



Das Küchenteam um Katja Degen (1. Bild, M.) kocht jeden Tag frisch, um den Tischgästen eine abwechslungsreiche und schmackhafte Auswahl zu bieten.

Aus Prinzip jeden Tag frisch

Dass Frischküche in Krankenhäusern funktioniert, beweist die Median Klinik in Berlin-Kladow täglich aufs Neue. Mittels nährwertschonender Garmethoden kocht das Küchenteam frisch und abwechslungsreich.

Die Median Klinik befindet sich im Bezirk Spandau, im Ortsteil Kladow auf einem parkähnlichen Gelände in der Nähe der Havel. Sie war die erste und ist die einzige Rehabilitationsklinik direkt im Berliner Stadtgebiet und behandelt Patienten mit den Indikationen Neurologie und Orthopädie. Die Klinikgruppe Median hatte sich 2015 organisatorisch neu aufgestellt. Sie ist Deutschlands größter privater Betreiber von Rehabilitationskliniken, mit derzeit 78 Rehabilitationskliniken, Akutkrankenhäusern und Wiedereingliederungseinrichtungen an 48 deutschen Standorten mit über 13.500 Betten bzw. Behandlungsplätzen. Katja Degen, seit 2015 Leiterin Verpflegung, freut sich, wenn es den Patienten und Mitarbeitern der Median Klinik schmeckt: Ein moderner Service und ein gutes Essen tragen zur Zufriedenheit bei, so eine ihrer Grundüberzeugungen. Die Mitarbeiter des Küchenteams lassen dafür ihr Fachwissen, ihre Erfahrung und ihre Liebe zum Beruf in die tägliche Arbeit einfließen. Sie bereiten alle Mahlzeiten täglich frisch zu und verwenden dafür ausschließlich ausgewählte, qualitativ hochwertige Lebensmittel. „Wir versuchen, weitgehend auf Fertigprodukte zu verzichten“, sagt sie, „wir kochen jeden Tag frisch und das aus

Prinzip“. Eine wohlschmeckende und ausgewogene Ernährung kann wesentlich zur Genesung beitragen, davon lässt sich die ausgebildete Köchin und Diätassistentin leiten. Mit ihrer Kompetenz unterstützt sie das jeweilige Therapiekonzept, welches der behandelnde Arzt vorordnet.

Hin zu Eigenregie
„Wenn das Essen schmeckt, geht es einem Menschen besser. Er fühlt sich wohler und wird vielleicht schneller gesund – das ist unser Ziel“, erklärt Peter Schellmann, der kaufmännische Leiter des Hauses. Mit dem Zitat von Sebastian Knelp, dass der Weg zur Gesundheit durch die Küche führe, unterstreicht er den Anspruch der hauseigenen Patientenversorgung. Doch dies war nicht immer so. Blickt man in die jüngste Küchengeschichte der Klinik, so wurde die



Foto: P. Polster

Versorgung bis 2014 durch einen externen Caterer realisiert, doch mit den Ergebnissen waren weder die Patienten, noch die Mitarbeiter zufrieden. Dies zeigte sich auch in der geringen Zahl der Klinikmitarbeiter, die mittags zum Essen kamen. Eine Veränderung musste her: Eine Analyse des Ist-Zustandes erbrachte neben der Frage des Geschmacks zahlreiche zu ändernde Parameter. Dies betraf den Bereich Energieeffizienz genauso wie die des Zustandes der vorhandenen Großküchengeräte. Der vorhandene Kochblock war in einem schlechten Zustand, die Geräte waren stark verschlissen, die notwendigen Reparatur- und Betriebskosten waren sehr hoch, sodass ein Rückbau aus wirtschaftlichen Gründen dringend erforderlich war. Nach einer Ausschreibung bekam das Unternehmen Elro den Zuschlag für die Modernisierung der Klinikküche.

Kleiner Gerätepark

Heute ersetzt ein Elro-Kochblock den kochtechnisch und energetisch veralteten Kochblock mit einer Anschlussleistung von etwa 149 kW. Bei einer wesentlich geringeren Geräteanzahl verfügt die Küche dabei über eine deutlich höhere Kochleistung, wobei sich der Gesamtanschlusswert der Anlage um 87,8 kW reduzierte. Aufgrund des multifunktionalen Einsatzes der Elro-Technik, die die Produktion vieler Komponenten durch Druckgarprozesse zeitnah und bedarfsgerecht frisch an den Gast bringt, konnte sogar die Geräteanzahl gegenüber der bisherigen Ausstattung um sieben Geräte reduziert werden. Gegenwärtig werden nun täglich ein Keramik-Kochfeld mit vier Kochstellen, Multifunktions-Druckgarbräisierern mit integriertem High-speed-Dampferzeuger und eine Flexipfanne für die Menüproduktion verwendet. Davor waren ein Bain-Marie, ein Sechs-Plattenherd mit Backröhre, sechs Kochkessel und zwei Kippbratpfannen im Einsatz. Katja Degen spricht nicht nur von der Reduktion einer zeitraubenden, schweren körperlichen Arbeit, sondern vor allem von der Effizienzsteigerung

bei der Speisenproduktion und einer zeitlichen Entkoppelung. Die Modernisierung der Klinikküche, die im laufenden Betrieb erfolgte, und das Team um Verpflegungsleiterin Katja Degen vor zahlreiche Herausforderungen stellte, wurde aufgrund ihrer Erfahrungen und auch mit Hilfe der Elro-Experten gemeistert.

Zeit gut nutzen

Diätassistentinnen nehmen täglich die individuellen Essenswünsche bei den Patienten auf, die nicht in der Lage sind, das Klinikrestaurant aufzusuchen. Bei Voll- und Schonkost kann jeder mittags und abends aus drei Gerichten wählen. Für die Getränkeversorgung stehen auf den Stationen und in Wartebereichen Wasser- und Kaffeeautomaten zur Verfügung. Besondere Speisewünsche oder spezielle Kostformen werden berücksichtigt.

Die Küchenchefin setzt Saucen selbst an und das Fleisch stammt aus der Region. Alles das, sagt sie, koste nicht mehr Zeit als die herkömmliche Convenience-Küche mit vorgekochter Ware: „Auch Fertigsaucen muss man aufmachen, verdünnen, aufwärmen, abschmecken – das sind mehrere Arbeitsschritte – und die Fertigsauce ist dazu noch teuer. Stattdessen haben wir bei unseren hausgemachten Saucen einen individuellen Geschmack ohne Geschmacksverstärker oder Zusatzstoffe.“

Mit der Elro-Technik könne man multifunktional agieren. Lebensmittel wie Gemüse und Kartoffeln werden in kurzen Garzeiten vitamin- und nährwertschonend unter Druck gegart. Fleischkomponenten, z. B. Bratenstücke und Ragout können mittels Niedertemperaturgaren über Nacht oder mittels Druckgaren frisch produziert werden. „So war und ist es eine bewusste Entscheidung gewesen, das Essen selber täglich frisch vor Ort zu kochen, wobei uns der Erfolg Recht gibt“, so das Fazit von Peter Schellmann. dmp

AUF EINEN BLICK

- Median Klinik, Berlin-Kladow**
- Speisenproduktion:** Frischkost, Küche in Eigenregie seit 2015
- Küchenleiterin:** Katja Degen (seit 2015)
- Essenszahl:** 250 Mittagessen/Tag (Patienten, Mitarbeiter)
- AUSGEWÄHLTE AUSSTATTER**
- Kombidämpfer:** Convotherm
- Kochblock, Multifunktions-Druckgarbräisierere, Flexipfanne:** Elro
- Spülmaschine:** Hobart

Die Profiküche der Zukunft!

Sie wollen in Ihrem Betrieb nachhaltig und zukunftsorientiert handeln? Statt der üblichen „Floreskeln und Allgemeinheiten“ steckt unser Buch „Die nachhaltige Profiküche in Theorie und Praxis“ auf 266 Seiten voller:

- umsetzbarer Tipps
- Best Practice Beispiele
- Hintergrundinformationen
- Checklisten
- Rezepte

die Ihnen helfen, im Umgang mit Food und Technik nachhaltig zu agieren. Das kommt Ihrem Budget, Ihrer Qualität, Ihren Mitarbeitern und nicht zuletzt der Umwelt zugute.

NEU:

- Glossar schafft schnellen Überblick
- 30 Seiten mehr als die 1. Auflage

ISBN 978-3-928709-17-0



BESTELLEN SIE HIER

www.gastroinfoportal.de/profikueche/
B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG
Ridlerstraße 37 • 80339 München



* inkl. MwSt., inkl. Versand. Der Preis versteht sich bei Auslandsbestellungen unverzollt und unversteuert. Überwie 22g. Versandkosten.