

# Neues vom Bau Nr. 35

(17. August 2010)

Klaus Kalmbach  
Marketing und  
Unternehmenskommunikation  
Tel: (0751) 87-20 83  
Fax: (0751) 87-20 95  
klaus.kalmbach@oberschwabeklinik.de

Oberschwabenklinik

## Neue Küche – neues Verfahren - neue Rezepte

10 WEINGARTEN (kk) – Reibungslos hat die neue Küche der Oberschwabenklinik den Betrieb aufgenommen. Um vier Uhr früh haben Volker Jung und seine Mannschaft in der neuen Küche der OSK im Weingärtner Gewerbegebiet Welte ihre Arbeit begonnen. Der Küchenleiter zeigt sich zufrieden mit dem Start. „Besser hätten wir nicht starten können“, so Volker Jung.

20 OSK-Geschäftsführerin Dr. Elizabeth Harrison ließ es sich nicht nehmen, um 7 Uhr das Küchenteam zu besuchen. Sie hat sich von Jung und seinem Stellvertreter die Räume zeigen lassen und die Abläufe erklären. Sie zeigte sich beeindruckt von der logistischen Meisterleistung. Schon am ersten Tag machte die Küchenmannschaft einen sehr gut eingespielten Eindruck. Doch in der neuen Küche sind nicht nur das Gebäude und die Ausstattung neu. Auch das Kochverfahren wurde umgestellt.

30 Das cook&chill-Verfahren gilt derzeit als bewährtes System für die Verpflegung von Krankenhäusern und Altenheimen. Die Speisen werden frisch gekocht. Sofort nach dem Kochen werden die Gerichte auf drei Grad Celsius abgekühlt. Durch dieses Schockkühlen gehen nahezu keine Vitamine oder andere Nährstoffe verloren. In Kühlbehältern werden die einzelnen Gerichte schon portioniert mit der LKW-Flotte der OSK an die einzelnen Krankenhäuser geliefert. Diese verfügen über sogenannte Andockstationen, mit denen die Gerichte auf 70 Grad Kerntemperatur erhitzt werden. Dies geschieht mittels Induktionstechnik sehr rasch, damit sich  
40 keine bedenklichen Keime bilden können. Dies

ist für Patienten mit einem geschwächten Immunsystem von großer Bedeutung ist.

Jeden Tag produziert das Team der Großküche der OSK 1500 Mittagessen, jeweils 900 Abendessen und Frühstücksportionen. Pro Jahr werden 1,2 Millionen Portionen ausgeliefert.



50

Voll und ganz in seinem Element ist Koch Norbert Morent. Dem Koch macht seine Arbeit an dem neuen Arbeitsplatz in Weingarten sichtlich Spaß. 100 Kilogramm Nudeln würzt er in der riesigen Wanne.



- 60 OSK-Geschäftsführerin Dr. Elizabeth Harrison erkundigt sich bei Ralf Speh, dem stellvertretenden Küchenleiter, wie die Abläufe in der neuen Küche organisiert sind. In der OSK-Küche wird nun nach dem cook&chill-Verfahren gekocht. Gesunde Zutaten wie Gemüse stehen auf der Zubereitungsliste.