



PRESSEINFORMATION ■

Patientenessen wie in der gut bürgerlichen Gastronomie

Neue Küche der Frankfurter Diakonie-Kliniken offiziell eröffnet

Frankfurt am Main, 4. Dezember 2007 - Die Frankfurter Diakonie-Kliniken haben 13. Oktober 2007 ihre neue Küche in Betrieb genommen. Heute wurde sie mit einer kleinen Feier für die Mitarbeiter offiziell eröffnet. Diese konnten von einer Auswahl der Patientenspeisen probieren und hatten Gelegenheit, einen Blick „hinter die Kulissen“ zu werfen.

Durch die Inbetriebnahme der neuen Räumlichkeiten konnten die Kliniken ihr Patientenessen vom so genannten Cook and Freeze-System auf das Sous Vide-Verfahren der Firma Sander Gourmet umstellen. Das in der guten Gastronomie längst etablierte Verfahren setzt jetzt auch bei den Frankfurter Diakonie-Kliniken neue gastronomische Akzente, was von den Patienten geschätzt wird.

„Rückmeldungen und Umfragen betätigen uns immer wieder, dass unseren Patienten das Essen für ihr Wohlbefinden und ihre Genesung sehr wichtig ist“, erklärt Michael Keller, Kaufmännischer Geschäftsführer der Frankfurter Diakonie Kliniken und ergänzt: „Dem können wir mit dem Neubau der Küche und die dadurch möglich gewordene Umstellung der Speisenversorgung jetzt wesentlich besser gerecht werden.“

Essen nach dem Sous Vide-Verfahren wird in gekühlten vakuumversiegelten Großgebinden geliefert. Die einzelnen Komponenten verteilen Küchenmitarbeiter an einem Band zu individuellen Portionen. Das bringt große Flexibilität; Teile eines Gerichts können beliebig ergänzt oder weggelassen werden. Das ist gerade für Patienten der Onkologie von Vorteil. Die an Krebs Erkrankten haben aufgrund ihrer Behandlung häufig ein sehr sensibles Geschmackempfinden. Ist ihnen nur nach Reis und Gemüse, ist es nun ein Leichtes darauf zu reagieren.

„Trotz Krankenhausbehandlung darf die Hälfte unserer Patienten essen, was sie will. Das sollten sie in einer Qualität tun können, die einem gut bürgerlichen Lokal nicht nachsteht. Für die andere Hälfte werden mehr als 35 verschiedene Sonderkostformen zubereitet. Das sind spezielle Diäten wie glutenfreies Essen oder Speisen, die auch bei Schluckbeschwerden verzehrt werden können. So lag es nahe, dass wir uns bei der Speisenversorgung an dem orientieren, was große Hotel- oder eine schwedische Möbelhauskette praktizieren“, so Keller weiter.

Kontakt:

Martina Garg - Öffentlichkeitsarbeit und Marketing
Frankfurter Diakonie-Kliniken - Ginnheimer Landstraße 94 - 60487 Frankfurt am Main
Tel. (069) 95 33 - 28 78 - Fax (069) 95 33 - 28 80
martina.garg@fdk.info - www.fdk.info

Jeden Tag besuchen einige der insgesamt zehn Verpflegungsassistentinnen die Patienten auf ihren Zimmern und nehmen deren Wünsche aus dem Tagesmenü entgegen. Diese Daten werden elektronisch an die Küche weitergeleitet. Das Team aus 30 Mitarbeitern der Verteil- und Spülküche portionieren täglich 2.100 individuelle Essen. Zum Frühstück, Mittag- und Abendessen belegen sie je 700 Tablett mit circa acht Komponenten, macht jährlich circa 765.000 Mahlzeiten. Sie führen also täglich 16.800 Handgriffe aus, die sich im Jahr auf die stolze Zahl von 6.132.000 summieren.

Sind die Tablett fertig bestückt, werden sie unter Einhaltung der Kühlkette entweder direkt auf die Stationen des Markus-Krankenhauses oder mit Kühlwagen in das Bethanien- und Diakonissen-Krankenhaus gefahren. Erst auf der Station werden die Speisen kurz vor dem Verzehr erwärmt. Vier Mitarbeiter transportieren die Speisen per Lkw in das Bethanien- oder Diakonissen-Krankenhaus; allein drei Mitarbeiter sind rechnerisch mit dem Transport der Speisewagen innerhalb der Häuser beschäftigt.

„Für Frische und Geschmack der Speisen ist das Sous-Vide-Verfahren ideal“, erklärt der Firmengründer Hans-Peter Sander. „Wir bereiten das Essen bis kurz vor den Garpunkt. Dann wird es heruntergekühlt, aber nicht gefroren. Geschmack und Konsistenz der Speisen bleiben erhalten. Durch das Erhitzen erst kurz vor dem Verzehr bekommen die Patienten ein warmes schmackhaftes Mahl.“

Die heute offiziell eröffnete Küche ist in einem neuen Gebäudekomplex auf dem Gelände des Markus-Krankenhauses integriert. Hier sind neben der Küche auch die Apotheke, eine Pathologische Gemeinschaftspraxis und Verwaltungsbüros untergebracht. Die Baumaßnahmen für Spül- und Verteilküche sowie Entlüftungs- und Klimatechnik unterliegen ganz besonderen Auflagen, für die die Frankfurter Diakonie-Kliniken etwa 1,5 Millionen Euro aus Eigenmitteln aufgebracht haben.

Die Frankfurter Diakonie-Kliniken sind ein Krankenhaus an drei Standorten mit zwischen den Häusern vernetzten medizinischen Kompetenzzentren im Stadtgebiet Frankfurt. Das Bethanien-Krankenhaus ist ein Belegkrankenhaus mit 245 Betten, die von Belegärzten betreut werden. Das Diakonissen-Krankenhaus ist auf die Behandlung älterer Menschen spezialisiert und hat 127 Betten (102 stationär, 25 tagesklinische Plätze). Das Markus-Krankenhaus ist ein Krankenhaus der Schwerpunktversorgung mit 503 Betten.

