

Genuss auf höchstem Niveau Pius-Hospital saniert Zentralküche

Oldenburg, 23.5.2017 Mit einer umfangreichen Sanierung seiner Zentralküche bekennt sich das Pius-Hospital in Oldenburg zur klassischen Warmverpflegung. Aus gutem Grund: Bei der hohen Patientenzufriedenheit mit einer Weiterempfehlungsrate von 89 Prozent spielt der kulinarische Faktor eine große Rolle in der Wahrnehmung des größten katholischen Krankenhauses im Nordwesten Deutschlands. Die Sanierung der 840 Quadratmeter großen Küche im laufenden Betrieb erfordert planerisches Geschick und eine ausgeklügelte Logistik.

„Im Zuge der Planung und Finanzierung haben wir uns natürlich auch alternative, beziehungsweise entkoppelte Versorgungssysteme angeschaut. Doch für uns war schnell klar, dass wir den sehr wichtigen Part der Nahrungszubereitung nicht anderen überlassen wollen“, erläutert die Pius-Geschäftsführerin Elisabeth Sandbrink. „Genussvolles Essen sorgt für Wohlbefinden, gerade bei einer Erkrankung kommt dem eine wichtige Bedeutung zu. Aber auch unsere Mitarbeiter, Besucher und Gäste wissen die Qualität und den Geschmack unseres abwechslungsreichen und täglich frisch zubereiteten Speisenangebots seit jeher zu schätzen.“ Dementsprechend äußern sich die Patienten bei Befragungen nicht nur überwiegend sehr positiv zur Qualität, sondern auch zu den Wahlmöglichkeiten der Speisen. Dieses Niveau galt es, in jedem Fall zu halten. Für das Festhalten am Cook&Serve-System sprach außerdem die höhere Flexibilität im Umsetzen spontaner Anforderungen. So setzt etwa die Diätküche parallel zu vielen weiteren unterschiedlichen Sonderkostformen besondere Patientenwünsche flexibel und kurzfristig um, zum Beispiel bei Unverträglichkeiten, Ernährungsproblemen oder etwa bei Symptomen wie Übelkeit und Appetitlosigkeit während einer Krebstherapie. Die im Pius-Hospital traditionsgemäß sehr persönliche und am Menschen orientierte Versorgung gilt neben dem medizinischen und pflegerischen somit auch für den kulinarischen Bereich.

Rund 35 Jahre war die alte Küche in Betrieb, als sich die Verantwortlichen 2013 nach der Durchführung einer Machbarkeitsstudie dazu entschlossen, rund vier Millionen Euro aus Eigenmitteln für die Sanierung zu investieren. Bis dahin sicherten Teilsanierungen und Instandhaltungsmaßnahmen den Betrieb. Circa ein Viertel der Investitionssumme entfällt auf die neue, den heutigen Anforderungen entsprechende Lüftungsanlage. Deren Kapazität ist darauf ausgelegt, fünfmal so viel an Luftmasse zu bewegen wie die der alten Küche. Das sorgt für ein angenehmeres Raumklima ohne Hitzestau oder hohe Luftfeuchtigkeit: eine immense Verbesserung für die 22 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in diesem Bereich. Diese können ab Mitte 2018, wenn der Bau abgeschlossen ist, auf modernste Küchen- und Kühltechnik und ergonomisch gestaltete Arbeitsplätze zurückgreifen und profitieren außerdem von einer optimierten Logistik. Damit schafft das 420-Betten-Haus eine Kapazitätsreserve für die zukünftige Entwicklung. Ein in der Bauphase befindlicher Gebäudeabschnitt mit einem neuen Zentral-OP und zusätzlichen Patientenzimmern wird Ende 2018 eröffnet. Um die umfassende achtmonatige Küchensanierung zu realisieren, wird der laufende Betrieb ab September in Containerküchen

verlagert – aufgrund des limitierten Platzangebots in der Innenstadtlage des Krankenhauses auf eine eigens dafür errichtete Überdachung des Wirtschaftshofs, welcher an die alte Küche grenzt. Aus der Platz-Not machten die Architekten und Planer allerdings eine Tugend: Nach der Fertigstellung der Küche, wenn die Container verschwunden sind, ergibt die Überdachung eine Erweiterung der danebenliegenden Außenterrasse der Krankenhauscafeteria. Somit werden circa einhundert weitere Sitzplätze für die warme Jahreszeit geschaffen. Die Cafeteria erfreut sich auch unter Besuchern der Innenstadt und unter Mitarbeitern nahe gelegener Unternehmen großer Beliebtheit. So konnten die externen Gästezahlen im Cafeteria-Betrieb in den letzten zehn Jahren um circa 30 Prozent gesteigert werden.



Uwe Nissen, verantwortlich für den Bereich Bau und Technik, und Pius-Küchenchef Jürgen Reinert zeigen, wo sich ab kommenden Sommer die erweiterte Außenterrasse mit zusätzlich rund einhundert Sitzplätzen befinden wird. © Pius-Hospital Oldenburg



Pius-Dachterrassen-Rendering: Die neue Außenterrasse des Pius-Hospitals bietet circa 100 zusätzliche Sitzplätze. © Pius-Hospital Oldenburg



Das 22-köpfige Küchenteam des Pius-Hospitals freut sich auf die neue Küche, die Mitte 2018 in Betrieb genommen wird. Bis dahin ist ein wenig Flexibilität beim Kochen in einer Containerküche gefragt. © Pius-Hospital Oldenburg



Patienten, Besucher und Mitarbeiter schwören auf das gute und geschmackvolle Essen im Pius-Hospital. © Pius-Hospital Oldenburg

Pius-Hospital Oldenburg: Güte – Kompetenz – Sicherheit

In der Oldenburger Innenstadt liegt das 1871 gegründete Pius-Hospital. Heute ist das katholische Haus mit 420 Betten und insgesamt 13 Kliniken, Instituten und Fachabteilungen ein hoch spezialisiertes und interdisziplinär arbeitendes Akut-Krankenhaus mit breitem Leistungsspektrum und diversen medizinischen Kompetenzzentren. Die Schwerpunkte liegen in den Bereichen Krebstherapie, Gynäkologie, Augenheilkunde, Lungenheilkunde, Thorax- und Gefäßchirurgie, Endoprothetik, Schilddrüsentherapie, Allgemein- und Viszeralchirurgie sowie in der radiologischen Diagnostik und Nuklearmedizin. Insgesamt 1.250 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter kümmern sich auf höchstem fachlichem Niveau und mit menschlicher Zuwendung um das Wohl der jährlich 19.000 stationären und 39.000 ambulanten Patientinnen und Patienten aus der gesamten Weser-Ems-Region.

Redaktionskontakt:

Bertine Pienkos
Abteilung für Marketingkommunikation
Telefon: 0441 229-1054
bertine.pienkos@pius-hospital.de