

Unternehmenskommunikation

Monika Bax

Leitung, Pressesprecherin

Tel. 05221 94 14 69

E-Mail monika.bax@klinikum-herford.de

Pressemitteilung

Datum: 10.02.2020

Neue Spültechnik und Speiseresteentsorgung im Klinikum Herford

500 Quadratmeter mehr: Erster Teil der Klinikum-Küche umgebaut

Herford. Rund 2270 Mahlzeiten werden jeden Tag in der hauseigenen Küche des Klinikum Herford frisch zubereitet und serviert, für Patienten und Mitarbeiter, morgens, mittags und abends. Im Zentrum einer Großküche wie der des Klinikums ist die Spülküche verortet. Täglich werden hier über 35.000 Geschirr- und Besteckteile hygienisch sicher gereinigt.

In den vergangenen Monaten ist die Krankenhausküche in einem ersten Bauabschnitt erweitert und umgebaut worden. 500 Quadratmeter Fläche sind unterhalb des Patientencafés dazugekommen. Auch die Spültechnik wurde dabei erneuert. Zwei hochmoderne Spülbandmaschinen und eine Speiseresteentsorgungs-Anlage sind Ende Januar in Betrieb genommen worden.

An den Baubesprechungen immer beteiligt war Küchenchef Axel Delater. Er sieht in der neuen Spülküche vor allem einen Gewinn in der Arbeitsplatzgestaltung seiner knapp 100 Mitarbeiter: „Die Räume sind hell und freundlich gestaltet. Die Geräuschkulisse hat deutlich abgenommen und auch die Lüftungssituation entspricht nun neusten technischen Möglichkeiten“. Auch der Umweltgedanke ist dem Küchenchef wichtig. „Die neue Spültechnik ist energetisch optimiert. Sie verfügt über eine effektive Wärmerückgewinnung, der Wasser- und Spülmittelverbrauch ist deutlich reduziert“, erklärt er.

Die Spülküche verfügt über zwei voneinander getrennte Bereiche, der unreinen und der reinen Seite. Auf der unreinen Seite werden die Speisewägen, die nach den Mahlzeiten von den Stationen zurückkommen, ausgeräumt, Essensreste entsorgt, Geschirr, Tablett und Besteck in spezielle Körbe oder auf das Spülband einsortiert. Nach dem Spülvorgang wird das hygienisch gereinigte Geschirr auf der reinen Seite entgegengenommen und für den nächsten Gebrauch einsortiert. Sieben Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter arbeiten dann an der Anlage. Zwei Stunden dauert der Spülprozess je Mahlzeit.

„Die Umstellung auf die neue Spülanlage lief problemlos und im laufenden Betrieb“, sagt Angela Gottschalk, die Leiterin des Wirtschafts- und Versorgungsdienstes im Klinikum.

In einem zweiten Bauabschnitt werden neue Umkleieräume für die Mitarbeiter entstehen und moderne Aufenthaltsräume geschaffen. „In der Spülküche muss jeder Handgriff der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sitzen. Alle Handgriffe müssen wie ein Zahnrad ineinanderlaufen. Nur so wird sichergestellt, dass unsere Patienten mit hygienisch einwandfrei und optisch ansprechendem Geschirr versorgt werden“, weiß Angela Gottschalk.

„Umso größer ist die Freude darüber, dass wir mit dem Umbau in unserer Küche vor allem eine nutzerorientierte Lösung für die Kolleginnen und Kollegen schaffen konnten.“

Bilder



Die unreine Seite: Hier werden Essensreste entsorgt, Geschirr, Tablettts und Besteck in spezielle Körbe auf dem Spülband einsortiert.



Auch die Essenstabletts durchlaufen den Spülvorgang. Mithilfe der sogenannten „Green-Eye-Technologie“ wird der Standort des Geschirrs auf dem Spülband erkannt.



Nach dem Spülvorgang wird das hygienisch gereinigte Geschirr auf der „reinen Seite“ entgegengenommen und für den nächsten Gebrauch einsortiert.



Freuen sich über die neue Spültechnik: Axel Delater und Angela Gottschalk haben den Umbau der Küche im Klinikum mitbegleitet und mitgestaltet.