

# Sulzbach-Rosenberg



Vorstand Roland Ganzmann, Landrat Richard Reisinger, Küchenleiter Andreas Gallner und Andreas Poeplau (von links) nahmen die Küche in Betrieb.

Bild: M. Ehras

## Volldampf in neuer Klinikküche

Zunächst zog im St.-Anna-Krankenhaus eine Interimsküche in Containermodule um. Das ist nun 13 Monate her und kam einer logistischen Meisterleistung gleich. Jetzt ist das millionenschwere neue Reich der Köche fertig.

**Sulzbach-Rosenberg.** (oy) Nach 13-monatiger Umbauzeit konnte der neue Küchenbereich des St.-Anna-Krankenhauses mit integriertem Patienten- und Mitarbeiterrestaurant eröffnet werden. Wie das Vorstandsbüro bei der Vorstellung informierte, investiert das Kommunalunternehmen für diese Baumaßnahme knapp fünf Millionen Euro. Eine Förderung sei wegen der Regularien der Förderbehörden von vornherein komplett ausgeschlossen gewesen.

### Wichtige Investition

„Allen Verantwortlichen war klar, dass die klinikeigene Küche und die bekannt gute Verpflegung als eines der Markenzeichen des St.-Anna-Krankenhauses erhalten werden musste. Unsere neue Küche mit dem angegliederten Restaurantbereich ist deshalb eine sinnvolle und wichtige Investition in eine moderne stationäre medizinische Versorgung vor Ort“, so Vorstand Roland Ganzmann, der dem Landkreis als

Träger besonders dankte. „Essen hält schließlich Leib und Seele zusammen. Und gerade im Krankenhaus ist eine gesunde und schmackhafte Ernährung ein sehr wichtiger Faktor, wenn die Patienten wieder zu Kräften kommen und die Mitarbeiter sich wohlfühlen sollen. Das Essen von industriellen Anbietern über die Straße anliefern zu lassen, war deshalb zu keinem Zeitpunkt eine Alternative für unser St.-Anna-Krankenhaus“, ergänzte Landrat Richard Reisinger.

### Künftig 180 Sitzplätze

Wie von der Klinik auf Nachfrage zu erfahren war, stehen für Patienten, Mitarbeiter und Gäste nach dem Umbau des rund 200 Quadratmeter großen Speisesaals zu einem Patienten- und Mitarbeiterrestaurant nun 180 Sitzplätze zur Verfügung. Gleichzeitig wurde auch der Küchenbereich samt Speiseausgabe komplett umgestaltet.

Der Restaurantbereich sei großzügig gestaltet worden und lasse sich durch flexible Raumteiler variabel an die jeweilige Besucherzahl anpassen. Wie die Klinikleitung weiter angibt, wurde dieser zusätzlich mit moderner Medientechnik ausgestattet, um künftig Vorträge und Veranstaltungen zu ermöglichen. Das Highlight sei zudem ein Free-Flow-Bereich, in welchem die Speisen präsentiert und ausgegeben werden. „Die gesamten Bauar-

beiten konnten ohne größere Einschränkungen durch die Corona-Pandemie termingerecht ausgeführt werden. Insgesamt wurden hier Räumlichkeiten auf einer Fläche von etwa 600 Quadratmetern entkernt und komplett neu aufgebaut“, so Andreas Poeplau, der im Stab des Vorstands für Bau und Infrastruktur verantwortlich ist.

Bei der Strukturierung der Räumlichkeiten seien die Belange der Hygiene sowie die Prozesse zur Speisenvorbereitung und -produktion berücksichtigt. Durch die Vergrößerung des ursprünglichen Speisesaales sei der Produktionsbereich zwar reduziert worden, jedoch ergäben sich gleichzeitig kurze We-

ge und effektive Prozesse. Während der Baumaßnahme war die Küche in einem Interimsgebäude im ehemaligen Patientengarten ausgelagert. Küchenleiter Andreas Gallner versicherte beim Rundgang, dass die gewohnt sehr hohe Essensqualität auch bei höherer Auslastung garantiert bleiben wird. Weiterhin würden vorzugsweise regionale Lebensmittel verarbeitet. Täglich kocht die neue Küche für rund 250 Patienten, Mitarbeiter und Gäste.

Gegenwärtig könne das neue Restaurant laut Vorstand wegen Corona nur für die Mitarbeiter genutzt werden. Die Bestuhlung musste den aktuellen Hygiene- und Abstandsregeln angepasst werden.

„Allen Verantwortlichen war klar, dass die klinikeigene Küche und die bekannt gute Verpflegung als eines der Markenzeichen des St. Anna Krankenhauses erhalten werden musste.“

Klinik-Vorstand Roland Ganzmann



Die neue Speiseausgabe.

Bild: M. Ehras