

# Küchenumbau "mitten im Leben"

## Trotz Baustelle: Motivierte Mitarbeiter und Verpflegung mit Anspruch

"Wir haben eine Verantwortung den Patienten gegenüber und den Anspruch, diese auch jetzt weiter mit dem "vollen Programm" zu versorgen", erklärt Horst Wetterau bestimmt. Der Betriebsleiter Speiserversorgung des Klinikums der Philipps-Universität Marburg rückt auch unter den derzeitigen Umständen nicht von seiner Überzeugung ab. Dabei haben es diese in sich: Die Küche des 1200-Betten-Hauses wird einer



Betriebsleiter Horst Wetterau (links) und Kaih Brauneis vom ausführenden Unternehmen Zilg-Brauneis Großküchentechnik bei der Erläuterung des Umbauplans.

Kernsanierung unterworfen – bei weiter laufendem Betrieb. Angefangen haben die weitreichenden Baumaßnahmen der 20 Jahre alten Küche vor drei Jahren. In drei Bauabschnitten wurden zunächst Topfpüle, Spülküche und Büroräume von Grund auf saniert. Die dabei festgestellten, mit den Jahren eingetretenen Bauschäden wie beispielsweise ein völlig durchnässter Estrich waren so tiefgehend, dass kein Zweifel bestand, auch die Küche komplett sanieren zu müssen.

Auf die als überaus positiv beschriebene Zusammenarbeit mit dem Architekten Wolfgang Niedermeyer wollte man in

Marburg auch diesmal nicht verzichten und war froh, ihn für die Bauleitung verpflichten zu können. Die mit 1,6 Millionen Euro veranschlagte General-Sanierung der Küche, die sich in drei Bauabschnitte aufteilt, wurde als Generalübernehmer-Maßnahme an das Unternehmen Zilg-Brauneis Großküchentechnik vergeben. Gemeinsam fiel die Entscheidung, die Küche bei weiter laufendem Betrieb umzubauen und darauf zu verzichten, in eine Container-Küche umzuziehen. Vor Beginn des ersten Bauabschnitts Ende Juni 2003 wurde die Küche geteilt und eine Interimsküche in der Metzgerei errichtet. Die eine Hälfte der Küche wurde abgerissen und einer Kernsanierung unterworfen. Am 15. September wurde mit dem Beginn des zweiten Bauabschnitts die neue Hälfte wieder in Betrieb genommen, während nun die andere Hälfte saniert wurde. Anfang Dezember werden laut Plan alle Umbau- und Sanierungsmaßnahmen abgeschlossen sein. Inzwischen besteht bei allen Beteiligten



Architekt Wolfgang Niedermeyer

wenig Anlass, an dieser Planung zu zweifeln. Der Termin für die Einweihungsfeier steht bereits fest. "Bisher hatten wir übrigens Punktlandungen zum jeweiligen Termin" so Architekt Niedermeyer. Für ihn sei besonders bedeutsam, sich für ein solches Projekt die nötige Zeit und Ruhe nehmen zu können. Dazu gehöre, Probleme möglichst frühzeitig zu erkennen und zu beheben. Horst Wetterau und Diätküchenleiterin Margit Schade sind indes voll des Lobes ob der Niedermeyer'schen Bauleitung. "Da wird kein Detail, keine noch so kleine Kleinigkeit vergessen, nichts wurde dem Zufall überlassen".

### Dezernatsleiter, Generalübernehmer und Mitarbeiter ziehen an einem Strang

Zu diesem Umbau "mitten im Leben" verknüpft mit dem Anspruch, dass kein Patient durch ein geringeres Angebot oder nachlassende Qualität der Verpflegung den Umbau zu spüren bekommt, gehören nach Ansicht von Betriebsleiter Wetterau fünf Punkte: ein Dezernatsleiter, der als Praktiker Entscheidungen trifft, ein Top-Mann als Planer und Bauleiter, den man in Niedermeyer gefunden habe, ein erfahrenes Unternehmen als General-Übernehmer wie es Zilg-Brauneis sei, motivationsfähiges Personal sowie eine teamfähige Küchenleitung, die es verstehe, die Mitarbeiter zu motivieren. Regelmäßig stattfindende Personalbesprechungen tragen dazu bei, dass alle Mitarbeiter stets informiert

**Wir bieten ganzheitliche Systemlösungen**

- 25jährige Grossküchenerfahrung
- Kliniken, Altenheime, Hotels und Restaurants, Cafeterien
- Speiserverteilsysteme inkl. Spültechnik
- Projektentwicklung
- Professionelle Beratung, komplette Verpflegungssysteme
- CAD-gestützte Planung, Ingenieurleistungen
- Lieferung, Installation und Inbetriebnahme der Produktionseinrichtungen und Logistikkomponenten im GV-Bereich
- Übernahme sämtlicher Kundendienst- und Wartungsleistungen für die technische Ausrüstung, Produktionsanlagen und Logistikkomponenten

## Zilg-Brauneis

### Grossküchentechnik

Wir sind auch nach erfolgter Abnahme für Sie da! Nehmen Sie uns beim Wort.

Zilg-Brauneis Grossküchentechnik GmbH  
Dieselstrasse 10 • 63512 Hainburg  
Tel.: 0 61 82 / 95 15 90 • Fax: 0 61 82 / 95 15 99 5  
e-mail: info@zilg-brauneis.de



Diätküchenleiterin Margit Schade und Horst Wetterau sind stolz auf ihre neue Küchenausstattung von Electrolux Thermo.

sind. "Das halte ich für ganz wichtig. Die Leute ziehen mit und freuen sich auf die neue Küche", erklärt Horst Wetterau. Er verweist zudem auf den extrem niedrigen Krankenstand seiner 104 Mitarbeiter, für ihn ein Indiz dafür, dass das Betriebsklima trotz der Ausnahmesituation bestens ist. Die Sanierung bei laufendem Betrieb ist im Marburger Uniklinikum auch deshalb möglich, weil die Küche vor 20 Jahre äußerst großzügig ausgelegt wurde. So ist ein Umfunktionieren von Räumen auf Zeit möglich.

### Friskost-Küche mit Anspruch

Die großzügigen Räumlichkeiten erlauben dem Verpflegungsbereich, der die rund 1200 Patienten der Klinik mit Friskost (cook & serv) versorgt, auch den Unterhalt einer

eigenen Metzgerei. Nicht nur alle der im Klinikum der Philipps-Universität benötigten Brühwürste, Bratwürste oder auch Fleischkäse stammen aus der Hausmetzgerei, auch die gesamte Fleischvorbereitung findet hier statt. So werden Schnitzel ebenso zeitnah wie möglich geschnitten und anschließend weiterverarbeitet wie beispielsweise Rouladen. Convenience-Produkte kommen hier kaum zum Einsatz. Durch Patientenbefragungen weiß die Küchenleitung außerdem, dass den Gästen das tägliche

Angebot von Salat, Gemüse und Obst wichtig ist. Soweit möglich werden Gemüse und Salate als frische Rohware, außerhalb der Saison natürlich auch tiefgekühlt eingekauft. "Morgens, mittags, abends und zwischendurch gibt es Joghurt, frisches Obst und Müsli", berichtet Margit Schade. Die täglich angebotene Salatplatte habe sich zu einem Renner des Abendessens entwickelt. In Marburg erhalten die Patienten zudem nicht nur an sieben Tagen in der Woche frische Brötchen zum Frühstück, sondern auch frisch gebackenen Kuchen vom Bäcker. Für etwa ein Drittel der Patienten werden täglich etwa 80 verschiedene Diätformen zubereitet. Und darauf, dass dies alles auch bei einer Küchenkomplettanierung ohne Abstriche weiter möglich ist, ist man in Marburg ein bisschen stolz. Sicher nicht zu Unrecht. (ug)



Die Küchencrew ist voll motiviert, trotz schwieriger Platzverhältnisse.

## Fixe Küchenhelfer gesucht?



[ Mobile Geräte ]

**Gesucht und gefunden:**  
die mobilen Geräte  
von Rieber helfen Ihnen  
immer weiter.

Tausendfach praxiserprobt  
und in vielen Versionen  
erhältlich: Servierwagen,  
Regalwagen, Frühstückswagen,  
Zubringerwagen,  
Thermis, Mehrzweckrollis,  
Abfallrollis, Abräumwagen,  
Röhrenstapler, Wechselstapler,  
Plattformstapler  
und und und

**Appetit auf mehr?**  
Den neuen Prospekt gibt  
es hier: **Fon RieberInfo**  
[08 00] 7 43 23 74



# Rieber

[ gut gelöst ]

Rieber GmbH & Co. KG  
Hoffmannstraße 44  
D-72770 Reutlingen  
Fon [0 71 21] 5 18-0  
Fax [0 71 21] 5 18-3 02  
E-Mail: [info@riever.de](mailto:info@riever.de)  
[www.riever.de](http://www.riever.de)