

Pius-Hospital Oldenburg schließt Sanierung der Zentralküche ab

Über 35 Jahre war die alte Küche in Betrieb, bevor im November 2017 mit den umfassenden Modernisierungsmaßnahmen begonnen wurde. Das Pius-Hospital investierte rund vier Millionen Euro aus Eigenmitteln in die Sanierung der 840 Quadratmeter großen Küche. Bis dahin hatten Teilsanierungen und Instandhaltungsmaßnahmen den Betrieb gesichert. Rund ein Viertel der Investitionssumme entfiel auf die neue, den heutigen Anforderungen entsprechende Lüftungsanlage. Deren Kapazität ist darauf ausgelegt, fünfmal so viel an Luftmasse zu bewegen wie die der alten Küche. Das sorgt für ein angenehmeres Raumklima ohne Hitzestau oder hohe Luftfeuchtigkeit: eine immense Verbesserung für die circa 20 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in diesem Bereich.

Diese können nun, nach der offiziellen Abnahme, auf modernste Küchen- und Kühltechnik und ergonomisch gestaltete Arbeitsplätze zurückgreifen und profitieren außerdem von einer optimierten Logistik. Damit schafft das 420-Betten-Haus eine Kapazitätsreserve für den in der Bauphase befindlichen Gebäudeabschnitt des F-Flügels mit einem neuen Zentral-OP und zusätzlichen Patientenzimmern.

Bis jetzt kocht das Küchenteam täglich 950 Mittag Mahlzeiten für die Stationen und die Cafeteria. Nach der Fertigstellung des Neubaus werden es circa 1 200 warme Mahlzeiten sein, die jeden Tag frisch an Ort und Stelle zubereitet und angerichtet werden.

Um die umfassende Küchensanierung zu realisieren, wurde der laufende Betrieb

in der Zeit des Umbaus in Containerküchen verlagert – aufgrund des limitierten Platzangebots in der Innenstadtlage des Krankenhauses auf eine eigens dafür errichtete Überdachung des Wirtschaftshofs, der an die Küche grenzt. „Mit großem Durchhaltevermögen und viel Flexibilität in allen Bereichen ist es in den vergangenen eineinhalb Jahren trotz der logistischen Herausforderungen gelungen, die hohe Qualität und das vielfältige Speisenangebot zu halten“, bedankt sich Pius-Geschäftsführerin **Elisabeth Sandbrink** bei den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Das Küchenteam freut sich nun auf das Kochen in den modernisierten Räumen.

Im Zuge der Planung und Finanzierung habe sich das Klinikmanagement auch alternative beziehungsweise entkoppelte



Freude über die frisch sanierte Küche im Pius-Hospital: Uwe Nissen, Leiter Bau und Technik, Jürgen Reinert, Küchenleiter, Dr. Christoph-Maria Ratusinski, stellvertretender Ärztlicher Direktor.



Über 500 Gäste, Besucher und Mitarbeiter schauten sich beim „Tag der offenen Küche“ im Pius-Hospital Oldenburg die neuen Räumlichkeiten an. Fotos: Lukas Lehmann

Versorgungssysteme angeschaut. „Doch für uns war schnell klar, dass wir den sehr wichtigen Part der Nahrungszubereitung nicht anderen überlassen wollen“, erläutert Elisabeth Sandbrink. „Genussvolles Essen sorgt für Wohlbefinden, gerade bei einer Erkrankung kommt dem eine wichtige Bedeutung zu. Aber auch unsere Mitarbeiter, Besucher und Gäste wissen die Qualität und den Geschmack unseres abwechslungsreichen und täglich frisch zubereiteten Speisenangebots seit jeher zu schätzen.“ Dementsprechend äußern sich die Pius-Patienten bei Befragungen überwiegend nicht nur sehr positiv zur Qualität, sondern auch zu den Wahlmöglichkeiten der Speisen. Dieses Niveau galt es, in jedem Fall zu halten. Für das Festhalten am

Cook&Serve-System sprach außerdem die höhere Flexibilität bei spontanen Anforderungen. So setzt etwa die Diätküche parallel zu vielen weiteren unterschiedlichen Sonderkostformen besondere Patientenwünsche flexibel und kurzfristig um, zum Beispiel bei Unverträglichkeiten, Ernährungsproblemen oder etwa bei Symptomen wie Übelkeit und Appetitlosigkeit während einer Krebserkrankung – für das Pius-Hospital mit insgesamt sieben Krebszentren ein häufiger Behandlungsanlass.

„Ich freue mich sehr, dass wir mit unserer neuen Küche nun die Voraussetzungen dafür geschaffen haben, dass unser Erfolgsrezept für unsere Speiserversorgung auch in Zukunft gut funktionieren wird. Damit ist eine weitere Diffe-

renzung unseres Angebots möglich. Dies wird erwartet, und bei uns dürfen Patienten, Angehörige, Mitarbeiter und Gäste das auch erwarten“, sagt Küchenchef **Jürgen Reinert**. Auch der angegliederte gut ausgelastete Party- und Cateringservice kann nun unter optimierten räumlichen Bedingungen und unabhängiger vom Tagesbetrieb arbeiten.

Nach achtzehnmonatiger Umbau- und Sanierungszeit nimmt das Pius-Hospital den Betrieb in den neuen Räumlichkeiten der Zentralküche auf. Ende Mai wurde die neue Küche offiziell eingeweiht. Rund 500 Interessierte, Mitarbeiter und geladene Gäste nutzten die Gelegenheit, sich umzuschauen und zu erfahren, wie eine moderne Großküche funktioniert. ■

www.daskrankenhaus.de
(Online-Volltext-Version)