Kliniken des Main·Taunus·Kreises GmbH

PRESSEINFORMATION

17.3.2005

Kliniken kochen künftig in Kelkheim

1. Spatenstich für Zentralküche im Gewerbegebiet Münster

Eine Zentralküche, in der das Essen für die Krankenhäuser Hofheim und Bad Soden, die Fachklinik Hofheim und das Altenpflegeheim Eppstein zukünftig produziert wird, entsteht derzeit im Gewerbegebiet von Kelkheim-Münster. Bis Anfang Dezember errichtet die Servicegesellschaft der Kliniken des Main-Taunus-Kreises auf dem 2.000 Quadratmeter großen Grundstück an der Siemensstraße einen 3-geschoßigen Gebäudekomplex mit insgesamt 1.400 Quadratmetern Nutzfläche. Die Baukosten belaufen sich auf 7,1 Millionen Euro.
Der Aufsichtsratsvorsitzende der Kliniken, Landrat Berthold R. Gall, nahm am Donnerstag gemeinsam mit dem Kelkheimer Bürgermeister Thomas Horn und Klinik-Geschäftsführer Helmuth Hahn-Klimroth den 1. Spatenstich für den Neubau in logistisch bester Lage zwischen den Krankenhäusern Bad Soden und Hofheim vor.

Rund 2.500 Essensportionen täglich sollen ab Jahresende hier für Patienten, Mitarbeiter und Bewohner der Kliniken zubereitet und von hier aus an die einzelnen Häuser geliefert werden. Die neue Zentralküche ist die Zusammenlegung der bisher in den Häusern betriebenen Großküchen. Es werden rund 40 Arbeitsplätze auf den Standort Kelkheim zentriert.

Die geplante Zentralküche wird Mahlzeiten nach dem „Cook & Chill“-Verfahren (Kochen & Kühlen) produzieren, was bedeutet, dass heisse Speisen nach dem Vorgaren umgehend auf eine Temperatur von 2 bis 3 Grad abgekühlt werden. Die portionierten Mahlzeiten werden zum Transport in speziellen

Pressestelle der Kliniken des Main-Taunus-Kreises

Claudia Planz
Tel. 06192/98-4033
Fax: 06192/98-4022
E-Mail: cplanz@kliniken-mtk.de
Web: www.kliniken-mtk.de

PRESSEINFORMATION

Verteilwagen gelagert und im jeweiligen Krankenhaus auch in diesen fertiggegart. Nach diesem Verfahren zubereitete Speisen gelten als ernährungswissenschaftlich hochwertig, da die Vitamine erhalten bleiben und die hygienische Qualität des Essens sehr hoch ist. Cook & Chill-Produkte können vorproduziert werden, da sie in gekühltem Zustand ohne Qualitätsverlust gelagert werden können. Damit kann die Produktion flexibler gehandhabt und die Auslastung der Küche besser gesteuert werden.

Die Planung einer Zentralküche für die Kliniken war nötig geworden, nachdem im Krankenhaus Hofheim eine Sanierung der bestehenden Krankenhausküche notwendig wird und in Bad Soden aufgrund der Erweiterung des Krankenhauses ein Umzug der Küchenbetriebe unumgänglich ist.
Unter dem Aspekt der Kosteneffizienz entschieden sich Aufsichtsrat und Geschäftsführung der Kliniken für die Zusammenlegung aller Küchenbetriebe an einem zentralen Standort. Das Grundstück in Kelkheim-Münster war daraufhin bereits im März 2004 von der Servicegesellschaft erworben worden. Die Generalplanung für das Bauvorhaben hat die Firma Giel GmbH in Ludwigsburg übernommen, die Projektsteuerung liegt bei der AEW Control GmbH aus Köln, gemeinsam mit einem klinikinternen Lenkungsausschuss und einer aus Vertretern aller Berufsgruppen und dem Betriebsrat bestehenden Arbeitsgruppe.

Pressestelle der Kliniken des Main-Taunus-Kreises

Claudia Planz
Tel. 06192/98-4033
Fax: 06192/98-4022
E-Mail: cplanz@kliniken-mtk.de
Web: www.kliniken-mtk.de