

Es ist eine Küche der Superlative – und sie versorgt ab morgen elf Krankenhäuser des Klinikums Region Hannover (KRH). Aus der Großküche in Empelde kommen zukünftig 12 000 Essen am Tag. 13,5 Millionen Euro wurden dafür in die moderne Anlage investiert. Besonders wichtig für eine Krankenhaus-Küche sind die hygienischen Bedingungen. Deshalb geht es nur über eine Anlage hinein, die jeden Mitarbeiter und Besucher gründlich desinfiziert.

# Deutschlands größte Klinik-Küche

► Zentralküche beliefert elf Krankenhäuser

► Umstellung auf „Cook-and-Chill“-Verfahren

VON BRITTA LÜERS

**HANNOVER.** Deutschlands größte Krankenhausküche nimmt morgen in Empelde ihren Betrieb auf. Statt bisher ihren Betrieb auf. Statt bisher in sieben kleinen krankenhaushaus-internen Küchen wird künftig in einer zentralen Großküche gekocht. Insgesamt elf Krankenhäuser des Klinikums Region Hannovers (KRH) – darunter das Siloah, das Nordstadt-Krankenhaus und das Klinikum Großburgwedel – werden dann aus Empelde versorgt. „Die Speisenproduktion an einem Standort ist effizienter“, so Dirk Zoschnik, Leiter der KRH-Servicegesellschaft.

Zehn Monate wurde am 4200 Quadratmeter großen Komplex, der sich über zwei Etagen erstreckt, gebaut. Kosten: rund 13,5 Millionen Euro. Diese Krankenhausküche ist nicht nur die modernste in Niedersachsen, sondern zugleich die größte ihrer Art in Deutschland. Superlative pur.

Doch die neue Großküche ist nicht nur modern, auch das Produktionsverfahren wird verbessert: „Statt bisher mit dem ‚Cook-and-Hold‘-Verfahren (Kochen und Warmhalten) wird das Mittagessen im ‚Cook-and-Chill‘-Verfahren zubereitet“, schildert Küchenchef Sven Müller. Das Besondere daran: Die warmen Speisen werden zunächst herkömmlich zubereitet und gegart. Anschließend werden sie innerhalb von 90 Minuten auf drei Grad heruntergekühlt – im „Chiller“. Müller: „Das ist absolut vitaminschonend und noch hygienischer. Eine große Bereicherung für unsere Küche.“ Und: „Sofern die Kühlkette nicht unterbrochen wird, können die Speisen bis zu vier Tage gelagert werden – ohne Qualitätsverlust.“ Erst im Krankenhaus wird das Menü vorm Verteilen aufgewärmt – in speziellen Transportwagen.

Bis das Essen vor den Patienten steht, haben die rund 120 Mitarbeiter der Großküche

alle Hände voll zu tun. Bevor sie jedoch den Küchenbereich, das „Herzstück“, überhaupt betreten dürfen, muss jeder die Hygieneschleuse passieren. Hände und Schuhe werden desinfiziert. Handschuhe, Haube und Kittel sind Pflicht. „Niemand kommt anders rein“, betont der Küchenchef: „Sauberkeit ist oberste Priorität!“

Stehen Suppen und Eintöpfe auf dem Speiseplan, putzen, schälen und schneiden die Mitarbeiter 550 Kilo Gemüse pro Tag. Gekocht wird in 300-Liter-Kesseln. Insgesamt gibt es davon sechs. Über ein Touchpad werden sie bedient. Ein bisschen Thermomix-Feeling in der Großküche. Bis zu 8000 Brötchen verlassen täglich die Küche. Steht Schnitzel auf dem Plan, werden 2800 Fleischstücke zubereitet. Grün, rot, blau, gelb – für jede zu schneidende Zutat gibt es ein passendes Brett.

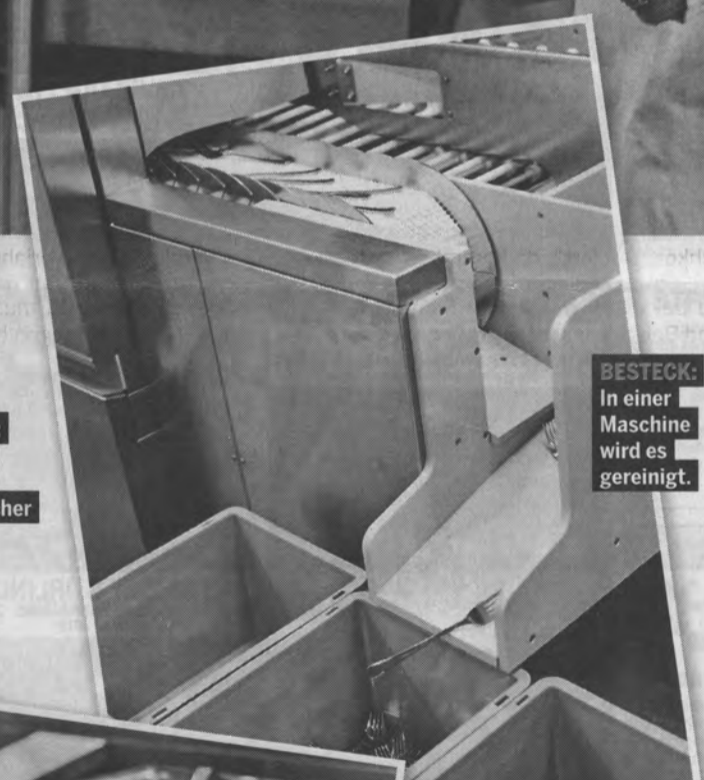
Bevor jedoch die Speisenauslieferung erfolgt, wird getestet. „Unsere Mitarbeiter testen das Essen nach festgelegten Standards: Wie schmeckt es? Wie sieht es aus?“, erklärt Müller: „Eine solche Testküche ist deutschlandweit fast einzigartig!“



**DER KÜCHENCHEF:** Sven Müller hält ein fertiges Tablett mit Essen in der Hand. 12 000 Portionen werden hier täglich zubereitet. Fotos: von Dittfurth



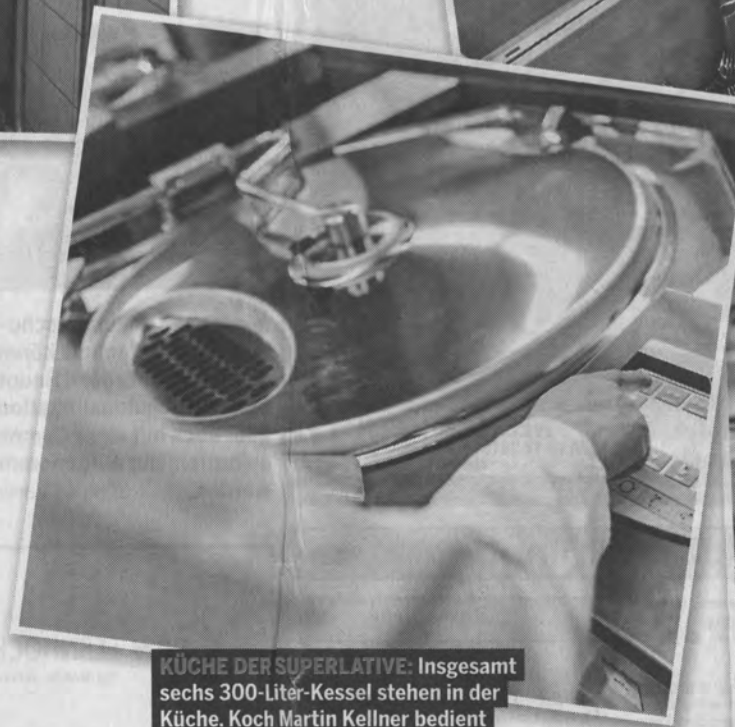
„SAUBERKEIT IST OBERSTE PRIORITÄT“: Nur über die Hygieneschleuse kommen Mitarbeiter oder Besucher in die Großküche in Empelde.



**BESTECK:** In einer Maschine wird es gereinigt.



**HAND REIN:** Bürsten säubern die Schuhe, die Hände müssen an der Hygieneschleuse desinfiziert werden.



**KÜCHE DER SUPERLATIVE:** Insgesamt sechs 300-Liter-Kessel stehen in der Küche. Koch Martin Kellner bedient sie über ein Touchpad.



**VIEL PORZELLAN:** Unzählige Teller stehen schon bereit und warten auf ihren ersten Einsatz.

**INFO**

- 13,5 Millionen Euro hat der Bau der neuen Großküche gekostet.
- Die Bauzeit dauerte weniger als ein Jahr.
- Pro Jahr werden in der Küche rund 4,3 Millionen Essen zubereitet. Das sind täglich rund 12 000 Portionen Frühstück, Mittag- und Abendessen.
- Die Großküche beliefert künftig elf Krankenhäuser des Klinikums Region Hannover. Bis zum 16. März soll auch die letzte Küche hier integriert werden.
- Akkordarbeit: Pro Minute werden insgesamt zwölf Tablett mit Speisen portioniert.
- Insgesamt verfügt der Menüplan über 120 verschiedene Diätkostformen – von Laktoseintoleranz- bis zu Nierendät.
- Pro Schicht arbeiten 70 bis 75 Mitarbeiter. Insgesamt zählt die Großküche rund 120 Angestellte. Allein 20 Personen sind ausschließlich für das Geschirrspülen zuständig. Gearbeitet wird von morgens 6 bis abends um 20 Uhr – immer montags bis freitags.
- 15 schwere 18-Tonnen-Lastwagen liefern das Essen direkt an die Krankenhäuser aus.

bl