

Für Heißes und Kaltes

Porzellan im Zentrum für Psychiatrie in Wiesloch

Das Zentrum für Psychiatrie in Wiesloch gehört neben sechs weiteren seiner Art zur ZfP-Gruppe Baden-Württemberg. Die Gemeinschaftsverpflegung liefert mit seinen 105 Mitarbeitern täglich 4.800 Mahlzeiten für 64 interne Gebäude sowie an 37 externe Kunden. Die Küche ist unter anderem seit 2006 biozertifiziert.



Heiko Christl, stellvertretender Küchenleiter: Für Patienten, die zusätzlichen Komfort wünschen, steht am PZN eine eigene Station für Wahlleistungspatienten bereit.

Bild: Psychiatrisches Zentrum Nordbaden, Werner Kissel

„Biologisch, nachhaltig und regional ist unser Ziel,“ sagt Bertold Kohm, der in seiner Funktion als Betriebsleiter der Gemeinschaftsverpflegung auch ein Prozessoptimierer ist. „Rund 3.000 Mittagessen gehen aus unserer Zentralküche heraus – an unsere Patienten, an unsere Mitarbeiter, an externe Einrichtungen von Kindergärten über Schulen bis hin zu Unternehmen, Lebenshilfe- und Senioreneinrichtungen. Nicht zuletzt versorgen wir auch die Besucher unserer öffentlichen Gastronomie Café 26 und die Teilnehmer von unseren Veranstaltungen in unserer Fortbildungsakademie“. Nicht nur im eigenen Haus, auch bei den externen Kunden, zu denen das Essen im Warmsystem gefahren wird, kommt die Küche gut an.

Schon in den 90er Jahren arbeitete das Haus mit Porzellan von Bauscher. Ab 2005 suchte man ein neues Gesamtkonzept an Stelle der alten Küche – und ließ das Porzellan von Bauscher zunächst auslaufen. Ab 2010 stieg man intensiver in die Planung der neuen Küche ein: Man entschied sich für ein Cook&Serve-Konzept und eine eigene zentrale Küche, um von dieser aus die Gebäude auf

einem knapp 100 Hektar großen Gelände zu versorgen. Wegen des Denkmalschutzes schied aus Brandschutzgründen eine Regenerierung vor Ort aus. Bei der Suche nach dem passenden Partner für die Umsetzung eines Gesamtsystems mit passiver Wärme und passiver Kühlung kamen dann wieder die Experten von Bauscher ins Spiel.

Ein funktionierendes System

„Besonders der gemeinsame Besuch in anderen Großküchen überzeugte uns. Hier konnten wir sehen, ob, wo und wie die verschiedenen Systeme bei anderen funktionieren. Ein enorm wichtiges Entscheidungskriterium für uns war, dass sich mit Porzellan von Bauscher sowohl die warmen, als auch die kalten Temperaturen exakt erreichen und einhalten lassen. Trotz der Anfangsschwierigkeiten, die bei umfangreichen Veränderungen nun mal üblich sind, konnte unser Team die Umstellung schnell meistern. Hilfreich war dabei auch die Einarbeitungsphase mit den Firmen Hepp und Bauscher und unser Team hat schnell gelernt“.

Am 5. Januar 2015 wurde die alte Küche geschlossen und das Frühstück am 6. Januar kam schon aus der neuen Küche. „Zunächst hat natürlich nichts funktioniert, aber nachdem sich alles eingespielt hatte, lief es perfekt. Das hängt auch mit dem Organisationssystem zusammen, das Bauscher im Rahmen des Umzugs auf die Beine stellte und das sich bis heute bewährt. Dieses reichte bis hin zu beschrifteten Etiketten an den Stapeln, Piktogrammen an den Wänden fürs schnelle Einräumen, dem Beschriften der Wagen und einem Plan, wo die Wagen zu stehen haben. Das System ist so selbsterklärend, dass sich auch neue Mitarbeiter schnell zurechtfinden“.

Gefragt nach seinen Auswahlkriterien beim Porzellankauf, stehen bei Bertold Kohm die Temperaturhalteeigenschaften ganz oben auf der Liste. Dazu ist eine gewisse Dicke des Scherbens notwendig, die das Porzellan von Bauscher mitbringt und dadurch die über die Wachskernteller abgegebene Wärme sehr gut speichert.

Weiß und zeitlos

Die Formschönheit des Porzellans stellte für Kohm und sein Team ebenfalls ein wichtiges Auswahlkriterium beim Porzellankauf dar. Hier bietet Bauscher eine Bandbreite an Auswahlmöglichkeiten. „Wir entschieden uns für weißes Porzellan, weil dieses zeitlos ist. Wir nutzen sowohl den dreigeteilten, als auch den ungeteilten

Teller im Krankenhausbereich. Besonders gut gefällt uns die rechteckige Brotschale mit Deckel, die wir für das Abendessen nehmen. Ob Schale oder Deckel: Alles ist gut stapelbar. Salat- und Suppenschalen sind im ganzen Haus einheitlich und das komplette Porzellan für das Tablettsystem ist von Bauscher.

Auch das Porzellan für das Schöpfsystem ist von Bauscher – hier gehen wir nur bei einem einzigen Teil fremd, da uns woanders ein Henkel besser gefällt. Für Sonderveranstaltungen und Kochkurse setzen wir sehr modernes Geschirr von Bauscher mit Bowls ein. Das kommt in diesem Bereich besonders gut an.“ Das anspruchsvolle Design passt auch zu unserem kulinarischen Angebot, das ebenfalls eine hohe Qualität hat. So stellen wir beispielsweise in der frischen Küche sogar die Cookies, Salatsoße und eine Currywurstsauce für „to go“ selbst her.

www.bhs-tabletop.com