

Mahlzeiten für fünf Krankenhäuser

In Bad Nauheim eröffnet eine Großküche für die Kliniken in der Wetterau und Offenbach

was. BAD NAUHEIM. Eine der größten und modernsten Küchen in Hessen ist gestern offiziell eröffnet worden. Im Gewerbegebiet am südlichen Stadtrand von Bad Nauheim ist in rund anderthalb Jahren die „Gourmet-Werkstatt Rhein-Main Wetterau“ entstanden. Das Catering-Zentrum beliefert von der Kurstadt aus die Kliniken in Bad Nauheim, Friedberg, Schotten und Gedern, die zur Holding Gesundheitszentrum Wetterau gehören, sowie das Klinikum Offenbach. Zudem wird die Großküche Kindergärten, Schulen und Altenheime in der Region beliefern. In zwei Gebäuden mit einer Fläche von knapp 2500 Quadratmetern sind rund 90 Mitarbeiter tätig, die täglich etwa 13 000 Mahlzeiten zubereiten. Von der nächsten Woche an wird aus Bad Nauheim zunächst das Offenbacher Klinikum bedient, es folgen die Wetterauer Krankenhäuser und in einem weiteren Schritt Horte, Schulen und Alteinrichtungen.

Rund 14 Millionen Euro hat die Bad Nauheimer Wohnungsbaugesellschaft in die Großküche investiert. Betrieben wird sie von einer Tochtergesellschaft des Gesundheitszentrums Wetterau und des Klinikums Offenbach. Die Großküche zählt zu den Hauptprojekten einer Zusammenarbeit, die das Gesundheitszentrum vor rund zwei Jahren mit dem Klinikum vereinbart hatte. Ziel dieser Kooperation ist es, sich für den Wettbewerb unter den Krankenhäusern zu stärken und zugleich umfassende medizinische Versorgung zu ermöglichen.

Vereinbart wurde unter anderem, dass Offenbach Sitz eines gemeinsamen Logistik-Zentrums wird, Bad Nauheim Standort der Großküche. Die Partner bringen es zusammen auf rund 1600 Betten mit knapp 3500 Mitarbeitern. Ungefähr

Die neue Großküche, deren Kapazitäten noch erweitert werden können, arbeitet nach Angaben der Geschäftsführung mit einem innovativen Verfahren, das Zeit und Geld sparen sollte und zugleich qualitativ gute Mahlzeiten gewährleiste. Bei diesem sogenannten Koch- und Kühlverfahren werden die Speisen nach konventioneller Zubereitung nach 90 Prozent der Garzeit auf ein bis drei Grad heruntergekühlt, anschließend portioniert und in spe-

ziellen Räumen aufbewahrt. Nach dem Transport zu den jeweiligen Einrichtungen mit Kühlwagen werden die Speisen an Ort und Stelle kurz vor der Essenausgabe zu Ende gegart. Mit diesem Verfahren, heißt es, könnten die Speisen frischer und nährstoffreicher serviert werden, als dies bei herkömmlichen Verfahren der Fall sei. Als weiteren Vorteil nennt die Geschäftsführung der Gourmet-Werkstatt, dass die Zubereitung der Speisen und deren Ver-

zehr bis zu drei Tage entkoppelt werden könne. Die Produktion könne also zentralisiert und rationalisiert werden. Spezielle Anforderungen für Diäten würden von diesem Verfahren ebenso erfüllt wie die Nachfrage nach vegetarischer Kost, heißt es. Um reibungslosen Transport zu ermöglichen, sind auf dem Gelände fast ein Dutzend Rampen gebaut worden, von wo aus die Lastwagen ohne Warteschlangen beladen werden.

