

STELLUNGNAHME der Klinikum Mittelbaden Catering GmbH

Klinikum Mittelbaden, 21. Juni 2023: Mahlzeiten werden in der Zentralküche portioniert

5000 Essen pro Tag liefert die Catering GmbH des Klinikums Mittelbaden aus. Beliefert werden die drei Akutkrankenhäuser Baden-Baden-Balg, Rastatt und Bühl sowie sämtliche Pflegeeinrichtungen der Klinikum Mittelbaden Catering GmbH, einige Schulen und das Bistro im Landratsamt. Täglich fahren fünf LKW bis jeweils dreimal zu den Einrichtungen. Beauftragt mit der Logistik ist die Firma RheintalQrier aus Bietigheim. Beliefert wird die Klinikum Mittelbaden Catering GmbH von mehreren Großlieferanten sowie von mehreren kleinen regionalen Anbietern.

„Soweit es geht, kaufen wir die einzelnen Komponenten unserer Mahlzeiten regional ein“, erklärt Bernd Hochdörffer, Leiter der Gesamtküche. Fleisch, Obst und Gemüse und nicht zuletzt der Rahmkäse vom Aspichhof: All das sind Produkte, die nach Möglichkeit aus der Region stammen. „Tierwohl ist uns ein wichtiges Anliegen“, erklärt Bernd Hochdörffer. Beim Einkauf achten die Verantwortlichen auf die Haltungsform. Bio im Rahmen der unternehmerischen Möglichkeiten ist eine weitere Prämisse, und das Angebot an vegetarischen und veganen Gerichten in der Speisekarte wächst. Dennoch müssen die Verantwortlichen die Kosten im Blick behalten: Deshalb wird auch auf konventionelle Produkte zurückgegriffen.

Das Essen wird in der Zentralküche des Klinikums Mittelbaden portioniert und dann an die einzelnen Einrichtungen gefahren. Dort gibt es jeweils die Möglichkeit, das Essen zu regenerieren, also schonend zu erwärmen. Die Zeitspanne zwischen der Erwärmung und der Ausgabe bzw. dem Verkauf wird damit so gering wie möglich gehalten. Im Landratsamt werden die Mahlzeiten chargenweise erwärmt. Das bedeutet: Die Menge des vorbereiteten Essens richtet sich nach der Nachfrage, die sich täglich ändern kann.

Die Küche des Klinikums wird regelmäßig rezertifiziert. Das RAL-Gütezeichen „Kompetenz richtig Essen“ steht für: hervorragende Qualität und Kompetenz bei der Verarbeitung von Speisen, Hygienestandards, qualifizierte Ernährungsfachkräfte und das Anbieten von gesundheitsbetonten Diäten und Vollkosten.