

DR. VON EHRENWALL'SCHE KLINIK

# Auf hohem Niveau

Das privat geführte Fachkrankenhaus in Ahrweiler ist nicht nur aus medizinischer Sicht ein Vorzeigeobjekt. Auch der Küchenbetrieb setzt bei Ausstattung und Speisenqualität Maßstäbe

Es gibt viele Kolleginnen und Kollegen, die Joachim Neubusch um diesen Arbeitsplatz beneiden. „Manche, die mich hier in der *Dr. von Ehrenwall'schen Klinik* in Ahrweiler besuchen, wollen gar nicht glauben, dass dies eine Krankenhausküche ist“, berichtet der Küchenmeister VKD. „Wir hatten mit Wolfgang Eibach einen renommierten Küchenplaner und haben uns für Profikochtechnik von MKN entschieden. Ich war voll in die Planungen involviert und habe nun meinen Arbeitsplatz nach Maß.“ Nicht nur die „Hardware“, sondern auch das Speisenangebot hat mit den allgemeinen Vorstellungen von Krankenhausesen wenig gemein: Joachim Neubusch kauft hochwertige Rohwaren ein, setzt in seinen Menüs mit einem fachlich versierten Team einen hohen Frischegrad um, bietet Vielfalt und Abwechslung. Das Gros der Patienten isst im hochwertigen Ambiente eines Speisesaals und wählt individuell vom Büfett. Oberstes Ziel: eine wohlschmeckende, gesunde und nährstoffreiche Verpflegung für Patienten wie Mitarbeiter.

Das Küchenteam bereitet täglich jeweils rund 190 Portionen Frühstück und Abendessen zu und produziert rund 270 Mittagessen im Cook & Serve-Verfahren. Davon sind zirka 210 Portionen für Patienten und rund 60 für Mitarbeiter bestimmt. Sie wählen zwar vom selben Büfett wie die Patienten, essen aber in

einem separaten Bereich, weil die Mahlzeiten generell therapiefreie Zeiten sind. Aus der Küche werden alle Einrichtungen auf dem Klinikgelände versorgt, die in verschiedenen Gebäuden untergebracht sind: die offenen und die geschützten Stationen ebenso wie die Privatstation, die Cafeteria, die Automatenverpflegung in den Pausen- und Patientenzonen sowie die Tagesklinik. Wahlleistungspatienten können in einem separaten Speiseraum aus einer speziellen Speisekarte Tellergerichte à la carte wählen oder ebenfalls die Büfetts nutzen. Die Verpflegung auf den geschützten Stationen erfolgt ebenfalls im Büfettssystem, hilfsbedürftigen Patienten werden die Mahlzeiten serviert. Regelmäßig gibt es in der *Dr. von Ehrenwall'schen Klinik*

Sonderveranstaltungen wie

Fachvorträge externer Referenten zu neuen Therapieformen oder Produktpräsentationen von Pharmakonzernen. Auch Vernissagen ortsansässiger Künstler gehören zum Repertoire. „Dann haben wir zusätzlich 200 bis 250 Essen zum regulären Programm“, berichtet Küchenleiter Joachim Neubusch.

Die *Dr. von Ehrenwall'sche Klinik* wurde vor über 130 Jahren von Dr. Carl von Ehrenwall gegründet und wird heute in vierter Familiengeneration von Dr. med. Christoph Smolenski geleitet. „Wir haben schon immer größten Wert auf eine ausgezeichnete Küchenqualität und auf



## AUF EINEN BLICK

### Dr. von Ehrenwall'sche Klinik

**Objekt:** Fachkrankenhaus mit regionaler Versorgungspflicht für Psychiatrie, Psychotherapie, Psychosomatik, Neurologie, Rehabilitation

**Privater Träger:** Marx GmbH & Co. KG

**Geschäftsführer:** Dr. med. Christoph Smolenski

**Kapazitäten:** 200 Betten vollstationär (150 Krankenhaus, 50 Rehabilitation), außerdem 20 Plätze in der Tagesklinik

**Patientenverweildauer:** im Schnitt 32 Tage

**Küchenleitung:** Joachim Neubusch

**Serviceleitung:** Janet Thomas

**Speisenangebot:** Büfettssystem mit Komponentenwahl für täglich mindestens drei Menüs, inklusive Suppe, Salaten und Desserts

**Mitarbeiter Küche/Service:** 28, davon sechs Fachkräfte, drei Auszubildende

**Standort/Kontakt:** Walporzheimer Str. 2, 53474 Ahrweiler, Tel. 0 26 41/38 60, E-Mail: [info@ehrenwall.de](mailto:info@ehrenwall.de), [www.ehrenwall.de](http://www.ehrenwall.de)



Ein Arbeitsplatz, wie ihn nicht jeder hat: Nach dem Komplettumbau präsentiert sich die Produktion der Dr. von Ehrenwall'schen Klinik in Top-Form. Mittelpunkt: eine individuell bestückte Meisteranlage von MKN



„Wir haben ein- einhalb Jahre um- gebaut, aber das Ergebnis kann sich sehen lassen“

Joachim Neubusch, Küchenleiter  
Dr. von Ehrenwall'sche Klinik

eine schöne speisenumgebende Situation gelegt, weil dies bei psychisch erkrankten Menschen besonders wichtig ist“, betont der Geschäftsführer und Ärztliche Direktor. In diesem Sinne bildet die Ahrweiler Klinik bis heute eine gelungene Synthese aus funktionaler Krankenhausstruktur und der Atmosphäre eines gehobenen Hotels. Deshalb war es für den Betreiber letztendlich auch keine Frage, den in die Jahre gekommenen Küchenbetrieb auf einen technisch erstklassigen Stand zu bringen und für Küchenleiter Joachim Neubusch und Team eine zukunftsorientierte Arbeits- und Produktionsstätte zu schaffen.

Vor der Modernisierung 2009 befanden sich Küche, Lager und Kühlräume auf unterschiedlichen Ebenen und die Sozialräume samt Umkleiden gar außerhalb des Küchenbereichs. Die baulichen Gegebenheiten ließen keine klare Trennung der Arbeitsbereiche und der Verarbeitungsprozesse zu. Die Vorgaben an Küchenplaner Wolfgang Eibach aus Neunkirchen im Siegerland, der für Küchenkonzeption und Arbeitsablaufplanung verantwortlich zeichnete, waren eindeutig: Schaffung eines gemeinsamen Arbeitsbereichs auf einer Gesamtebene, Erhöhung der Wirtschaftlichkeit der Produktion, Garantie der Arbeitssicherheit und eines hohen Hygienestandards,



52% der Gäste möchten ihren Fleischkonsum reduzieren.\*

\*mehr Infos unter: [www.valess-professional.de](http://www.valess-professional.de)

## Danke Valess ...

... für echten fleischfreien Genuss, der voll im Trend liegt!



VALESS SCHNITZEL



VALESS GOUDA



VALESS TOSCANA



VALESS MINIS

Valess wird Ihnen präsentiert von:



FrieslandCampina Professional GmbH,  
Geldernstr. 46, 50739 Köln, Telefon: 0221 1775 409  
Email: [info.koeln@frieslandcampina.com](mailto:info.koeln@frieslandcampina.com)  
[www.valess-professional.de](http://www.valess-professional.de) | [www.debic-promotion.de](http://www.debic-promotion.de)

**Valess**<sup>®</sup>  
Fleischfrei genießen.

## FRAGE &amp; ANTWORT

## „Wir bieten den Patienten einen gewissen Luxus“

Joachim Neubusch (48), Küchenleiter der Dr. von Ehrenwall'schen Klinik in Ahrweiler, über den Stellenwert des Essens für psychisch Kranke, den hohen Standard seiner Küche und seine Zufriedenheit mit dem Arbeitsplatz

**Im zehnten Jahr sind Sie jetzt Küchenleiter in der Dr. von Ehrenwall'schen Klinik. Davor waren sie ausnahmslos in der gehobenen Gastronomie und Hotellerie tätig. Ist Ihnen der Wechsel leicht gefallen?**

**Neubusch:** Ich habe mich bewusst für diesen Arbeitsplatz entschieden, weil dieses Haus als Klinik mit Hotelcharakter geführt wird und das Thema Essen einen sehr hohen Stellenwert hat. Deshalb war die Umstellung gar nicht so groß. Was wir hier kochen, kann sich durchaus mit einem gehobenen Hotelstandard messen. Wir bereiten unsere Speisen zu 85 bis 90 Prozent aus frischen Produkten zu, stellen Suppen, Soßen und Desserts selbst her. Wir kaufen relativ hochwertig ein, Fisch und Geflügel beziehen wir von Rungis, und wenn wir einen Schweinebraten machen, nehmen wir Schweinerücken, nicht Keule oder Nacken. Unser Convenience-Anteil ist gering. Dies entledigt uns auch weitgehend von der Deklarationspflicht; wir können stattdessen unsere Zeit fürs Kochen nutzen.

**Ist es schwerer, für psychisch Kranke zu kochen als für Hotelgäste?**

**Neubusch:** Wenn ich mit den Therapeuten spreche, erfahre ich, dass die persönliche Zufriedenheit der Patienten für den Genesungsprozess sehr wichtig ist. Das Essen trägt wesentlich dazu bei. Es gibt jedoch keine spezielle Kost für psychisch Kranke. Entscheidend ist es, dass Farbe, Frische und Geruch der Spei-

sen animieren und Appetit machen. Zudem ist die Kommunikation der Patienten untereinander sehr wichtig. Unser neu gestalteter Speisesaal ist dafür ideal, und was dem Gast kulinarisch geboten wird, stellt einen gewissen Luxus dar, der zur hohen Zufriedenheitsquote beiträgt.

**Was macht den „gewissen Luxus“ aus?**

**Neubusch:** An unseren Büfets haben die Patienten die Möglichkeit, sich frei zu entscheiden. Es gibt immer Wahlkomponenten für drei Menüs; d.h. drei Sättigungsbeilagen, zwei bis drei Gemüse, mindestens zwei Fleischgerichte und eine vegetarische Komponente. Dazu kommen Suppen-, Salat-, und Dessertbüfett – alles ist in L-Form vor der Küche aufgebaut. Wir sehen die Gäste, und die Gäste sehen uns. Für optimale Qualität produzieren die Köche während der Essenausgabe dauernd nach, sodass es keine langen Standzeiten gibt.

**Sie klingen wie ein rundum glücklicher Küchenchef, der sich ums Budget keine Sorgen machen muss. Kennen Sie denn keinen Kostendruck wie so viele andere Kollegen im Kliniksektor?**

**Neubusch:** Auch bei uns ist die Wirtschaftlichkeit immer ein Thema, sie darf aber nicht zulasten der Qualität gehen.

Unser Budget pro Patient liegt über dem allgemeinen Krankenhausniveau, wo es in der Regel nur um eine Grundversorgung der Patienten geht. Wir finanzieren uns auch aus öffentlichen Mitteln, die unser Chef jedoch aufstockt. Den konkreten Tagessatz verrate ich nicht. Wir haben einen hohen Standard, trotzdem ist es für viele Externe erschreckend, wie gering der Tagessatz letztendlich doch ist. Für Qualität bürgt auch der hohe Fachkräfteanteil in unserer Küche. Neben mir als Küchenmeister gibt es noch drei weitere ausgebildete Köche, eine Hauswirtschafterin, drei Auszubildende und zehn Gehilfinnen. Die Spülküche ist mit vier Mitarbeitern besetzt.

**Könnten Sie sich vorstellen, wieder im Hotel oder auch in einer anderen Klinik zu arbeiten?**

**Neubusch:** Es steht für mich nicht zur Diskussion, weil ich hier meine Freiräume genieße, ein tolles Team habe und mich sehr wohl fühle. Meine hohe Zufriedenheit liegt nicht zuletzt daran, dass meine Kompetenz als Koch voll anerkannt wird und ich eine hohe Wertschätzung genieße, auch in der Geschäftsführung. Das Unternehmen ist mitarbeiterfreundlich aufgestellt und es hat Zukunft. Außerdem habe ich hier einen Arbeitsplatz, um den mich viele beneiden. Das hat nichts mit der landläufigen Vorstellung von Klinikküche zu tun. Ich glaube, es gibt in Deutschland nur wenige Häuser, die mit unserem vergleichbar sind.



„Mein Arbeitsplatz hat mit der landläufigen Vorstellung von Krankenhausküche nichts zu tun“

Joachim Neubusch (mit Geschäftsführer Dr. med. Christoph Smolenski und Direktionsassistentin Birgit Bertram)

Schaffung eines ergonomisch optimalen Arbeitsplatzes nach aktuellen Erkenntnissen. Die Umsetzung der neuen Verpflegungslösung erforderte einen Komplettumbau der Bereiche Lager, Vorbereitung, Küche, Gastraum mit Büfettanlage sowie Geschirrrückgabe, Spülmaschine und Entsorgung auf einer Ebene. Die Investitionssumme belief sich auf insgesamt 3,7 Millionen Euro, z.T. finanziert vom Land Rheinland-Pfalz. Die Firma Gastro-Kauf Zavelberg (Kirchsaar) fungierte als Fachhändler und arbeitete eng mit dem Planer und der Küchenleitung zusammen. Gekocht wird heute auf MKN ProfiKochtechnik. Dabei bildet die zentral platzierte Meisteranlage das Herz der Küche. Sie ist u.a. bestückt

mit Flächeninduktion, Fritteuse, zwei Koch-Maries, zwei Braisièren Magnum 3/1 GN und 2/1 GN, drei runden Schnellkessel (100 und 60 Liter) sowie einem Nudelkocher. Unverzichtbare Elemente sind außerdem die Combidämpfer HansDampf 10.1 gold und HansDampf 6.1, der dem Küchenteam vor allem als Backofen dient, sowie zwei HansDampf Junior Professional.

Joachim Neubusch zieht zufrieden Bilanz: „Wir haben fast eineinhalb Jahre umgebaut, aber das Ergebnis kann sich sehen lassen! Die MKN-Geräte erleichtern uns durch ihre innovative Technik und Zuverlässigkeit die Produktion frischer Speisen. Zudem sind sie eine echte Augenweide.“

● SABINE ROMEIS