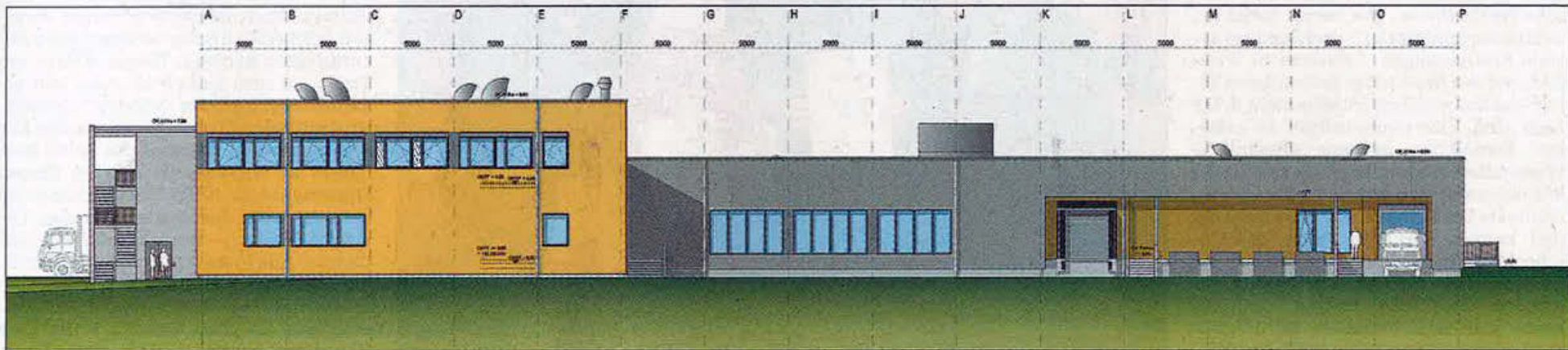


Die neue Großküche ist dringend notwendig

Am Psychiatrischen Zentrum entsteht für mehr als zehn Millionen Euro ein Neubau, der „mehrere Fliegen mit einer Klappe schlägt“



Der Plan des Architekturbüros Giel zeigt, wie die neue Großküche am Psychiatrischen Zentrum Nordbaden aussehen wird. Grafik: Giel/Repro Pfeifer

Wiesloch. (seb) „Wir rechnen mit einem richtigen Boom.“ Für Petra Stang vom Psychiatrischen Zentrum Nordbaden (PZN) ist der Neubau einer Großküche aus mehreren Gründen dringend notwendig. Nicht nur, weil die jetzige Küche der PZN-Tochter Servicegesellschaft Nordbaden (SGN), die aus den Sechzigern stammt, schlicht veraltet ist: Sie ist auch an ihre Kapazitätsgrenzen gelangt.

Aktuell gibt sie laut Petra Stang 4000 Essen am Tag aus. Das wird die neue Küche aller Voraussicht nach übertreffen, ist die Projektleiterin zuversichtlich. Versorgt werden nämlich nicht nur Patienten, Bewohner und Mitarbeiter des PZN, sondern beispielsweise auch Kindergärten und Schulen in der Region, und das stellt sich mit der steigenden Nachfrage nach Ganztagsbetreuung und der Einführung der Gemeinschaftsschule als Wachstumsmarkt heraus. „Wir mussten bereits 20 Kindergärten absagen“, so Petra Stang. Beim Spatenstich, der gestern auf dem Gelände neben den alten Küchen stattfand, griff sie schmunzelnd zur riesigen Schöpfkelle.

„Das Konzept stimmt.“ Auf vier Jahre intensiver Vorarbeit blickte PZN-Geschäftsführer Hermann J. Fliß zurück: Man habe sich bewusst gegen die Versorgung durch Fremdfirmen, gegen den Einkauf von Fertigessen entschieden. Entwurf, Größe und

Finanzierung der neuen Küche, in die das PZN mehr als zehn Millionen Euro investiert, seien geregelt: „Das Schlimmste liegt hinter uns“, meinte Fliß augenzwinkernd. Das PZN und die Servicegesellschaft seien wie reguläre Gewerbetreibende vorgegangen, so Fliß, die Krankenhausplanung des Landessozialministeriums habe keine Mittel für den Neubau vorgesehen. Die Refinanzierung erfolge also durch den Essensverkauf. Der

PZN-Geschäftsführer ließ es sich nicht nehmen, selbst in den Bagger zu steigen und etwas Erde zu schaufeln. Die zwei alten Gebäude werden abgerissen, die Flächen begrünt. Die neue Küche entsteht praktisch nebenan, aus dem Sportplatz, der sich momentan dort befindet und für die Sporttherapie gebraucht wird, soll ein Kleinspielfeld werden.

„Ich freue mich auf die neue Küche“, sagte SGN-Geschäftsführer Vincent

Karbus, der sich bei allen Beteiligten herzlich bedankte. Nun laute die Parole: „Ein Jahr durchhalten.“ Im Dezember 2014 soll die neue Küche ihm zufolge die Arbeit aufnehmen, viel länger könne man die alte auch nicht mehr betreiben.

„Wir schlagen mehrere Fliegen mit einer Klappe.“ Den interessierten Besuchern stellte Generalplaner Hans-Volker Giel vom gleichnamigen Architektur- und Ingenieurbüro das Innere der geplanten

Großküche vor, die in eine eingeschossige Produktionshalle und einen zweigeschossigen Anbau unterteilt ist. Sein Büro sei auf derartige Küchen spezialisiert, hygienisch sei man auf dem neuesten Stand und viele Abläufe seien automatisiert. Neben der eigentlichen Essenszubereitung ist Giel zufolge viel Raum für die Lagerung der verschiedenen Lebensmittel, die gekühlt werden müssen, außerdem für die Reinigung des Geschirrs und die Entsorgung von Abfall. Überdies entsteht angrenzend, aber getrennt von der Küche, ein großes Lager für all die Waren, die das PZN sonst jeden Tag braucht, etwa Büromaterial. Oben im zweistöckigen Gebäudeteil sind Umkleiden, Sozialräume und eine kleine Küche für die Mitarbeiter, außerdem kommt die Technik, wie Computersteuerung, Lüftung oder Wasseraufbereitung, dort unter. Die Großküche hat eine Grundfläche von über 2500 Quadratmetern.



Vorfreude herrschte beim Spatenstich zum Neubau einer Großküche am PZN, die schon in einem Jahr in Betrieb gehen und über 4000 Essen am Tag ausgeben soll. Foto: Pfeifer