingreifen und dadurch ein gutes Warmhalten garantieren“, sagt Christian Mayer. „Von außen ist somit alles isoliert und innen herrscht eine Art Kombidämpferklima, das sich gut für die Regeneration eignet.“ Für die kalten Gerichte kommen Schälchen mit einem doppelwandigen Deckel mit integriertem Kühlgel zum Einsatz, der die Kälte speichert. „Ein Vorteil der Induktionstechnik ist die einfache Bedienbarkeit: die Erwärmungsphase ist einprogrammiert und geschieht automatisch“, erklärt der Systemberater von Menü-Mobil. „Sollte es zu einem Fehler kommen oder umprogrammiert werden müssen, geschieht dies über den USB-Anschluss, der alle Vorgänge mitloggt. So kann am PC programmiert werden und man muss nicht jeden Wagen einzeln einstellen.“ Zu Problemen mit der Technik sei es in den letzten sechs Jahren, seit die Wagen im Einsatz sind, nicht gekommen. „Wir haben einmal die Tablett falsch herum eingeräumt, da wurde das Essen natürlich

nicht warm“, erzählt der Küchenchef von einem Anfängerfehler. „Heute habe ich deshalb immer einen Kontrollblick zurück, bevor die Wagen aus meiner Küche gehen.“

Genesung geht durch den Magen

Produziert werden täglich vier Menüs, darunter eine Hausmannskost, leichte Vollkost, ein vegetarisches Gericht und ein Mehlspeisen-Menü. „Weit bekannt und beliebt sind unsere hausgemachten Mehlspeisen, z. B. Mohn- oder Topfenstrudel“, sagt der Küchenchef. „Deswegen bieten wir täglich ein Menü dieser Art an.“ Gemüse und Salat werden täglich aus der Region bezogen, das Fleisch stammt vom ordenseigenen Bauernhof in Vöcklabruck. Bestellt werden kann das Mittagessen bis 10 Uhr, anschließend werden alle Bestellungen via Intranet zum Küchenchef geleitet. „Mir ist die Zusammenarbeit mit den Stationen sehr wichtig“, sagt Gerhard Haubentrath. Tatsächlich wird der Küchenchef in Simbach beim Besuch der Speisenausgabe sehr nett begrüßt und erkundigt sich kurz nach der Resonanz der Patienten. „Wir können uns nur verbessern, wenn wir wissen, was nicht so gut ankam“, äußert er sich. Um die Zusammenarbeit zwischen der Pflege und der Küche in Zukunft noch weiter zu verbessern, wurde im Rahmen des Qualitätsmanagements eine Projektgruppe gebildet, die die Verpflegungssituation analysiert. Anschließend wird entschieden werden, wie es mit der Versorgung der Patienten in Simbach weitergeht. „Die optimale Situation ist derzeit noch nicht gefunden“, gibt Gerhard Haubentrath ehrlich zu. „Aber wir geben unser Bestes.“ **lan**

Anzeige
Küppersbusch
1/3 hoch