

Ab Sonnenaufgang rundum versorgt

Zentralküche des Klinikverbundes wieder in Bassum

BASSUM. Oft schon vor dem Sonnenaufgang beginnt in der Zentralküche der Alexianer Kliniken im Landkreis Diepholz allmorgendlich um 4 Uhr das Tagwerk. Die gute Laune im rund 30-köpfigen Team im Krankenhaus Bassum ist auch zu dieser frühen Stunde nicht zu übersehen, doch seit Anfang des Jahres scheint sie noch besser zu sein: „Endlich haben wir unsere neue Küche“, freut sich Küchenleiterin Dagmar Schelle-Schückleng und sieht sich immer wieder gerne in ihrem nagelneuen großen Refugium um.

Noch gar nicht lange liegt die Zusammenlegung aller Klinikküchen zurück. Die Umstellung war für die Ak-



Die Alexianer

Hinter den Kulissen der Kliniken im Landkreis Diepholz

Eine Serie des Sonntags-Tipp (5)

teure enorm: Während vorher pro Team rund 100 Portionen pro Mahlzeit zeitgleich vorbereitet werden mussten, waren es plötzlich 450 bis 500. Schon bald erwies sich die Küche in Bassum als zu klein. Und auch die in die Jahre gekommene Ausstattung zeigte sich den neuen Herausforderungen nicht gewachsen.

Neue Überlegungen wurden angestellt, eine Erweiterung und komplette Renovierung ließen nicht lange auf sich warten. Jetzt wird in geräumiger und moderner Umgebung

gearbeitet, um alle Patienten rundum lecker versorgt zu wissen.

Auch wenn am Fließband gearbeitet wird, wird jede einzelne Portion mit Liebe zubereitet. Insbesondere die mit täglichen Gerichte erfahren etliche Veränderungen im Patientenauftrag. Jeder kann sein Wünsche zu den angebotenen Speisen an die Servicedamen, die es in jeder Klinik der Alexianer im Landkreis Diepholz gibt, weitergeben, so dass sie auf elektronischem Wege übermittelt und in der Küche



450 bis 500 Portionen pro Mahlzeit: Die Küche in Bassum.

dann umgesetzt werden können. „Und es gibt durchaus auch Lieferanten vor Ort – insbesondere für Backwaren“, erklärt die Küchenleiterin. Für sie als gelernte Köchin war es keine Umstellung, in einer Großküche zu arbeiten. „Wir bieten Speisen an, deren Qualität auf den Tellern wirklich hoch ist“, erklärt Dagmar

Schelle-Schückleng. „Auch ich und viele meiner Kollegen sowie auch Personal der Kliniken essen unsere Gerichte fast täglich. Und: In speziellen Fällen – bei Allergien und bestimmten Krankheiten oder Situationen – kaufen wir die benötigten Zutaten vor Ort ein und bereiten die Speisen entsprechend den jeweiligen An-

forderungen zu.“

Und wenn dann in den Alexianer Kliniken das Mittagessen serviert wird, ist der Feierabend der Küchen-Mannschaft bereits in Sicht: Gegen 12 Uhr ist in der Hauptküche alles erledigt. Nur im Spülbereich geht es noch bis gegen Abend weiter.

„Es war zu Anfang eine

große logistische Herausforderung“, erinnert sich Udo Kraft, Leiter Geschäftsbereich Service, an die erste Phase der Großküchenzeit. „Doch mittlerweile haben unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter die optimale Route für die Essensverteilung gefunden, und alles hat sich wunderbar eingespielt.“