



Städtisches Klinikum, Postfach 6280, 76042 Karlsruhe
Geschäftsbereich Recht, PR und Qualitätsmanagement

Geschäftsbereich Recht, PR und Qualitätsmanagement

Geschäftsbereichsleitung
Saskia Morakis
Tel. 0721 974-1100 Fax -921101
saskia.morakis@klinikum-karlsruhe.de

Abteilung Public Relations
Oliver Stilz
Tel. 0721 974-1137 Fax -921137
Oliver.stilz@klinikum-karlsruhe.de
oeffentlichkeitsarbeit@klinikum-karlsruhe.de

Ihre Nachricht

Unsere Nachricht
PR/OS

Datum
04.12.2020

Internet: www.klinikum-karlsruhe.de

Pressemitteilung

Neue Küche im Klinikum Karlsruhe eröffnet

Zeitgemäßes Kochsystem verbessert Speisenqualität und Herstellungsprozesse

Die Menge an Essen, die die Küche im Städtischen Klinikum Karlsruhe jeden Tag im Normalbetrieb zubereitet, ist beachtlich: Rund 1.500 Frühstücke, ebenso viele Mittagessen und nochmal 1.500 Abendessen. Dafür steht der Gastronomie seit November eine hochmoderne Produktions- und Spülküche im Gebäude der ehemaligen Wäscherei, Haus T, zur Verfügung. „Sie ist auf dem neuesten Stand der Technik“, erklärt Rüdiger Schreiner, Leiter des Gastronomischen Services mit insgesamt 150 Mitarbeitenden. Auf 1.600 Quadratmetern bietet die Küche unter anderem Computer-Displays, die auf Berührung den Produktionsvorgang nach einer zuvor eingegebenen Rezeptur starten. Jetzt, während der Corona-Pandemie, verarbeiten die Beschäftigten in der Küche pro Tag je nach Speiseplan rund 35 Kilogramm Nudeln oder 50 Kilogramm Kartoffeln, 60 Kilogramm Gemüse und 50 Kilogramm Fleisch. Neben 100 Kilogramm Brot kommen täglich rund 900 Brötchen, 500 Becher Pudding und 50 Kilogramm Obst auf die Teller. „Wir haben zudem schon während der Planungsphase die Arbeitsprozesse, Produktionsschritte und Logistik gezielt analysiert“, ergänzt Schreiner. „Daher sind wir nun auf die Anforderungen an zeitgemäßes Kochen in einem Krankenhaus optimal eingestellt.“

Kern der erneuerten Prozesse ist das Kochsystem „Cook and Chill“, was auf Deutsch „kochen und kühlen“ bedeutet. Bei diesem Verfahren werden die warmen Speisenkomponenten auf herkömmliche Weise zubereitet und gegart, dann aber innerhalb von 90 Minuten auf eine Temperatur von circa drei Grad heruntergekühlt. Anschließend kommen die kalten Tellergerichte in spezielle Transportwägen und werden erst auf den Stationen per Induktionsverfahren erhitzt. „Damit bekommen die Patientinnen und Patienten die Speisen künftig stets in der passenden Wärme“, sagt Schreiner. „Auch die Vorgaben zur

Lebensmittelhygiene sind dadurch absolut gewährleistet und es gibt so gut wie keine Verluste an Vitaminen und Nährstoffen.“ Die gekühlten Speisen können bei ununterbrochener Kühlkette bis zu 72 Stunden ohne Qualitätsverlust gelagert werden. „Wir haben einen Riesentanker zu einem Flaggschiff umgebaut“, betont der Gastronomieleiter.

Die Beschäftigten in Küche und Logistik konnten sich in Schulungen auf die neuen Prozesse einstellen. „Die ersten Wochen dienen jetzt dazu, sich Routinen anzueignen und die Abläufe zu festigen“, hebt Markus Heming, Kaufmännischer Geschäftsführer im Klinikum, hervor. „Ich freue mich natürlich für unsere Mitarbeitenden in der Küche, dass sie die Mahlzeiten jetzt unter top-modernen Bedingungen zubereiten können.“ Die Modernisierung der Küche ist Teil der umfangreichen Baumaßnahmen im Klinikum, die mit der schrittweisen Eröffnung des Betten- und Funktionshauses Haus M im Frühjahr ihren Höhepunkt finden werden.