

Ein Tag in der Großküche

Am Klinikum-Standort Grieskirchen

VORAUSSCHAUEND GEPLANT, JEDER HANDGRIFF SITZT, ALLES WIRD VERKOSTET.

Damit jeden Tag rund 800 Portionen rechtzeitig die richtige Zielgruppe – Mitarbeiter, Patienten, Essen auf Rädern – erreichen, heißt es in der Großküche am Klinikum-Standort Grieskirchen, optimal organisiert und strukturiert zu arbeiten.



◀ **05:00** **Bei Dienstantritt** wird das Frühstück vorbereitet. Eine Stunde später trifft die Produktionsleitung ein, die Bestellungen werden überprüft. Das Frühstücksband für Patienten und Mitarbeiter geht in Betrieb.

▶ **07:30** **Die marktfrischen Salate** aus der Region werden geputzt und zu vitaminreichen Köstlichkeiten verarbeitet. Hochwertige Öle versorgen den Körper mit wertvollen Fettsäuren.



▶ **08:30** **Nun ist Hochbetrieb.** In allen Bereichen der 900 Quadratmeter großen Küche wird geschnitten, gebraten und gerührt. Am Ende muss alles gleichzeitig um 10:45 Uhr fertig sein – denn dann beginnt die Bandausspeisung.



▶ **Etwas abseits, in der sogenannten Patisserie,** entstehen die hausgemachten Mehlspeisen aus natürlichen Grundzutaten. Keine Fertigmassen trüben das Geschmackserlebnis. Auch die von unseren betagten Patienten gerne gegessenen warmen Mehlspeisgerichte werden hier zubereitet.



Hier misst die Diätköchin die Kerntemperaturen der Gerichte. ▶
Temperaturen sind Teil des in einem Krankenhaus so wichtigen Hygienekonzeptes. Es ist zu wenig „nur“ schmackhafte Gerichte zu liefern. Sie müssen auch sicher sein – sprich frei von unerwünschten Krankheitserregern, die für immungeschwächte Patienten gefährlich sein könnten. Ein besonderer Schwerpunkt ist die Verpflegung mangelernährter Patienten.



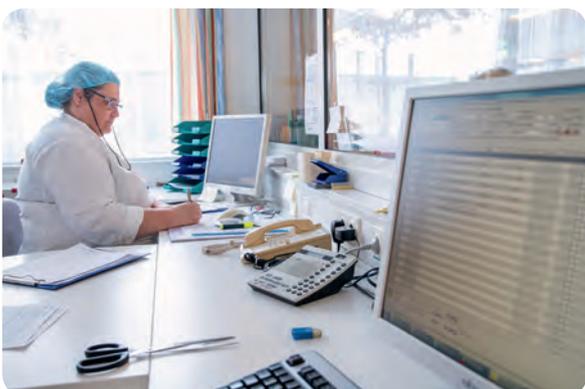
◀ **10:45 Die Bandausspeisung beginnt.** Gestartet wird mit der Anrichtung der Essen-auf-Rädern-Menüs für vier umliegende Gemeinden. Gleich im Anschluss erhalten die stationären Patienten das Mittagessen am Tablett geliefert. Mitarbeiter der Diätologie kontrollieren, ob die angerichteten Speisen der Diätanforderung jedes einzelnen Patienten entsprechen.

Ganz wichtig ist das Essen für die Klinikum-Mitarbeiter. ▶
Um kurz dem anstrengendem Krankenhausalltag zu entfliehen, lädt die Küche zum Energie aufladen im historischen Speisesaal ein. Gerne wird in den Sommermonaten die Terrasse genutzt, um auch Frischluft zu tanken.



◀ **Am Nachmittag beginnen die Vorbereitungen für den nächsten Tag.** Heute wird Apfelstrudel ausgezogen – über einen großen Tisch. Reine Handarbeit.

Klinisch sauber – die Spüle: Sowohl in der Topfspüle für das Kochgeschirr als auch in der Tellerspüle wird sehr wertvolle Arbeit geleistet. Dort wird täglich dafür gesorgt, dass hygienisch einwandfreies Geschirr und Porzellan zum Kochen und Anrichten zur Verfügung steht. Auch in der Spüle bedarf es gut geplanter Abläufe und eines perfekten Zeitmanagement – ohne Spüle würde der Küchenbetrieb schnell zum Erliegen kommen. ▶



◀ **Produktionsleitung:** Dort laufen die Fäden zusammen. Als erste Ansprechperson für die Küchenmitarbeiter leistet sie wichtige Organisationsarbeit. Sie führt mit der Küchenleitung das Team von 35 Personen.