

C3PO bringt Essen

Im Marienhospital kommen die Mittagsmenüs jetzt frisch aus dem Ofen



Martin Jacobs mit den neuen Kühl- und Heizwagen für die Mittagessen



Die Buffetwagen werden in der Küche bestückt

Bilder: Bernd Rosenbaum

Wenn die neuen Kühl- und Heizwagen im Marienhospital zur Mittagszeit auf die Stationen gefahren werden, ertönt keine „Krieg der Sterne“-Musik. Aber die haben die Gäste unwillkürlich im Ohr, wenn die fahrbaren Boxen mit der Aufschrift C3PO und R2D2 vorbeifahren. Sie erinnern sofort an die kleinen Blechroboter der Kinofilm-Reihe. Für Comic-Fans gibt es außerdem Modelle mit den Namen Tick, Trick und Track.

» Standzeiten der Gerichte werden verringert «

Neues Geschmackserlebnis.

Mit den silbernen Essenswagen hat im Brühler Krankenhaus eine neue Zeitrechnung begonnen. Seit ein paar Wochen verlassen die Menüs erst wenige Meter vom Patienten entfernt den Backofen und landen heiß auf seinem Tisch. Und es schmeckt, als wären sie gerade erst aus der Küche gekommen. Dabei hat die Zubereitung schon vor einigen Stunden stattgefunden. Die Erklärung für dieses neue Geschmackserlebnis heißt „Cook & Chill“, wie Martin Jacobs erklärt. Der gelernte Koch ist verantwortlich für das Cafeteria-Management beim Träger des Marienhospitals, der Gemeinnützigen

Gesellschaft der Franziskanerinnen zu Olpe (GFO).

Kühlen und heizen. Die Gerichte werden nach den Wünschen der Patienten in einer Zentralküche in Bensberg angerichtet und sofort in die Spezialboxen gepackt und tiefgekühlt. Dann werden die Boxen nach Brühl transportiert. Der Clou: Die Rollcont-

ainer können nicht nur kühlen, sondern ebenfalls aufheizen. In der Küche des Krankenhauses werden sie an Zeitschaltuhren angeschlossen. Um 10.50 Uhr beginnt automatisch der schonende Erhitzungsprozess, der etwa 50 Minuten dauert. Servicekräfte wie Katrin Wiese bringen die Container mit dem Aufzug auf die Stationen und verteilen die Menüs, die seit ihrer Zubereitung in der Zentralküche die Transportkisten nicht mehr verlassen haben. „Mit diesem Konzept konnten wir die Standzeiten der Gerichte entscheidend verringern“, sagt Jacobs. Früher sei es sehr aufwendig gewesen, das Mittagessen mit der geforderten Mindesttemperatur bis zum Patienten zu bringen. Dabei wurde noch in



Neue Qualität

Mitarbeiter, Angehörige und Gäste profitieren ebenfalls von dem neuen Konzept. Denn auch in der Krankenhaus-Cafeteria gibt es die nach dem „Cook & Chill“-Verfahren angelieferten Gerichtskomponenten.

der eigenen Krankenhausküche gekocht.

Vor der Wahl. Seit April steht das Marienhospital unter der Leitung von Geschäftsführer Andreas Heuser. Er stand vor der Wahl, in eine Sanierung der in die Jahre gekommenen Großküche des Hauses zu investieren oder das Essenskonzept grundlegend zu verändern. Er entschied sich für den neuen Weg und erntet nun viel Lob von den Patienten. „Das Essen hier ist sehr lecker“, sagt die 80-jährige Gisela Busch aus Brühl, die zurzeit im Marienhospital das Bett hüten muss. Eine Besucherin fügt hinzu: „Das Essen hat sich im Vergleich zu früher sehr verbessert.“

Zweimal am Tag. Umgestellt wurde neben den warmen Mittagmahlzeiten zudem Frühstück und Abendessen. Wurden die einzelnen Pati-



Die stellvertretende Serviceleiterin Katrin Wiese stellt die Menüs individuell vor Ort zusammen

ententeller früher bereits in der Küche am Fließband zusammengestellt und vorbereitet, kommen die Servicemitarbeiter nun zweimal

» *Auf die Wünsche der Patienten eingehen* «

am Tag mit kühlbaren Buffetwagen auf die Stationen und stellen die Menüs nach den Wünschen der Patien-

ten vor Ort zusammen. Das hat mehrere Vorteile: „Ich kann auf die individuellen Wünsche der Patienten eingehen, die nun nicht mehr schon am Vorabend entscheiden müssen, worauf sie am nächsten Morgen Appetit haben“, sagt die stellvertretende Serviceleiterin Katrin Wiese. Zudem komme sie mit den Patienten mehr ins Gespräch, als wenn sie einfach nur das Tablett hinstellen würde. Der persönliche Kontakt stehe nun wieder mehr im Vordergrund.

Praktische Buzzer

Kostenlose Getränke für wartende Patienten

Pfiffige Idee im Marienhospital: Wenn in der Ambulanz absehbar ist, dass eintreffende Patienten mit etwas Wartezeit rechnen müssen, bekommen sie in der Aufnahme einen Buzzer in die Hand gedrückt. Damit können sie sich nun frei auf dem Gelände bewegen und müssen nicht mehr im Wartezimmer sitzen, bis sie an der Reihe sind. In der Cafeteria erhalten sie sogar ein kostenloses Getränk.



Bild: Bernd Rosenbaum