



Baustelle Klinikküche Löwenstein: Bis zum 6. Dezember sollen Handwerker und Bagger verschwinden und Köchen Platz machen.

Fotos: Andreas Veigel

3200 hungrige Münder warten

REGION Klinik Löwenstein beliefert ab Februar 2011 SLK-Häuser mit Essen

Von Reto Bosch

Bauschutt statt Braten, Fliesen-scherben statt Filetspitzen: Im Reich von Gastronomieleiter Otto Vogelmann arbeiten derzeit keine Köche, sondern Bagger und Handwerker. Unter großem Zeitdruck bereitet sich die Klinik Löwenstein darauf vor, ab Februar 2011 alle vier SLK-Krankenhäuser in Stadt- und Landkreis Heilbronn mit Essen zu beliefern. Statt 650 müssen die Löwensteiner dann täglich bis zu 3200 hungrige Münder versorgen. Das ist nur mit einer größeren Küche und einem ausgefeilten Konzept zu schaffen.

Sanierung Vom Spülbereich abgesehen präsentierten sich die Räume der Löwensteiner Klinikküche im Zustand von 1960. Im vergangenen Jahr fiel die Entscheidung, die längst notwendige Sanierung anzugehen. Kosten: rund 1,9 Millionen Euro. Rechtzeitig beschloss der SLK-Aufsichtsrat, die Löwensteiner mit der gesamten Essensversorgung zu beauftragen. Der Geschäftsführer der Lungenfachklinik, Dieter Bopp, ließ die Pläne auf die neuen Anforderungen abstimmen. Er beziffert die Mehrausgaben auf etwa 700 000 Euro. Wenn am 6. Dezember die Arbeiten abgeschlossen sind, verfügt das Haus in den Löwensteiner Bergen über eine Küchenge-samtfläche von 2000 Quadratmetern – 25 Prozent mehr als ursprünglich geplant.

"Im Monat Februar beginnen wir mit der Belieferung eines kleinen Hauses", erklärt Dieter Bopp. Schrittweise werde dann Klinik um Klinik dazu-



In der provisorischen Interimsküche hat das Team von Otto Vogelmann (links) nur wenig Platz zur Verfügung.

■ Hintergrund

Zertifikat

Die Küche der Klinik Löwenstein hat das Logo für "Geprüfte Speisqualität" der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) erhalten. Voraussetzung war, dass die Patienten mit Nährstoffoptimierten Mahlzeiten versorgt werden. Dazu mussten Speisepläne eingereicht werden, die die DGE bewertete.

am Schluss der Gesundbrunnen. "Wir wollen aus unseren Erfahrungen lernen", sagt Otto Vogelmann. Seinem Team steht derzeit nur eine kleine Interimsküche zur Verfügung. Bopp ist klar, wie eng der Zeitplan gestrickt ist. "Das schaffen wir nur, weil die beteiligten Firmen sehr gut mitziehen und sogar abends und am Wochenende arbeiten."

Auszeichnung

Gastronomieleiter Otto Vogelmann ist zu GV-Manager des Jahres 2010 gewählt worden. Vergeben wird der Preis vom gleichnamigen Fachmagazin. "GV" steht für Gemeinschaftsverpflegung. Eine Jury wertet Befragungsbögen aus, die von Mitarbeitern und Patienten ausgefüllt worden waren. red

Räume sind das eine, ein funktionierendes Konzept ist das andere. Dieter Bopp versichert, dass auch für die SLK-Essen dieselben Qualitätsstandards gelten sollen wie für Löwenstein. Sämtliche "Hauptkomponenten wie Fleisch, Soßen oder Suppen würden selbst gekocht. Bei Salaten oder Nudeln beispielsweise sei denkbar, dass die Hersteller die vier

Häuser direkt beliefern. Laut Bopp wird ein Großteil der Produkte aus regionaler Herstellung stammen. Die derzeitige Quote beziffert er bei Fleisch und Kartoffeln auf 100 Prozent, im Gesamtdurchschnitt auf rund 60 Prozent.

Vorgaben Die Klinik Löwenstein hat wirtschaftliche Vorgaben zu beachten. Das gilt für den Essenspreis, das gilt für die Zahl der Mitarbeiter, die an den vier Standorten die Mahlzeiten anrichten und verteilen. Schließlich soll die umstrittene Schließung der Küchen in Brackenheim und Möckmühl rund eine Million Euro pro Jahr einsparen helfen. Laut Dieter Bopp werden in Löwenstein vier neue Stellen geschaffen, die Gesamtzahl steigt damit auf 33. Das zeigt: Synergien sind notwendig, um die große Produktionssteigerung überhaupt bewältigen zu können. Denkbar ist zum Beispiel, dass Kartoffeln künftig bereits geschält die Küche erreichen. Vor allem die Logistik bereitet Bopp und Vogelmann noch Kopfzerbrechen. Er geht davon aus, dass ein spezieller Lkw vier bis fünf Mal pro Woche die vier Häuser anfahren wird. Braten, Suppen und Co. verlassen Löwenstein gekühlt und zu 80 oder 90 Prozent fertig gekocht. Vor Ort werden die Speisen dann zu Ende gegart. Dieses Verfahren macht das Essen laut Bopp 36 Stunden haltbar und sichert Qualität und Geschmack. In Löwenstein selbst bleibt es bei der bisherigen Praxis.

Kommentar "Glücksfall"