



Neubau mit Systemvielfalt

Patienten, Besucher, Mitarbeiter, Schulen, Kindergärten: Die Küche des Psychiatrischen Zentrums Nordbaden (PZN) kocht für alle – rund 4.000 Essen pro Tag. Jetzt investieren die Wieslocher circa 10 Millionen Euro in einen zweigeschossigen Neubau.

Nach vier Jahren intensiver Vorbereitung und Planung ist es so weit: Grünes Licht von der Stadt Wiesloch für den Bauantrag zur Errichtung einer neuen Zentralküche auf dem Gelände des Psychiatrischen Zentrums Nordbaden (PZN). In der

alten Küche aus dem Jahr 1962 – Betreiber ist die PZN-Tochter Servicegesellschaft Nordbaden – werden bis zu 4.000 Essen pro Tag ausgegeben. „20 Kindergärten mussten wir bereits absagen“, so die stellvertretende Geschäftsführerin Petra Stang. Der Neubau ist dringend notwendig und dürfte die alten Essenzahlen deutlich überflügeln. Das ist wichtig, denn die Refinanzierung erfolge unter anderem durch den Essensverkauf, lässt die Prokuristin der SGN durchblicken. Bis zur Eröffnung im Dezember 2014 müssen GV-Betriebsleiter Bertold Kohm und sein Team durchhalten. Viel länger könne die alte Küche nicht betrieben werden, ist Generalplaner Hans-Volker Giel vom gleichnamigen Ingenieurbüro überzeugt. Im Vorfeld der Entscheidungsfindung stand die Regiefrage auf dem Prüfstand, also, ob zukünftig die alte Küche durch eine externe Versorgung mittels Cateringunternehmen oder Einkauf von Fer-

tigmenüs ersetzt wird. Bertold Kohm, seit 18 Jahren für den Küchenbereich verantwortlich, erinnert sich an das aufwendige Procedere. Dabei spielten auch die wichtige Aspektelängere Verweildauer und Maßregelvollzug eine Rolle. „Das Essen einer psychiatrischen Krankenhausküche muss den Patienten schmecken. Unserer Küche kommt – anders als in somatischen Kliniken – eine größere Bedeutung zu,

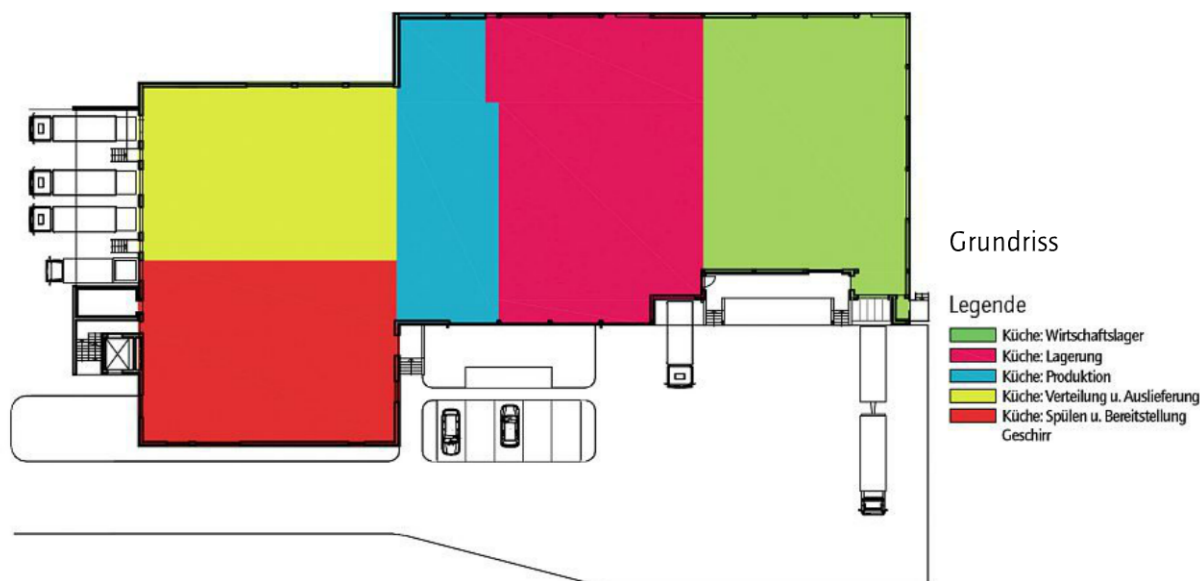
„Wir bauen wegen der Ausstattung neu.“

Bertold Kohm

da die stationären Behandlungszeiten länger sind. Sie liegen bei rund 26 Tagen“, sagt Hermann Josef Fliß, Geschäftsführer des PZN. Bei Entwöhnungs-Patienten liegt die Verweildauer bei 90 Tagen, in der Forensik und im Wohn- und Pflegeheim kann sie sogar mehrere Jahre betragen. So sei ei-

Kenndaten

- **Baubeginn:** November 2013
- **Geplante Inbetriebnahme:** Dezember 2014
- **Nettogrundfläche:** Küche 2.640 m² | Lager 500 m²
- **Kosten Neubau:** 10 Mio. €, davon 1,4 Mio. € für Küche
- **Beleuchtung:** LED-Technologie
- **Energie:** eigene Dampferzeugung (für Kochkessel und Spültechnik und Fernwärme)
- **Lüftungsdecke:** selbstregulierend / Lüftungsgeräte mit Wärmerückgewinnung aus der Abluft
- **Kältetechnik:** Kaskadenkühlung mit CO₂ als Kältemittel Wärmerückgewinnung aus der Kälteerzeugung zur Heizung der Zuluft in den Lüftungsanlagen
- **Generalplaner:** Giel, Ludwigsburg



ne dezentrale Regenerierung in Gebäuden des weitläufigen Geländes nicht möglich. Die alten Gebäude haben oft nicht die passende Stromversorgung oder es fehlt schlicht der Platz. Ein Grund, weshalb das Essen auch zukünftig per Lkw transportiert werden muss. Bertold Kohm zu der besonderen Struktur: „Jedes Haus hat ein eigenes System, wie das Essen ausgegeben wird. Mal gibt es Wohngruppen, mal Einzelleben. So kommt es bei täglich 2.700 Essen für Patienten und Bewohner zu einer bunten Kombination aus Schöpf- (1.300 Essen) und Tablettsystem (1.400).



Petra Stang



Bertold Kohm

Patienten sind mit dem Essen sehr zufrieden.

Der Entscheidung pro eigene Küche ging eine umfassende Wirtschaftlichkeitsprüfung voraus, die Cook & Chill und Cook & Freeze einbezog. Dazu Kohm: „Die Testessen und Berechnungen haben ergeben, dass Selberkochen am meisten Sinn macht.“ Auch die Systeme Cook & Chill und Cook & Freeze hätten aufgrund der langen Verweildauer und der Sonderwünsche keine Chance gehabt. So bleibt es dabei. Es wird auch zukünftig warm portioniert und passiv warmgehalten. Betriebsleiter Bertold Kohm: „Wir bauen nicht wegen der Qualität, sondern wegen der Ausstattung neu.“ Eine bereits 2012 durchgeführte Befragung von Patienten und Bewohnern ergab, dass diese

eine sehr hohe Zufriedenheit (86 %) mit der Speiseversorgung der Einrichtung empfinden. Aus diesem Grund, so Kohm, habe man sich entschieden, weiterhin selber zu kochen und so flexibel auf die verschiedenen Patientengruppen eingehen zu können.

Spatenstich war im November, die neue Küche entsteht auf dem Sportplatz gleich neben dem alten Standort. In puncto Produktionstechnik wird es einen Neustart geben, beim System keine Revolution: Es wurde eine zukunftsorientierte, wirtschaftliche und qualitätssichernde Lösung passend zu den speziellen Versorgungsbedürfnissen des PZN gesucht und gefunden.

- Das neue Konzept sieht den weiteren Einsatz des bisherigen Cook & Hold-Systems vor.
- Das Essen wird in bewährter Weise in der SGN-Küche frisch zubereitet und in isolierten Speisetransportwagen an die Stationen verteilt.
- Auch der komplexe Mix aus Tablettsystem und Schöpfsystem (abhängig von Station & Patienten) bleibt erhalten.
- Novum: Für den Kunden nicht sichtbar wird die Produktion in der

neuen Küche durch den Einsatz von Cook & Chill-Technik optimiert und an die sich stetig verschärfenden Hygienevorgaben der EU angepasst. Magnus Mencher, Prokurist bei der Giel Planungsgesellschaft: „Küchentechnisch werden wir eine Kapazität von bis zu 5.000 Essen (3.000 Mittagessen) schaffen. Dabei stehen Großgebäude im Fokus.“ Neu ist die Möglichkeit, mit einem Cook & Chill-System die Cook & Hold-Küche sinnvoll zu ergänzen. So könnten bestimmte arbeitsintensive Gerichte vorbereitet werden. Das schaffe einen reibungsloseren Prozessablauf, die Personalauslastung und auch die Stromspitzen könnten flexibler gemanagt werden, ist sich Mencher sicher. *Smi*

SGN, Wiesloch

Betreiber	Servicegesellschaft Nordbaden mbH (SGN)
Betten	1.080
Gründung	2006
Gesellschafter	Psychiatrisches Zentrum Nordbaden
Geschäftsf.	Vincent Karfus, stv. Petra Stang
Umsätze	4,8 Mio. € Zentralküche; 660.000 € SB-Shop; 160.000 € Personal; 80.000 € Hotelservice
Mitarbeiter	122; davon 98 in der GV (58 VK)
Essen	ca. 4.000/Tag, davon 1.000 extern
Preis/BKT	13,31 € (VK inkl. Personal, Lebensmittel, Energie, Pacht etc.)
LM-Einkauf	1,8 Mio. € pro Jahr
Verweildauer	26 Tage (Klinik); 90 Tage (Entwöhnung); mehrere Jahre (Forensik/Wohn- und Pflegeheim)