

Nachgefragt ...



© Lukas Lehmann / Plus-Hospital

... bei Torben Hübler Im Mai 2019 eröffnete das Pius-Hospital in Oldenburg seine frisch sanierte Klinikküche. Wir sprachen mit Torben Hübler, dem Leiter der Abteilung für Einkauf und Logistik, über die Modernisierungsmaßnahmen. Der Krankenhausbetriebswirt ist seit 2011 für Einkauf und Logistik mit den Versorgungsbereichen Küche und Hauswirtschaft sowie die Medizintechnik verantwortlich.

 Eine Bilderstrecke zur neuen Klinikküche finden Sie im PflegeZeitschrift eMagazin auf springerpflege.de

— **Herr Hübler, wie viele warme Mahlzeiten werden in Ihrer Klinikküche täglich zubereitet?**

Hübler: Unter normalen Bedingungen (in Nicht-Coronazeiten) werden täglich circa 950 warme Essen für die Patientenverpflegung und den Mittagstisch in der Cafeteria zubereitet. Mit dem Umbau haben wir jedoch eine Kapazitätsreserve geschaffen für bis zu 1.200 warme Mahlzeiten am Tag. Zusätzlich betreiben wir bereits seit Mitte der 1990er Jahre mit großem Erfolg einen Partyservice für Veranstaltungen und private Feiern.

— **Warum entschied sich Ihr Krankenhaus sich für eine umfangreiche Sanierung der Küche?**

Hübler: Hatten bis dato Teilsanierungen und Instandhaltungsmaßnahmen den Betrieb gesichert, waren wir an dem Punkt angelangt, an dem eine Komplettanierung unserer 35 Jahre alten Küche aufgrund aktueller baulicher Anforderungen alternativlos war. Im Zuge der Planung und Finanzierung haben wir uns auch andere Varianten wie entkoppelte Versorgungssysteme angeschaut. Doch für uns war schnell klar, dass wir den Part der Nahrungszubereitung nicht anderen überlassen wollten.

— **Wie haben Sie den Umbau im laufenden Betrieb gemeistert?**

Hübler: Die ursprüngliche Überlegung, die Sanierung in zwei Bauabschnitten an Ort und Stelle zu realisieren, haben wir schnell verworfen. Im Hinblick auf die Abläufe und hygienischen Standards wäre dies auch kaum möglich gewesen. So entschieden wir uns für eine Interimsküche. Um die umfassende achtzehnonatige Sanierung zu realisieren, wurde der

laufende Betrieb in Containerküchen verlagert – aufgrund des limitierten Platzangebots in der Innenstadtlage des Krankenhauses auf eine eigens dafür errichtete Überdachung des Wirtschaftshofs, welcher an die alte Küche grenzt. Mit rund 200 Quadratmetern bot die provisorische Küche gerade einmal ein Drittel der Fläche der alten Küche. Das Kochen in der Containerküche war anfangs Abenteuer pur! Das gesamte Küchen-Team hat diese große Herausforderung, aber auch die erschwerte Logistik und die Belastungen durch jahreszeitliche Hitze und Kälte mit Durchhaltevermögen und Flexibilität bravurös gemeistert. Wir haben zwar das warme Speisenangebot mini-

der neuen Küche auf ergonomisch gestaltete Arbeitsplätze zurückgreifen und profitieren außerdem von einer optimierten Logistik durch eine veränderte Grundrissplanung und bessere Lichtverhältnisse. Besondere Freude bereitet dem Küchenteam die neue Koch- und Kältetechnik. Wir können mehr produzieren und noch schonender und schneller zubereiten sowie insgesamt unser Speisenangebot erweitern. Also ja, das Kochen macht heute deutlich mehr Spaß!

— **Wird bei Ihnen alles frisch gekocht?**

Hübler: Ja, bei uns wird alles frisch gekocht. Frische, Geschmack und Abwechslung stehen

■ **Die Komplettanierung unserer 35 Jahre alten Küche aufgrund aktueller baulicher Anforderungen war alternativlos.**

mal einschränken müssen, aber ansonsten lief die Versorgung auch in dieser Zeit in gewohnter Qualität weiter.

— **Wie hoch war der finanzielle Aufwand?**

Hübler: Wir haben vier Millionen Euro komplett aus Eigenmitteln investiert.

— **Macht das Kochen heute mehr Spaß?**

Hübler: Circa ein Viertel der Investitionssumme entfiel auf die neue, den heutigen Anforderungen entsprechende Lüftungsanlage. Diese bewegt fünfmal so viel an Luftmasse wie die Anlage der alten Küche. Sie sorgt für ein angenehmeres Raumklima ohne Hitzestau oder hohe Luftfeuchtigkeit: Eine immense Verbesserung für die circa 20 Mitarbeiter in diesem Bereich. Diese können seit der Inbetriebnahme

ganz oben auf der Speisekarte. Im Pius-Hospital gehen wir auch kulinarisch mit der Zeit und bieten immer wieder neue Geschmackserlebnisse. Jeder sucht sich dann das heraus, was er gerne möchte. Für das Festhalten am Cook & Serve-System sprach 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. ▶▶

 Das Interview führte Josefine Baldauf