Kliniken des Main·Taunus·Kreises GmbH

PRESSEINFORMATION

1.12.2005

Kliniken kochen in Kelkheim

Neue Zentralküche im Gewerbegebiet Münster eröffnet

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

Rund 3.000 Essensportionen werden täglich in der hochmodernen Zentralküche für Patienten, Mitarbeiter und Bewohner der Kliniken zubereitet und an die einzelnen Häuser ausgeliefert. Die Auslieferung erfolgt durch eine externe Spedition, die die täglichen Fahrten zwischen den Standorten Bad Soden, Hofheim, Eppstein und Kelkheim übernimmt.
Um sich die Möglichkeit einer Erweiterung ihrer Zentralküche offen zu halten, haben die Kliniken bereits die Option zum Erwerb eines angrenzenden 2.000 Quadratmeter großen Grundstücks bei der Stadt Kelkheim geltend gemacht.

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

Die neue Zentralküche ist die Zusammenlegung der bisher in den Häusern betriebenen Küchen. 42 Mitarbeiter arbeiten in der neuen Großküche, die über die Kliniken hinaus auch mehrere Schulen im Kreis mit Mittagessen beliefert. Die Produktion nach dem „Cook & Chill"-Verfahren (Kochen & Kühlen) bedeutet, dass die heissen Speisen nach dem Vorgaren umgehend auf eine Temperatur von 2 bis 3 Grad abgekühlt werden. Die portionierten Mahlzeiten werden dann zum Transport in speziellen 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 anstand und in Bad Soden aufgrund der Erweiterung des Krankenhauses ein Umzug der Küchenbetriebe unumgänglich wurde.
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 im März 2004 von der Servicegesellschaft erworben worden.
Die Generalplanung für das Bauvorhaben hat die Firma Giel GmbH in Ludwigsburg übernommen, die Projektsteuerung lag bei der Firma AEW Control GmbH aus Köln.

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