

Klinikessen auf dem Weg der Besserung

Rems-Murr-Kliniken haben nach vielen Klagen die Essensversorgung umgestellt – Neuer Anbieter liefert seit Anfang September

Während eines Krankenhausaufenthalts haben die Mahlzeiten für viele Patienten einen sehr hohen Stellenwert. Schließlich kann die Zufriedenheit auch bei einem solchen Nebenaspekt einen Beitrag zur Genesung leisten. Umso ärgerlicher ist es, wenn das Essen mies ist. Eben solche Klagen gab es bei den Rems-Murr-Kliniken seit dem Umzug nach Winnenden immer wieder. Die Verwaltung hat dies zum Teil auch eingeräumt und die Essensversorgung auf den Prüfstand gestellt. Anfang September wurde die Versorgung umgestellt.

VON MATTHIAS NOTHSTEIN

WINNENDEN. Drei Jahre lang ist die Rems-Murr-Klinik schon in Betrieb und erntet auf dem medizinischen Sektor überwiegend Lob. In zwei Punkten jedoch hagelt es Kritik: Bei der Notaufnahme und bei der Essensversorgung. Um die Patientenzufriedenheit bei der Notaufnahme zu erhöhen, wurden alle Hebel in Bewegung gesetzt. Umbau, Neuordnung, erstmals ein eigener Chefarzt und mehr Personal. Ganz allmählich werden die Klagen weniger.

Nicht so beim Essen. Von Anfang an war bei diesem Thema der Wurm drin. Früh zeichnete es sich ab, dass es wohl doch ein Fehler war, den Neubau ohne richtige Küche gebaut zu haben. Mehrere Kreisräte wie etwa der Weissacher Jürgen Hestler kämpften fortan um Nachbesserungen. So forderte ein SPD-Haushaltsantrag vor einem Jahr, die Geschäftsführung solle ein Konzept vorlegen, wie im Klinikum Winnenden eine Küche eingerichtet werden könne, „die mit patientengerechter, regionaler und nachhaltiger Kost einen Beitrag zu mehr Zufriedenheit im Klinikum leisten kann“.

Recht schnell und eindeutig wurde der Plan für eine sogenannte Produktionsküche abgelehnt. Mit einer solchen hätte man das Essen vor Ort produzieren können. Die Verantwortlichen erklärten, bauliche Änderungen in der Küche kämen nicht infrage, sie wären viel zu teuer und zu aufwendig. Zudem würden hygienische Gründe gegen eine Frischküche sprechen.



Trägt viel zum Wohlempfinden und etwas zur Genesung bei: Eine gute Essensversorgung im Krankenhaus.

Foto: RMK

In der Folge wurden mehrere Konzepte überprüft. Die Entscheidung fiel schließlich auf die Sous-vide-Methode. Dies bedeutet: Die gekühlten Speisen werden unmittelbar auf die Station geliefert und in einer Verteilerküche schonend bei einer Temperatur unter 90 Grad gegart.

Aufsichts- und Kreisräte urteilen nach Probeessen: „hervorragend“

Für die Mitglieder des Aufsichtsrats und einige Kreisräte gab es im Frühjahr ein Probeessen. Teilnehmer urteilten danach: „Sämtliche Gerichte waren hervorragend.“ Allerdings hatten die Kreisräte Zweifel, ob sich dieses Niveau jeden Tag bei über 600 Essen halten lassen würde.

Dieser Tage betonte die Klinikleitung auf Nachfrage nochmals die Bedeutung guten Essens im Klinikum: „Neben einer bestmöglichen medizinischen und pflegerischen Versorgungsqualität gehört für uns auch eine qualitativ hochwertige, ab-

wechslungs- und genussreiche Speisensversorgung zum Versorgungsauftrag, denn sie gibt Kraft, kann den Heilungsprozess unserer Patienten unterstützen und steigert die Patientenzufriedenheit erheblich.“

Da die Einführung der neuen Zubereitungsvariante erst einen Monat zurückliegt, fehlt laut Klinikleitung für eine umfassende Bilanz noch das Datenmaterial aus Auswertungen, beispielsweise von Beschwerden. Trotzdem würde sich aber aus stichprobenartigen Befragungen per Feedbackbögen als erster Trend eine Steigerung der Patientenzufriedenheit abzeichnen. Bewertungskriterien waren die Auswahl, Temperatur, der Geschmack und die optische Präsentation der Speisen.

Wie dringend notwendig Verbesserungen auf diesem Gebiet waren und sind, beweisen verschiedenste Kommentare, die sich auf die frühere Versorgung beziehen. „Es gab eine Scheibe Brot und ein bisschen Käse“, war da noch eine

harmlose Rückmeldung. Auf Facebook war zu lesen: „Das Essen war Anfang des Jahres unter aller Kanone. Ungenießbar.“ Oder: „Anfang des Jahres war das Essen Körperverletzung, hoffe, es hat sich gebessert.“ Im Sinne einer guten Besserung ist dies allen zu wünschen.

Kommentar

Große Bedeutung

VON MATTHIAS NOTHSTEIN

Die Bedeutung des Essens in einem Krankenhaus darf nicht zu gering bewertet werden. Für viele Patienten ist das Essen die einzige Abwechslung im Tagesablauf, überspitzt gesagt der Tageshöhepunkt. Deshalb sind sämtliche Aspekte der Mahlzeiten wichtig: Geschmack, Aussehen, Abwechslung, Temperatur. Wenn nur ein Punkt nicht das Wohlwollen des Gastes trifft, ist das Gemecker vorprogrammiert. Deshalb sollte die Klinikverwaltung alles daransetzen, die Kunden zufriedenzustellen.

Selbstverständlich geben in erster Linie medizinische Kriterien bei der Wahl des Krankenhauses den Ausschlag. Aber in Zeiten, in denen die Patienten problemlos zwischen zahlreichen gleich guten Krankenhäusern wählen können, kann ein guter beziehungsweise schlechter Ruf in Sachen Essen die Entscheidung für oder gegen ein Haus beeinflussen. Denn neben dem Können der Ärzte gibt es nun mal auch andere, weiche Faktoren.

Es ist deshalb gut, dass sich die Verantwortlichen der Rems-Murr-Kliniken die Kritik, die zumindest kurz nach dem Umzug sehr heftig war, zu Herzen genommen und nun nachgebessert haben. Dank gilt aber vor allem all jenen Kreisräten, die nie locker gelassen haben.

m.nothstein@bkz.de

Info

Speisen werden künftig im eigenen Sud gegart, gekühlt und kurz vorm Verzehr erhitzt

■ Seit dem 4. September beliefert die Firma Sander das Rems-Murr-Klinikum Winnenden. Ein Qualitätsanbieter, der sich im Rahmen einer EU-weiten Ausschreibung gegenüber den Mitbewerbern durchgesetzt hat.

■ Eine hohe Speisenqualität war bei der Ausschreibung ein stark gewichtetes Zuschlagskriterium. Die Firma Sander Gourmet konnte hier am besten überzeugen und erhielt den Zuschlag für die nächsten zwei Jahre.

■ Seit 40 Jahren bedient Sander alle Märkte im Food-Service-Bereich: von der Hotellerie und Gastronomie über die Gemeinschaftsgastronomie mit Betriebsrestaurants und Schulen bis hin zur Gesundheitsgastronomie mit Kliniken und Seniorenheimen.

■ Sander produziert in 15 hauseigenen Frische-Manufakturen über 2.500 Produkte in zwölf Warengruppen. Über 1.200 Mitarbeiter in Wiebelsheim (Rheinland-Pfalz) und an über 200 dezentralen Standorten in ganz Deutschland fertigen die Produkte.

■ Für die hochwertige Speisensversorgung wird am Rems-Murr-Klinikum Winnenden jährlich ein hoher sechsstelliger Betrag fällig. Ein Umbau der Küche war für die Umstellung nicht nötig.

■ Mit dem neuen Dienstleister erfolgte eine Umstellung der Produktionsform von „Cook & Freeze“ auf „Sous-vide“. Das heißt: Die Speisen werden nicht mehr wie früher nach der Zubereitung beziehungsweise dem Ko-

chen schockgefroren, gelagert und kurz vor dem Verzehr erhitzt. Nun werden die Speisen – insbesondere Fleisch, Fisch oder Gemüse – unter Luftabschluss bei relativ niedrigen Temperaturen im eigenen Sud gegart, gekühlt und kurz vor dem Verzehr erhitzt.

■ Das Verfahren Sous-vide gilt als schonendste Zubereitung von Lebensmitteln, bei der Vitamine, Nährstoffe, Aromen im Produkt erhalten bleiben. Auch die Warmhaltezeiten der Speisen lassen sich auf ein Minimum reduzieren.

■ Auch an der Rems-Murr-Klinik Schorndorf sind Neuerungen bei der Speisensversorgung geplant. Momentan befindet sich die Klinikleitung noch in der Planungsphase.