



# Gesund und vielfältig.

## die neue Klinik-Speisekarte im Klinikum Kempten

Versorgungspartner Menü-Service Allgäu GmbH setzt auf Frische mit heimischen Erzeugnissen

Gesundes Essen gehört zur Genesung im Krankenhaus dazu. Insofern war es den Verantwortlichen wichtig, dass ein neues Versorgungskonzept im Klinikum Kempten für hohe Qualität stehen muss. Im Rahmen des Leader-Projektes „Vitalzunge“ sollten zudem heimische Erzeugnisse, insbesondere regionales Rindfleisch, verwendet werden. Beide Voraussetzungen erfüllt der neue Partner, die Menü-Service Allgäu GmbH (MSA), die zudem bereits auf Erfahrungswerte beim Klinik-Catering im südlichen Landkreis baut. Seit Anfang April beliefert die Frischeküche aus Sonthofen nun das Klinikum täglich mit bis zu 500 Pflegeeinheiten (Beköstigungstage, BKT), wobei Patienten und Mitarbeiter gleichermaßen vom ausgewogenen Speisenangebot profitieren.

### Höchste Lebensmittelsicherheit

„Wir legen Wert auf eine gesunde, regionale Ernährung, einen abwechslungsreichen Speiseplan und kurze Warmhaltezeiten“, betont Dipl. Ing. Ernährungs- und Versorgungs-

managerin (FH) Sigrid Amann der KDS Catering Süd GmbH & Co. KG. Mit dem Cook & Chill Verfahren bietet man eine moderne, effiziente und abwechslungsreiche Verpflegung. Dabei werden die Speisen unmittelbar nach dem Garen möglichst schnell auf eine Temperatur von unter 4 Grad Celsius abgekühlt, jedoch nicht gefroren. Erst unmittelbar vor der Ausgabe wird das Essen wieder auf Verzehrttemperatur erhitzt. Bei ununterbrochener Kühlkette können die Gerichte so mehrere Tage gelagert werden. Im Vergleich zu anderen Verfahren bietet Cook & Chill mehr Vielfalt, einen besseren sensorischen Eindruck und höhere Lebensmittelsicherheit. „Vitamine und Nährstoffe bleiben zudem besser erhalten“, unterstreicht die Ernährungsspezialistin. Nicht zuletzt werde die Vermehrung von Keimen verhindert - für Amann ein besonders wichtiger Aspekt bei Patienten mit geschwächtem Immunsystem.

### Innovative Technik

Ein wichtiger Bestandteil beim Cook & Chill-

Verfahren ist der Einsatz ausgereifter und zukunftsorientierter Großküchentechnik bei Lagerung, Verteilung, Transport und Ausgabe der Speisen für den Gast. Mit den Geräten und Systemen des Küchenlogistik-Spezialisten HUPFER® kann bei der MSA und den einzelnen Verbrauchsstellen ein hygienischer wandfreier Transport mit anschließender Regenerierung der bis dahin gekühlten Speisen auf den Tablett oder in Großbehältern mittels Induktionstechnik sichergestellt werden. Die einzelnen Abläufe und Organisationsformen bleiben dabei immer fest in der Hand der Küchenleitung. Ein optimiertes Konzept, wo sich Technik und Mensch passend ergänzen, für wirtschaftliche Ablaufvereinfachung.

### Auf die Patienten zugeschnitten

Eisbergsalat in Kräuterdressing, Allgäuer Käsesuppe, gefüllter Geflügelrollbraten mit Basilikumsauce, Maultaschen oder vegetarische Paprikaschote: Die Patienten, Mitarbeiter und Klinikbesucher finden eine Vielzahl ernährungsphysiologisch hochwertiger Gerichte auf



der Speisekarte vor. „Die Umstellung verlief problemlos und das Essen wird allgemein gut angenommen“, zieht Klinikum-Geschäftsführer Andreas Ruland eine positive Bilanz. Sehr geschätzt werde auch das tägliche Dessert. „Wir kochen mit frischen Molkereiprodukten und Salaten“, betont MSA-Betriebsleiter Peter Kieselewski. Täglich bereitet die Frischküche ca. 960 Beköstigungstage (Frühstück, Mittagessen, Abendessen, Zwischenmahlzeiten) für Kliniken und Seniorenheime sowie

zusätzlich ca. 640 Mittagessen für Mensen, Kindergärten und –krippen zu. Individuelle kulinarische Wünsche werden berücksichtigt und Klinikpatienten erhalten auf ihren Genesungsprozess zugeschnittene Menüs.

#### Moderne Großküche

Die MSA, eine der modernsten Großküchen in Deutschland, ist ein Gemeinschaftsprojekt des Landkreises Oberallgäu und Unternehmen der privaten Wirtschaft. Ziel war

eine effizientere Gemeinschaftsverpflegung, zumal die vorhandenen Klinikküchen vor einer umfangreichen und kostspieligen Modernisierung standen. Zudem ergab eine Bestandsanalyse allein im Klinikum Kempten jährliche Instandhaltungs-Investitionen im Kochbereich von rund 50.000 Euro. Neben der kulinarischen Vielfalt bildet vor allem die Einbindung regionaler Lieferanten mit ökologischen Qualitätserzeugnissen einen wichtigen Baustein im Verpflegungskonzept der MSA. „Die Verwendung heimischer Bio-Produkte in den Kliniken sichert nicht zuletzt Arbeitsplätze und das Geld bleibt in der Region“, unterstreicht Andreas Ruland. Der Klinikum-Geschäftsführer verweist auch darauf, dass die Umstellung des Verpflegungskonzeptes keine personellen Kündigungen, sondern einen sozialverträglichen Umbau nach sich gezogen hat.

**msa** gmbh  
menü • service • allgäu

#### Kontakt:

**Menü-Service Allgäu GmbH**

**Peter Kieselewski**

Tel 08321.61848-0

Tel 08321.61848-10

E-Mail: peter.kieselewski@lgg.net

www.menu-service-allgaeu.de

