

Pressemitteilung

Saarburg, 30. August 2017

Frisch auf den Tisch:

Kreiskrankenhaus St. Franziskus Saarburg investiert eine halbe Million Euro in eine neue Küche



Im Kreiskrankenhaus St. Franziskus Saarburg werden die Mahlzeiten zukünftig in einer neuen, hochmodernen Küche zubereitet. Dies hat der Aufsichtsrat des Krankenhauses beschlossen. Die Bauarbeiten starten im September 2017 und sollen nach zwei Jahren abgeschlossen sein. „Wir investieren 500.000 Euro in dieses Projekt, um unser Kreiskrankenhaus auch im Versorgungsbereich zukunftssicher aufzustellen,“ betonte der Aufsichtsratsvorsitzende, Landrat Günther Scharz.

Der Küchentrakt des Krankenhauses wird komplett umgebaut. Dabei werden die Produktionsabläufe verbessert, die Gerätschaften erneuert und mehr IT eingesetzt. Auf diese Weise kann das Kreiskrankenhaus nicht nur seine Qualität steigern und

die Versorgung seiner Patienten weiter verbessern, sondern auch die Arbeitsbedingungen für das Küchenpersonal erleichtern, Wege verkürzen und Kosten einsparen.

„Auch wenn die qualitativ-hochwertige medizinische Versorgung der Menschen aus Saarburg und der Region unser Hauptanliegen ist, so darf die Bedeutung des leiblichen Wohls keinesfalls unterschätzt werden“, so Arist Hartjes, Geschäftsführer des Kreiskrankenhauses St. Franziskus Saarburg, zu den Hintergründen des Umbauprojektes. „Die Küche in einem Krankenhaus hat eine große Verantwortung: Zum einen muss sie sicherstellen, dass Patienten und Mitarbeiter termingerecht, ausreichend und ausgewogen verpflegt werden. Zum anderen ist bei vielen Patienten mit der Ernährung auch ein therapeutisches Ziel verbunden – manchmal ganz konkret, indem Diätpläne eingehalten werden müssen, manchmal aber auch nur indirekt, indem leckeres Essen das Wohlbefinden steigert. Auch das wirkt sich positiv auf den Genesungsprozess aus.“

Das Kreiskrankenhaus Saarburg hat 189 Planbetten und 20 teilstationäre Patienten sowie ein Seniorenzentrum mit 95 Pflegeplätzen, 18 Kurzzeitpflege- und 5 Tagespflegeplätzen.

Pressekontakt:

Detlef Hans Franke, Tel.: 069 / 95 43 16 – 0, Mobil: 0171 / 41 42 811,
detlef.franke@fup-kommunikation.de

Zusätzlich werden in der Krankenhausküche täglich Mittagessen für Mitarbeiter, Gäste und externe Kunden wie Kitas und Schulen zubereitet. So kommt es, dass die 27 Mitarbeiter des Küchenteams jährlich allein mittags rund 211.400 Mahlzeiten zubereiten.

High-Tech und Digitalisierung

Nach dem Umbau, wird nicht nur im OP, Labor und anderen Bereichen High-Tech zu finden sein, sondern auch in der Küche. Die teilweise mehr als 30 Jahre alten Geräte, werden durch neue, moderne ersetzt. Dadurch können sowohl die Instandhaltungs- als auch die Energiekosten gesenkt und die Arbeitsbedingungen für die Mitarbeiter verbessert werden. Dank digitaler Technik wird der Wareneinkauf professionalisiert und die Patienten können vom Bett aus ihr Menü online bestellen. Das spart Zeit und damit wiederum Kosten.

Das Prinzip Frische und Regionalität bleibt erhalten

Doch auch wenn sich mit dem Umbau der Küche im Kreiskrankenhaus einiges ändert, an manch alt Bewährtem will das Haus weiterhin festhalten. So werden beispielsweise die drei Prinzipien Frische, Regionalität und saisonale Lebensmittel auch weiterhin gelten. „Wir haben uns bewusst dafür entschieden, an dem bewährten „Cook-and-Serve-Prinzip“ festzuhalten und nicht zu dem mittlerweile weit verbreiteten „Cook-and-Chill-Verfahren“, bei dem die Speisen in externen Großküchen gegart, dann gekühlt angeliefert und in Konvektomaten wieder erwärmt werden, zu wechseln“, erklärt Hartjes. „Aus unserer Sicht ist frisches Essen ein wichtiger Bestandteil unserer Gesundheit.“ Deshalb wird das Haus auch täglich mit frischen, saisonalen Lebensmitteln versorgt, hauptsächlich von Lieferanten aus der Umgebung.

Weitere Veränderungen stehen bevor

Die Optimierung der Krankenhausküche ist ein weiterer Baustein auf dem Weg das Kreiskrankenhauses zu „dem Gesundheitsdienstleister der Region“ zu entwickeln. Hier hat das Haus in den vergangenen anderthalb Jahren bereits wichtige Weichen gestellt und zahlreiches verändert und verbessert. So wurden zum Beispiel neue Ärzte eingestellt, bestehende Fachbereiche erweitert und neue etabliert. Gerade befindet sich die Geriatrie-Abteilung mit 25 Betten im Aufbau. Die weiteren Planungen sehen eine Palliativstation, den Ausbau des Bereichs Psychosomatik, die Erweiterung des Seniorenzentrums einschließlich eines Bereichs für „Betreutes Wohnen“ sowie den Bau eines Ärztehauses am Krankenhaus vor.

Das **Kreiskrankenhaus St. Franziskus Saarburg GmbH** ist das Gesundheitszentrum in der Region. Rund 600 Mitarbeiter versorgen jährlich 8.500 Patienten stationär und 11.000 Patienten ambulant. In den Hauptabteilungen Innere Medizin, Geriatrie, Allgemein-, Gefäß- und Viszeralchirurgie, Plastische Chirurgie, Unfallchirurgie / Orthopädie, Hand- und Fußchirurgie, Anästhesie / Intensivmedizin, Psychosomatik und Psychiatrische Institutsambulanz sowie dem Zentrum für konservative Orthopädie und Schmerztherapie, bietet das Krankenhaus der Grund- und Regelversorgung eine umfassende medizinische Betreuung. Das angegliederte Seniorenzentrum, die psychiatrische Tagesklinik und das Medizinische Versorgungszentrum (MVZ) in Konz runden das Angebot ab. Darüber hinaus betreibt das Krankenhaus gemeinsam mit dem Klinikum der Barmherzigen Brüder in Trier in Saarburg ein weiteres MVZ.

Weitere Informationen: www.kreiskrankenhaus-saarburg.de

Pressekontakt:

Detlef Hans Franke, Tel.: 069 / 95 43 16 – 0, Mobil: 0171 / 41 42 811,
detlef.franke@fup-kommunikation.de