

Die Küche im Kreiskrankenhaus Demmin

Neben einer guten medizinischen Versorgung und der pflegerischen Betreuung trägt zweifelsohne eine gesunde Ernährung dazu bei, den Heilungsprozess zu beschleunigen. Wir möchten mit unserem Speisenangebot zum Wohlbefinden und einer erfolgreichen Genesung beitragen.



Mit einem leckeren Essen schaffen wir die Höhepunkte des Patientenalltags.

Wir bieten unseren Patienten eine schmackhafte und abwechslungsreiche Kost. Dabei gilt es krankheitsspezifische Besonderheiten zu beachten. Diese werden durch den behandelnden Arzt festgelegt und von der Diätassistentin fachgerecht umgesetzt. Neben den Patienten haben auch Mitarbeiter und Hausgäste die Möglichkeit, sich in der Betriebskantine zu verpflegen.

Dabei ist unsere hauseigene Küche ein Garant für Individualität und Flexibilität der Wiedererkennungswert ist hoch. Wir verzichten weitestgehend auf vorgefertigte Produkte und kochen alles frisch. Wir legen großen Wert auf regionale Küche und es finden regelmäßig Mottowochen statt, die zusätzliche Abwechslung bei der Speisenauswahl bieten. Unseren guten Qualitätsstandard sind wir bestrebt, weiter zu erhöhen.

Leistungsmerkmale:

Wir bieten im Kreiskrankenhaus täglich drei Mittagsmenüs inklusive eines Desserts mittels Komponentenwahl an. Nach Absprache mit dem medizinischen Personal sind auch individuelle Mahlzeiten und Sonderkost möglich.



Darüber hinaus bieten wir eine große Auswahl bei der Frühstücks- und Abendversorgung an sowie Zwischenmahlzeiten für alle Patienten. Dabei nehmen die Menüassistenten Ihre Wünsche mobil und direkt bei Ihnen vor Ort entgegen. So haben Sie keine unnötigen Wartezeiten und können bequem vom Bett aus bestellen, was Sie am folgenden Tag essen wollen.



Was es in der Woche zum Mittag gibt, können Sie unter anderem auf dem Speisenplan ansehen, welcher sich in der Patientenmappe auf Station befindet, bzw. Genaueres über den Aufbau der Komponenten im Krankenhausinformationskanal erfahren (Programmtaste 2). Sollten Sie zudem einen Änderungswunsch bei den von Ihnen schon bestellten Menüs haben, können Sie sich einfach und unkompliziert an das Pflegepersonal wenden. Die bestellten Menüs werden Ihnen dann auf einem Tablett an das Bett geliefert.

Neben dem reibungslosen Ablauf der Essenversorgung ist uns auch die strikte Einhaltung der Hygienestandards wichtig. Das heißt zum Beispiel, dass die bei uns im Haus angelieferten Lebensmittel und die daraus produzierten Speisen einer fortwährenden Überwachung hinsichtlich Temperatur- und Qualitätsoptimierung unterliegen. Dementsprechend haben wir natürlich auch eine moderne Kücheneinrichtung und Kühlanlagen, welche eine optimale Lagerung und Verarbeitung der Lebensmittel garantieren.

Um immer die gleich bleibende Qualität unserer Speisen zu garantieren, nutzen wir ein EDV-gestütztes Rezepturen-System.

Zur besseren Orientierung geben wir Nährwert- und BE-Angaben auf den Speisenplänen an.



Intern haben wir ein individuelles Menü- und Buffetangebot für unsere Mitarbeiter und Gäste des Krankenhauses. So besteht zu besonderen Anlässen wie Feierlichkeiten, Seminaren oder Weiterbildungen die Möglichkeit unser Catering zu nutzen.

Des Weiteren beliefern wir städtische soziale Einrichtungen mit unserem Essen.

In der Küche sind 18 Mitarbeiter beschäftigt, die sich alle um Ihr Wohlergehen kümmern. Auch unsere Menüassistenten gehören der Küchencrew an. Sollte Ihnen das Essen einmal nicht zugesagt haben oder wollen Sie Lob verteilen, wenden Sie sich direkt an unsere Menüassistenten. Sie leiten Ihre Wünsche umgehend an die Küche weiter.

Ein paar Eckdaten über das Leistungsvolumen:

täglich über 250 Mittagsportionen (ca. 93.000 im Jahr) davon
66 % Patientenessen
26 % Mitarbeiteressen
8 % externes Mittagessen.

Ansprechpartner:

Küchenleiter: Herr Rademacher

Telefon: 03998 438-135

Fax: 03998 438-136

Übrigens:

Die am meisten gestellte Frage, die man einem aus dem Krankenhaus entlassenen Patienten zu Hause stellt, lautet

Wie geht es Dir...und...Hat das Essen gut geschmeckt?

