

Das Marienhospital Stuttgart desinfiziert auch seine Speiseverteilwagen

Große Waschanlage im Kücheneinsatz: Keine Chance für Krankenhauskeime

Gütersloh/Stuttgart, 10. Januar 2017. – Zwischen Frühstück und Mittagessen herrscht Hochbetrieb in der Großküche des Stuttgarter Marienhospitals. Schmutziges Geschirr wird im Minutentakt gespült, denn bald werden Königsberger Klopse auf den Stationen erwartet. Heiß sollen sie ankommen, mit knackigem Salat und gekühltem Nachtsch. Dafür sorgen Speiseverteilwagen, die Warmes warm und Kaltes kalt halten – und ebenso sorgfältig gesäubert werden wie Teller und Tassen. Hierfür ist modernste Technik im Einsatz, die in vielen Kliniken auch zum Aufbereiten von Containerwagen mit OP-Instrumenten genutzt wird.

Die rollenden Speisekammern sind 1,60 Meter hoch und bestehen aus zwei unterschiedlich konstruierten Bereichen: Auf einer Seite bleiben Salate und Nachspeisen zwei Stunden bei 10°C kühl, auf der anderen hält eine Umluftheizung mit einer Temperatur von 110°C das Essen ebenso lange warm. Dass sich Restbestände der Krankenhauskost in den Wagen wiederfinden, lässt sich gar nicht vermeiden: „Werden diese beim Transport gestoßen, kann zum Beispiel passierte Kost oder Flüssiges in die Aufnahmerillen für die Tabletts hineinlaufen und festbacken“, sagt Küchenleiter Danny Williams.

Um nicht nur Speisereste wirksam zu beseitigen, sondern auch Keime, investierte das Marienhospital in eine Großkammerwaschanlage von Miele Professional. Sie reinigt und desinfiziert alles Größere, was in der Küche gebraucht wird und in der normalen, gewerblichen Spültechnik keinen Platz findet: Nicht nur die rund 40 Speiseverteilwagen, sondern auch Tellerspender, Arbeitstische und Tablettwagen. „Die Anlage ist den ganzen Tag über in Betrieb“, berichtet Hauswirtschaftsleiterin Ulrike Rupp und deutet auf das Display, das die Programmlaufzeit anzeigt. Ein normales Wagenwaschprogramm mit Temperaturen von 60°C bis 85°C dauert 6,37 Minuten, thermische Desinfektion inklusive. „Das passt perfekt in unseren Arbeitsablauf, denn wir könnten keinen Spülgang gebrauchen, der eine Viertelstunde dauert.“

Frei zur
redaktionellen
Verwendung

Belege erbeten an
Miele & Cie. KG
Presse- und
Öffentlichkeitsarbeit

Postanschrift
Postfach
33325 Gütersloh

Telefon
05241 89-1953

Telefax
05241 89-1950

www.miele.de
presse@miele.de

>>>

In Sachen Hygiene mache niemand Kompromisse, erklärt Küchenleiter Williams. „Unsere Wagen fahren schließlich in jede Station, und auf diesem Weg können sie mit Krankenhauskeimen in Kontakt kommen. Deshalb ist die Reinigung per Schlauch oder Hochdruckreiniger keine Alternative.“ Die Gefahr so genannter Kreuzinfektionen müsse ausgeschlossen werden. Vor etwa 15 Jahren habe man es tatsächlich mit der manuellen Reinigung versucht, räumt er ein, doch schnell habe man sich für die maschinelle Alternative entschieden. Nach einer Anlage, die sich als störanfällig erwies, sei vor etwa zwei Jahren die Wahl auf Miele gefallen.

Geplant wurde die heutige Spülküche im Ingenieurbüro GHL in Bad Schussenried. Nach einer Klinik in Ravensburg war das Marienhospital das zweite Krankenhaus, das Inhaber Günter Laubheimer auf diese Art ausstattete. „Die Miele-Anlage hat zum einen den Vorteil, dass innen keine beweglichen Teile sichtbar sind und sie deshalb besser vor Störungen gefeit ist. Zum zweiten benötigt sie nur 550 Kubikmeter Abluft pro Stunde und verbraucht damit etwa ein Fünftel einer vergleichbaren Anlage von anderen Anbietern.“ Mit diesen Argumenten hatte Laubheimer die Verantwortlichen im Marienhospital schnell auf seiner Seite. „Bei einem höheren Abluftanteil hätten wir eine neue Lüftungsanlage anschaffen müssen“, sagt Hauswirtschaftsleiterin Rupp. Für einen Komplex mit 17 Fachkliniken und 761 Betten, in denen jährlich mehr als 100.000 Patienten stationär und ambulant behandelt werden, wäre dies eine gewaltige Investition gewesen.

Dass die 65 Küchenmitarbeiter auch bei der Küchenhygiene einen derart hohen logistischen Aufwand betreiben, passt zum Qualitätsanspruch des Hauses. Dieser wiederum bleibt auch bei den Patienten nicht unbemerkt: In der Liste der „Deutschen Topkliniken 2017“ der Zeitschrift „Focus“ zählt das Stuttgarter Marienhospital zu den 80 besten im Land.

Weitere Informationen zu diesem Thema erhalten Anwender unter
Tel.: 0800/22 44 644, Fax: 0800/33 55 533 oder www.miele-professional.de

(563 Wörter, 4.151 Zeichen inkl. Leerzeichen)

Medienkontakt:

Anke Schläger
Telefon: +49 (0)5241/89-1949
E-Mail: anke.schlaeger@miele.de

>>>

Über das Unternehmen: Miele ist der weltweit führende Anbieter von Premium-Hausgeräten für die Produktbereiche Kochen, Backen, Dampfgaren, Kühlen/Gefrieren, Kaffeezubereitung, Geschirrspülen, Wäsche- sowie Bodenpflege. Hinzu kommen Geschirrspüler, Waschmaschinen und Wäschetrockner für den gewerblichen Einsatz sowie Reinigungs-, Desinfektions- und Sterilisationsgeräte für medizinische Einrichtungen und Laboratorien („Miele Professional“). Das 1899 gegründete Unternehmen unterhält acht Produktionsstandorte in Deutschland sowie je ein Werk in Österreich, Tschechien, China und Rumänien. Der Umsatz betrug im Geschäftsjahr 2015/16 rund 3,71 Milliarden Euro, wovon etwa 70 Prozent außerhalb Deutschlands erzielt wurden. In fast 100 Ländern ist Miele mit eigenen Vertriebsgesellschaften oder über Importeure vertreten. Weltweit beschäftigt das in vierter Generation familiengeführte Unternehmen etwa 19.000 Menschen, 10.500 davon in Deutschland. Der Hauptsitz des Unternehmens ist Gütersloh in Westfalen.

Zu diesem Text gibt es sieben Fotos

Foto 1: Kurz nach dem Frühstück: Ein Mitarbeiter des Marienhospitals zieht Tablett mit schmutzigem Geschirr aus den Speiseverteilwagen. (Foto: Miele)

Foto 2: Wagen an Wagen drängt sich in der Spülküche – und alle warten auf die Reinigung. (Foto: Miele)

Foto 3: Eingerichtet und für gut befunden: Ingenieur Günter Laubheimer, der die Spülküche geplant hat, Hauswirtschaftsleiterin Ulrike Rupp und Küchenleiter Danny Williams (von links). (Foto: Miele)

Foto 4: Mittagszeit: Ein eingespieltes Team aus 65 Mitarbeitern in Voll- und Teilzeit füllt Teller und Suppenschüsseln, ehe alles auf die Stationen gebracht wird. (Foto: Miele)

Foto 5: Warme Speisen stehen rechts, kalte links. Die Tablett sind ebenso zweigeteilt wie die Speiseverteilwagen, die mehrmals täglich auf die Stationen rollen. (Foto: Miele)

Foto 6: Eingeschaltet: Die Containerwaschanlage von Miele Professional beginnt mit dem Spülprogramm, das etwa sechseinhalb Minuten dauert. (Foto: Miele)

Foto 7: Im Stuttgarter Marienhospital – einem Komplex mit 17 Fachkliniken – werden jährlich mehr als 100.000 Patienten stationär und ambulant behandelt. (Foto: Miele)

>>>

Download Text und Fotos: www.miele-presse.de

Folgen Sie uns auf Twitter: www.twitter.com/Miele_Presse

