

Verantwortlich:

Kreiskliniken Dillingen-Wertingen
gemeinnützige GmbH
Ziegelstraße 38
89407 Dillingen a.d. Donau

Rückfragen:

GF Sonja Greschner
Telefon 09071 57 219
Telefax 09071 57 234
info@khdw.de

Köstliche Mahlzeiten helfen beim Gesundwerden Krankenhausküche Die Kreiskliniken starten mit hochwertigem Speisenangebot

Dillingen/Wertingen Dass Essen nicht nur glücklich, sondern auch gesund machen kann, weiß inzwischen jeder. Dieses Wissen über eine gesunde, ausgewogene und vor allem patientenbezogene Ernährung, haben sich die Verantwortlichen der beiden Kreiskliniken Dillingen-Wertingen gGmbH jetzt zunutze gemacht. Von September an bieten sie im Rahmen einer Krankenhausbehandlung spezifische, krankheitsbedingte Diäten, Kostformen sowie Ernährungsstile an.

Geschäftsführerin Sonja Greschner freut sich, „dass wir einen exzellenten Caterer und Verpflegungspartner mit der Sander Catering GmbH für uns gewinnen konnten.“ Als Unternehmung habe man sich dazu entschieden, einen externen, hoch spezialisierten Dienstleister für die Speisenversorgung in Krankenhäusern und jetzt auch für die Kreiskliniken in Dillingen und Wertingen zu organisieren. Greschner begründet den Entschluss mit strukturellen und wirtschaftlichen Gründen sowie den Faktoren Fachkräftemangel und die stetig steigenden Regularien in der Speisenversorgung. Das in zweiter Generation familiengeführte Unternehmen weise exzellente Referenzen vor und sei ein erfahrener und ganzheitlich agierender Partner für zahlreiche Gesundheitseinrichtungen. „Neue Strukturen werden auch in den Kreiskliniken aufgebaut und eingerichtet, deshalb machen die, seitens der Politik angekündigten Reformen sowie wirtschaftliche Gründe auch vor den Küchen der beiden Krankenhäuser nicht Halt“, so Greschner weiter. „Ein Großteil der Ausstattungen und Gerätschaften sind dreißig Jahre alt, hohe Auflagen in Hygiene und Qualität stellen Krankenhausküchen vor große Herausforderungen.“ Außerdem, bestätigt auch Pflegedirektorin der beiden Kreiskliniken, Susanne Marpoder, seien die Ernährungsformen der Menschen insgesamt und insbesondere in einem Krankenhaus wesentlich anspruchsvoller geworden. „Es gibt viele Unverträglichkeiten, eine Diätassistenz ist ganz anders gefordert als früher.“ Hinzu kämen die verschiedenen Vorlieben für vegetarische und vegane Kost oder auch ethisch bedingte Essenswünsche. „Ein Krankenhaus muss sich zwar auch um die Ernährung der Patienten kümmern, ist aber wegen gesetzlicher Auflagen und den Ansprüchen der Patienten inzwischen auf professionelle Unterstützung angewiesen“, lauten Marpoders und Michael Tartschs Meinungen. Tartsch ist Projektleiter Qualitäts- und Risikomanagement in den Kreiskliniken Dillingen-Wertingen. „Essen ist aber gerade für Menschen in einem Krankenhaus ein Highlight“, ergänzt Daniel Schweitzer, Gebietsleiter Gesundheitsgastronomie bei Sander Care. Er begleitet die Umstellung der bislang krankenhauseigenen Küchenbetriebe auf Sander Care. „Neben der Freundlichkeit und Sauberkeit, bewerten die Patient:innen eine Klinik vor allem auch über das Essen.“ Schweitzer bringt einen Betriebsleiter und dessen Stellvertretung mit, sowie zwei Diätassistentinnen und sieben Küchenhilfen. Sander Care lege großen Wert auf einen hohen Bio- und Regionalitätsanteil und decke sämtliche gängigen Diäten ab. „Gemüse, Getränke und Brotwaren beziehen wir aus der Region.“ Darüber hinaus habe man über 2.500 Speisen im Angebot. Wie das geht? „Ganz einfach“, erklärt Schweitzer, „wir arbeiten in unseren Küchen im hochwertigen Sous Vide-Bereich.“ Dieses Vakuumgaren ist eine, häufig in Spitzenküchen angewandte Garmethode von Fleisch, Fisch oder Gemüse bei relativ niedrigen Temperaturen. „Dadurch produzieren wir so gut wie keine Überproduktion an Speisen und das System garantiert eine genaue Planung anhand der Bestellungen durch die Patienten und Patientinnen.“ Schweitzer ist stolz darauf, dass Sander Care sogar pürierte, optisch ansprechend aufbereitete Speisen für Erkrankte mit Schluckbeschwerden anbieten kann. „Diese Methode entwickelte einer unserer Köche, der zuvor in einem

Verantwortlich:

Kreiskliniken Dillingen-Wertingen
gemeinnützige GmbH
Ziegelstraße 38
89407 Dillingen a.d. Donau

Rückfragen:

GF Sonja Greschner
Telefon 09071 57 219
Telefax 09071 57 234
info@khdw.de

Sterne-Restaurant arbeitete.“ Auch das Handling für die Pflegekräfte in den Krankenhäusern soll einfach sein: ein Stationswagen nimmt die Speisen auf. Dieser wird wie bisher zu den Krankenzimmern gefahren und die Essen werden wunschgemäß verteilt. Michael Tartsch erklärt abschließend: „Die Umstellung für die Ansprüche der Qualitätsküche der Sander Care kann qualitativ hochwertige Ernährung gewährleisten.“ Und durch geringeren Ressourcen- und Stromverbrauch reduziere man jetzt die Kosten.

Bildtext:

Die Küchen der Kreiskliniken Dillingen-Wertingen werden umgestellt auf ein spezialisiertes Cateringunternehmen, darüber sprachen (von links) Daniel Schweitzer, Gebietsleiter Gesundheitsgastronomie bei Sander Care; Sebastian Teichert, RGP Küchenleiter; Susanne Marpoder, Pflegedirektorin der beiden Kreiskliniken und Michael Tartsch, Projektleiter Qualitäts- und Risikomanagement in den Kreiskliniken Dillingen-Wertingen gGmbH. (Foto: Kreiskliniken Dillingen-Wertingen gGmbH)