

Krankenhaus Göttlicher Heiland im 17. Wiener Bezirk. Spezialisiert auf Herz- und Gefäßkrankheiten sowie Geriatrie und Palliativmedizin.

Dem Mittag neuen SCHWUNG GEGEBEN

Im Wiener Krankenhaus Göttlicher Heiland verschafft eine Neuorganisation des Mittagessens den Mitarbeitern mehr Flexibilität.

Das Krankenhaus Göttlicher Heiland im 17. Wiener Bezirk hat sich auf Gefäßmedizin, Herzerkrankungen sowie Geriatrie spezialisiert. Speziell in den Bereichen der Seniorenmedizin und der Palliativmedizin ist das Unternehmen der Vinzenz Gruppe führend in Österreich und leistete hier mehrfach Pionierarbeit. Mit 280 Betten ein Spital mittlerer Größe, bekennt sich die Führung des Göttlicher Heiland mit Nachdruck zur eigenen Küche. Die Leistungen des Küchenteams werden regelmäßig durch Patientenbefragungen bestätigt, in denen nicht nur der medizinischen Betreuung, sondern auch der Verpflegung immer wieder Bestnoten ausgestellt werden.

Die Bemühungen des Küchenteams um Küchenleiter Harald Taschner sind entsprechend hoch. Im Göttlichen Heiland gilt ein kompromissloses Frischeprinzip. „Wir produzieren noch wirklich fast alles selbst“, bestätigt der stellvertretende Küchenleiter Harald Schablass. Suppen und Saucen werden selbst-

verständlich im Haus angesetzt, und selbst beim Erdäpfelpüree wird nicht auf Fertigware zurückgegriffen. An die 1200 Essen verlassen täglich die Küche, neben den verschiedenen Mittagsmenüs gibt es auch am Abend regelmäßig warme Mahlzeiten: zweimal wöchentlich im Sommer, dreimal die Woche im Winter.

Hohe Zufriedenheit der täglichen Gäste zeichnet auch die Mitarbeiterverpflegung aus. Ein Zuspruch, der seit einer Neuorganisation vor etwa zwei Monaten noch gewachsen ist. Das neue System beschert den mittäglichen Essensteilnehmern nun ein höheres Maß an Flexibilität und noch mehr Frische.

Dabei findet die Verpflegung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Göttlichen Heiland unter eher außergewöhnlichen Bedingungen statt. Das Betriebsrestaurant ist gleichzeitig das Café des Spitals für Gäste und Patienten. Das sich ob seiner freundlichen Bedienung sowie der Qualität der Kaffeespe-

zialitäten und der ebenfalls in der Küche des Hauses angerichteten frischen Snacks einer hohen Frequenz erfreut. Zur Beliebtheit trägt auch der angeschlossene, naturschattige Gastgarten bei.

Da kann es zur Mittagszeit durchaus etwas Gedränge geben. Bisher aber verstanden es Ärzte, Pflegepersonal und Mitglieder der Verwaltung auf der einen Seite und Gäste und Patienten auf der anderen, sich stets trefflich zu arrangieren. Ab November löst sich das jahrelang geübte Nebeneinander ohnehin auf. Dann übersiedelt die Cafeteria in den gerade neu gebauten Trakt, in dem künftig auch der Empfang, die Kardiologie, ein neuer Operationssaal sowie Seminarräume untergebracht werden.

Ab dann steht das Betriebsrestaurant den Mitarbeitern des Hauses exklusiv zur Verfügung. Diverse Adaptierungen sind bereits geplant, das vor kurzem eingeführte System soll aber beibehalten bleiben. Dieses basiert auf



Die Menükomponenten holen sich die Gäste nun selbst vom Buffet.



Mitarbeiterverpflegung mit den neuen Temp-Contact-Wagen von Temprite. Von links: Küchenleiter-Stellvertreter Harald Schablass, Hermann Kocher (Speisenverteilung Kocher), Eva Königsberger (Abteilung Kommunikation) und Koch Christian Stojic.



Buffetkühlschrank: Ein Kälteschleier schützt empfindliche Speisen wie portionierte Salate oder Puddings und Cremes.

kurzfristiger Vorbestellung und mittäglicher Bereitstellung. Wurden früher die bestellten Menüs komplett tablettiert und in Umluftwagen bis zur Entnahme des Tablett auf Temperatur gehalten, konnte nun durch den Einsatz von Speisentransportwagen mit Kontakthitze ein spürbare Qualitätsverbesserung erzielt werden.

Das bedingt auch die angesprochene Neuorganisation. Aktuell wird lediglich der Teller mit dem warmen Gericht auf ein Haltablett gestellt und in die neuen Wagen gegeben. Suppen, Salate und Desserts stehen auf eigenen Buffets zur Selbstentnahme bereit. Ebenso obligat sind der große Korb mit frischem Gebäck und das saisonale Obstangebot.

Die Gerichte werden heiß tablettiert und in den neuen Wagen verstaut. Bei der Umstellung vertrauten die Verantwortlichen auf die Beratung durch Hermann Kocher von Speisenverteilung Kocher. Er riet zur Anschaffung der gerade auf den Markt gekommenen

Temp-Contact-Wagen von Temprite. Sie sind mit ITC (Integrated Thermo Control) ausgestattet. Das heißt, dass jedes Tablett einzeln angesteuert wird. Fühler überwachen die Temperatur, und jedes Gericht wird nur bei Bedarf entsprechend nachgewärmt. Das hält die Essen auf Idealtemperatur und schützt die Speisen vor Austrocknung und Übergarung. 40 Haltablets fasst jeder Wagen, die Anschaffung eines dritten ist bereits fixiert.

„Die Technik ist perfekt“, freut sich auch Küchenleiterstellvertreter Harald Schablass. „Es hat sich nicht nur die Qualität der Speisen auch bei längerer Bereitstellung verbessert, auch mit den Kerntemperaturen sind wir jetzt automatisch immer auf der sicheren Seite.“ Das gilt auch für die optimale Kühlung der Buffets. Für die Entnahme von portionierten Kaltkomponenten wie Salaten, Cremes oder Puddings wurde ein eigener Kühlschrank angeschafft, der die Produkte bei offener Tür hygienischer durch einen Kälteschleier schützt.

Zwischen 80 und 120 Gäste verzeichnet das Betriebsrestaurant des Göttlicher Heiland täglich – je nachdem, was auf dem Menüplan steht. Wobei ohnehin täglich drei Menüs zur Auswahl stehen, eines davon klarerweise fleischlos. Täglich zwei Suppen und eine kleine Dessertauswahl sind ebenso selbstverständlich. Dazu bietet die Küche das üppige Salatbuffet, im Sommer einmal pro Woche ein Nudelbuffet, und im Winter punktet die Küche regelmäßig mit Suppenbuffets. Zusätzlich werden mehrmals im Jahr Grillbuffets angeboten.

Bei den Vorbestellungen zeigt sich das Küchenteam kulant. Bis neun Uhr abends kann am Vortag über das Intranet bestellt werden. Abgerechnet wird über ein Bonsystem.

Inzwischen ist das neue System der erweiterten Selbstbedienung im Göttlicher Heiland schon durchwegs akzeptiert und gelernt. Das läuft alles stressfrei und ohne Staus ab, die Zufriedenheit ist spürbar. Ein Zustand, der auch in der Zukunft anhalten dürfte. -hal-