

Hellmig-Klinik: Essen für Patienten kommt jetzt aus Dortmund



Mit speziellen Transportwagen wird das Essen im Klinikum Westfalen künftig auf die Minute fertig gegart und temperiert an die Patienten in Kamen, Lünen und Dortmund verteilt. Fotos: Klinikum Westfalen

Anfang Juni vergangenen Jahres wurde die Küche im Hellmig-Krankenhaus geschlossen. Seither wurde das Essen für die Patienten in der Kamener Klinik aus Lünen angeliefert. Seit dem 1. April kommt es aus Dortmund. Lecker, gesund und vielfältig sollen die Speisen sein, kündigt das Klinikum Westfalen an, das die Speisenversorgung an seinen drei Krankenhausstandorten in Kamen, Lünen und Dortmund modifiziert hat.

„Die Umstellung der Speisenversorgung auf ein modernes System und eine Millioneninvestition erlauben Patienten seit dem 1. April die tägliche Auswahl aus 22 Gerichten“, heißt es in einer Pressemitteilung des Klinikverbundes. Voraussetzung dafür sei die Errichtung einer zentralen Verteilküche in Dortmund mit 1200 Quadratmetern Fläche auf zwei Etagen und 52 Mitarbeitern.

Investition von mehr als fünf Millionen Euro

Mehr als fünf Millionen Euro habe das Klinikum Westfalen investiert. Rund 800 Patienten würden von hier aus täglich versorgt. „Wir wollen unseren Patienten leckere, gesunde und vielfältige Mahlzeiten servieren und ihnen dabei zugleich ein Höchstmaß an Qualität und Hygiene garantieren“, erklärte Andreas Schlüter, Geschäftsführer des Klinikums Westfalen, bei der offiziellen Einweihung der neuen Verteilküche.

Kern des neuen Konzeptes sei die Umstellung auf schonende Garung der Speisen im sogenannten Sous Vide-Verfahren (bedeutet: Zutaten werden bei möglichst niedriger Temperatur, möglichst schonend gegart). Die Speisen würden frisch zubereitet und weder eingefroren noch lange warm gehalten. Die Garung erfolge ohne Verlust von Nährstoffen und Vitaminen unter Nutzung von Vakuumverfahren. Einsatz moderner Technik und Logistik Sorge dafür, dass die Speisen exakt zum Zeitpunkt des Austeilens auf der Station fertig gegart seien und die richtige Temperatur hätten. Das garantierten spezielle Regenerationswagen, in denen die Mahlzeiten von Dortmund aus zu den einzelnen Standorten transportiert werden.

Natürlich steht für uns die Qualität der medizinischen Versorgung im Mittelpunkt. (Andreas Schlüter, Geschäftsführer)



Andreas Schlüter,
Geschäftsführer vom
Klinikum Westfalen, betonte
bei der Einweihung der
neuen Verteilküche, dass
damit auf Qualität und
Sicherheit bei der

Speisenversorgung gesetzt werde.

„Wir haben uns dafür einen Partner gesucht, der die entsprechende Kompetenz und Erfahrung hat“, betont Schlüter. „Für ein Krankenhaus macht es Sinn, sich im Sinne der Patienten auf die eigenen medizinischen und pflegerischen Kompetenzen zu konzentrieren.“

Der Umstellung, so Schlüter weiter, sei ein sorgfältiges Auswahl- und Planungsverfahren vorausgegangen. Bei der Umsetzung sei Wert gelegt worden auf moderne Verfahren, die für alle Phasen von der Zubereitung und Garung der Speisen bis zur Reinigung des Geschirrs höchste Sicherheit böten.

Die zentrale Versorgung aller drei Standorte, die schon mit der Fusion mit dem Kamener Hellmig-Krankenhaus 2012 eingeleitet worden sei, sichere eine kostengünstige Logistik. Bei der Entscheidung über Partner und Speisekonzept aber habe man keineswegs eine billige Variante gewählt, sondern auf Qualität des Speisenangebots für die Patienten gesetzt, so Schlüter. „Natürlich steht für uns die Qualität der medizinischen Versorgung im Mittelpunkt.“

Ansprüche der Patienten umgesetzt

Das Klinikum Westfalen setze aber zugleich konsequent die Ansprüche der Patienten an Aufenthaltsqualität im Krankenhaus um. Dazu gehöre die Möglichkeit, sich für das Wohnen auf Komfortstationen zu entscheiden, gerade bei schweren Erkrankungen eine Wohlfühlumgebung vorzufinden und auch beim Essen die Wahl zu haben und sich auf ein gesundes Nahrungsangebot verlassen zu können. Schlüter: „Auf diesem Weg ist die neue Verteilküche ein weiterer Baustein.“