

# Beeindruckende Zahlen aus der Küche des Marien-Hospitals: pro Jahr 12 700 Kilo Kartoffeln, 125 000 Brötchen und fast 130 000 Mittagessen

Je 128 062 Frühstücke, Mittagessen, Zwischenmahlzeiten und Abendessen – diese Leistung in der Patientenversorgung erbrachte die Küche des Marien-Hospitals im Jahr 2012. Damit übertraf das Weseler Krankenhaus (437 Betten, 20 000 stationäre Patienten pro Jahr) fast um das Doppelte den Mittelwert von 294 deutschen Kliniken ab 80 Betten, die sich an einer repräsentativen Erhebung des Deutschen Krankenhausinstituts (DKI) beteiligten.

Noch deutlicher fällt der Vorsprung bei den zusätzlichen Mittagessen in der Cafeteria aus: 67 600 im Marien-Hospital gegenüber 12 730 im Schnitt der DKI-Untersuchung. „Das spricht für Qualität und ein gutes Preis- / Leistungsverhältnis“, betont Küchenchef Reinhard Kersten. Nicht nur Patienten, Besucher und Mitarbeiter essen in der Cafeteria, auch viele Senioren und Beschäftigte von Betrieben und Behörden im Umfeld des Krankenhauses sind Stammgäste. Es gibt pro Tag drei Menüs, wovon eines als mediterranes Gericht angeboten wird. Weitere rund 130 Essen kommen beim „Frontcooking“ hinzu, wenn jeden Dienstag ein hochwertiges Gericht (z. B. Fisch, Wild, Steaks) in der Cafeteria frisch zubereitet wird.

Beeindruckend sind die Mengen, die allein für die Patientenversorgung pro Jahr in der Küche des Krankenhauses verbraucht werden: 12 700 kg geschälte Kartoffeln, 16 400 kg Frischfleisch, 14 600 kg Gemüse, 4550 kg Wurstaufschnitt/Schinken, 6150 kg Schnittkäse/Streichkäse, 262 800 Stück Portionsbecher Kaffeesahne, 11 400 Stück Salatköpfe, 125 000 Brötchen, 62 500 Liter Frischmilch, 88 000 Fruchtjoghurts in Portionen und 87 600 Stück Portionskonfitüre. Weitere Zahlen: In der Küche arbeiten 26 Personen, alle in Vollzeit. Das Durchschnittsalter aller Fachkräfte liegt bei 35 Jahren gegenüber 44,5 Jahren im Schnitt der DKI-Zahlen.

Der Vergleich mit den anderen Krankenhäusern ergab weitere gute Ergebnisse für die Küche des Marien-Hospitals. So lagen etwa die Verpflegungskosten je Beköstigungstag unter dem Durchschnitt des DKI-Vergleichs. Im Einkauf, der über einen Krankenhaus-Verbund läuft, legt das Marien-Hospital viel Wert auf qualitativ gute Lebensmittel ohne Geschmacksverstärker, Hefe-Extrakt, Würze, Phosphat und Schmelzsalze, künstliche Farbstoffe sowie künstliche und naturidentische Aromen. „Das ist auch unseren Ärzten bei der Patientenverpflegung sehr wichtig“, weiß Reinhard Kersten. Und: „Der Trend geht auch in der Krankenhausküche eindeutig zu naturbelassenen und biologischen Produkten aus der Region.“

Sowohl das DKI als auch Robert Dahmen, stv. Geschäftsführer des Marien-Hospitals, bestätigen, dass die Küche technisch auf dem höchstmöglichen Stand ist. Ein weiterer Pluspunkt im Marien-Hospital ist das Ambiente der behindertengerechten Cafeteria: hell, funktional, farbenfroh. „Sie bietet eine Wohlfühlatmosphäre mit Restaurantcharakter und ist nicht mit üblichen Krankenhauskantinen vergleichbar“, betont Dahmen.

Wesel, 20. Dezember 2013

**Kontakt:** Gerd Heiming, Tel. 0281 / 104-1266, [gerd.heiming@prohomine.de](mailto:gerd.heiming@prohomine.de)