



KLINIKEN ESSEN-MITTE

Kochen auf Hotelniveau

Das neue Bettenhaus für Wahlleistungspatienten bietet 90 luxuriöse Zimmer, einen Loungebereich und ein hochwertiges kulinarisches Angebot. Doch die Qualität wird auf allen Stationen groß geschrieben

Krankenhaus oder Hotel? Im Mitte 2011 eröffneten Bettenhaus mit Wahlleistungsstation der Kliniken Essen-Mitte verschwimmen die Grenzen. Der Neubau im Park der Evang. HuysSENS-Stiftung verfügt über 90 luxuriöse Ein- und Zwei-Bett-Zimmer auf drei Etagen. Hinter den gläsernen Fassaden erfüllt das neue Bettenhaus im Park gehobene Hotelstandards: Die Zimmer haben Safe und Minibar, verstellbare Komfortbetten, ein Multimedia-Set aus LCD-TV, Radio, Telefon und Internet, designstarke sanitäre Einrichtungen sowie teilweise Balkon oder Terrasse. An der Rezeption im Eingangsbereich werden Patienten und Gäste

freundlich empfangen. Im hinteren Teil der Anlage befindet sich das mit der Lufthansa-Planungscrow entworfene öffentliche Restaurant mit Blick in den Park, das wie eine Lounge mit Sesseln und bequemen Sitzgelegenheiten ausgestattet ist.

Auch gastronomisch hat das neue Patientenhotel einiges zu bieten. Der Wahlleistungspatient kann sich entscheiden zwischen den Menüs A bis F und findet in der Lounge weitere gastronomische Angebote von mediterranen Gerichten bis zu regionalen Spezialitäten. Kaffeespezialitäten aus einer Profimaschine gibt's kostenfrei in der Lounge. Dort können gehfähige Patienten Frühstück und Abendessen einnehmen und



AUF EINEN BLICK

Kliniken Essen-Mitte

Organisation: Zusammenschluss der Krankenhäuser Evang. HuysSENS-Stiftung (Essen-Huttrop) und Knappschafts-Krankenhaus (Essen-Steele). 13 Fachabteilungen, akademisches Lehrkrankenhaus der Universität Duisburg-Essen

Betten: 696 Planbetten inkl. tagesklinischen Plätzen

Neues Bettenhaus: 90 Betten auf drei neuen Stationen für Wahlleistungspatienten

Betreiber Küche: debit Gesellschaft für Krankenhausdienstleistungen mbH, 100-prozentige Tochter der Kliniken Essen-Mitte

Wirtschaftsleiter: Jürgen Tönnißen

Küchenleiter: Jörg Kolbe

Leistungsspektrum: Patientenverpflegung, Mitarbeiterverpflegung, Cafeteria, Wahlleistungsangebot, Veranstaltungsservice intern und extern

Mitarbeiter Küche & Cafeteria: 70 Köpfe, VZ = 40 (3 Köche, 1 diätetisch geschulte Köchin, 1 Jungkoch) + geringfügig Beschäftigte, 3 VZ-Diätassistenten

Essen pro Tag: Patienten ca. 450, Mitarbeiter ca. 250, Wahlleistungspatienten ca. 50-100

Investitionssumme Kochtechnik: ca. 1,1 Mio. Euro innerhalb der letzten fünf Jahre

Küchenplaner: Firma C. Schneider, Oberhausen

Hersteller Thermik: MKN, Rational, Hobart, Frima, Hupfer, Electro Calorique

Standort/Kontakt: Henricistraße 92, 45136 Essen, Tel. 02 01/1 74-0; E-Mail: info@kliniken-essen-mitte.de www.kliniken-essen-mitte.de

sich mit ihren Besuchern auf einen Kaffee treffen.

Zu den Kliniken Essen-Mitte gehören die Krankenhäuser Evang. HuysSENS-Stiftung in Essen-Huttrop und das Knappschafts-Krankenhaus in Essen-Steele. Qualität wird hier groß geschrieben, nicht nur bei der medizinischen Versorgung, sondern auch bei der Verpflegung: „Wir wollen

uns durch eine besondere Küchenleistung von unseren Mitarbeitern in der Region positiv abheben und bevorzugen daher die frische Küche“, sagt Küchenchef Jörg Kolbe. Mit Erfolg: Beide Betriebsstätten der KEM wurden für ihre besondere Qualität und Speisenvielfalt mit dem RAL-Gütezeichen ausgezeichnet. So erhielt die Küche der Evang. HuysSENS-Stiftung bereits zum vierten Mal in Folge das RAL-Gütezeichen „Kompetenz richtig Essen“ der unabhängigen Gütegemeinschaft für Ernährungs-Kompetenz e.V. (GEK). „Mit 98 Punkten gehören wir zu den zehn besten Klinikküchen in Deutschland“, sagt Jörg Kolbe. Auch die Küche im Knapp-



schaftskrankenhaus mit der Abteilung Naturheilkunde hat im Januar das Zertifikat bekommen und trägt das Gütezeichen „Naturfrische Küche“ als momentan zweites Krankenhaus bundesweit. In der Naturheilkundeklinik des Knappschafts-Krankenhauses werden um die 130 Essen täglich zu 100 Prozent in Bio-Qualität gekocht.

Jörg Kolbe ist froh, dass die Küche noch in Eigenregie durch die debit Gesellschaft für Krankenhausdienstleistungen mbH, 100-prozentige Tochter der KEM, geführt wird. Mit einem 70-köpfigen Team versorgt der Küchenleiter täglich zirka 450 Patienten. In der Mitarbeiter- und Gästecafeteria kommen rund 250 Essen hinzu. Der Patient hat jeden Tag die Wahl zwischen vier Menüs, diversen Desserts und Abendbeilagen. Persönliche Wünsche und Gewohnheiten werden nach Möglichkeit berücksichtigt. Getränke wie Mineralwasser stehen auf den Stationen kostenfrei zur Verfügung. Zu den Mahlzeiten werden warme Getränke wie Kaffee oder Tee gereicht. Auf Servicefreundlichkeit

FOTOS: KLINIKEN ESSEN-MITTE (3); MKN



Cook & Serve: Das Herz der Zentralküche der Evang. HuysSENS-Stiftung besteht aus einem großen OptimaMeister-Küchenblock und drei Elektro-Schnellkochkesseln à 100 Liter von MKN



„Wir haben einen hohen Standard. Unsere Patienten sind oft überrascht, wie lecker Krankenhausküche schmeckt“

Jörg Kolbe, Küchenleiter, Kliniken Essen-Mitte



geschulte Hostessen nehmen täglich auf den Stationen die Essenswünsche auf. Jörg Kolbe: „Für mich ist es das Wichtigste, dass der Patient mit unseren Leistungen zufrieden ist und sich wohl fühlt, und zwar auf allen Stationen.“

Die Zentralküche der Evang. HuysSENS-Stiftung wurde mit der Firma Schneider (Oberhausen) als Planer und Fachhändler optimiert und befindet sich im Hauptgebäude der Klinik. Das Herz der Küche besteht aus einem großen OptimaMeister-Küchenblock und drei Elektro-Schnellkochkesseln mit 100 Litern von MKN. Im Rahmen der Neuausrichtung wurde die Gerätetechnik optimiert, um den reibungslosen Ablauf der Speisenproduktion zu gewährleisten. Die alte Kochtechnik basierte auf Dampf und wurde Ende 2010 abgestellt. 110 000 Euro wurden in die neue MKN-Kochtechnik investiert, ferner über 700 000 Euro in das Speisenverteilssystem sowie die Cool-Stapler von Hupfer.

„Im Bereich Kochtechnik haben wir uns für MKN entschieden, weil es keine besseren Alternativen gibt“, berichtet Jörg Kolbe. „Bei MKN ist alles aus einem Guss, die Technik ist gut zugebar, der OptimaMeister kann individuell gestaltet werden.“ Die schnelle Ankochzeit des Kessels hat im Praxistest überzeugt. Das Wasser muss nicht mehr manuell nachgefüllt werden, sondern ist automatisch regulierbar. Mit einer volumengesteuerten Mischbatterie kann jeder Kessel individuell automatisch befüllt werden. Der neue Küchenblock von MKN ist seit Mitte Januar 2011 im Einsatz und ermöglicht auch eine energieeffizientere Produktion. „Weil wir unser eigenes

Blockheizkraftwerk haben, sind wir unabhängig im Bereich der Energieversorgung.“

Auch Gäste können das kulinarische Angebot der Klinik testen. Das öffentliche Café und Restaurant *kem's* befindet sich gleich links im Haupteingangsbereich der HuysSENS-Stiftung. Es bietet im Free-Flow-System ein großes Angebot an warmen und kalten Getränken, belegten Brötchen und Snacks, Kuchen sowie täglich wechselnden Gerichten. Neben dem normalen Betrieb bietet die Klinikküche einen Veranstaltungsservice und nutzt dafür die Räumlichkeiten des Cafés. Meist ist es die Ärzteschaft, die Catering-Leistungen für interne Veranstaltungen bucht, aber auch Mitarbeiter für Feierlichkeiten in privatem Rahmen. Von Jörg Kolbe veranstaltete Events wie „Chefärzte kochen für Oberärzte“ werden begeistert angenommen – Chefarzt und Klinikleiter sind Hobbyköche. Und das eigene Kochbuch „Vegetarisch vollwertig kochen“ nehmen sich die Patienten gern aus der Klinik mit nach Hause.

„Wir versuchen, unsere Gäste durch Erfüllung kleiner Wünsche glücklich zu machen. Dies honorieren sie und sind oft überrascht, wie gut Krankenhausküche schmecken kann“, sagt Jörg Kolbe. Die Homepage www.kliniken-essen-mitte.de verdeutlicht, wofür das Haus steht. Videofilme verschaffen einen schnellen Überblick über die Leistungen der KEM. Auch bei YouTube sind bereits zwölf Filme veröffentlicht, darunter der Film „KEM kulinarische Klinik – Guten Appetit und gute Besserung“. Er erlaubt es, einen Blick in die Küche zu werfen und das Team kennen zu lernen. Das schafft Vertrauen. ●