

Pius-Hospital Oldenburg schließt Sanierung der Zentralküche ab

Oldenburg, 24.5.2019 Nach achtzehnmonatiger Umbau- und Sanierungszeit nimmt das Pius-Hospital den Betrieb in den neuen Räumlichkeiten der Zentralküche auf. Am 23. Mai erfolgte die offizielle Einweihung, bei der insgesamt 500 Interessierte, Mitarbeiter und geladene Gäste die Gelegenheit nutzten, sich umzuschauen und zu erfahren, wie eine moderne Großküche funktioniert.

Über 35 Jahre war die alte Küche in Betrieb, bevor im November 2017 mit den umfassenden Modernisierungsmaßnahmen begonnen wurde. Das Pius-Hospital investierte rund vier Millionen Euro aus Eigenmitteln in die Sanierung der 840 Quadratmeter großen Küche. Bis dahin hatten Teilsanierungen und Instandhaltungsmaßnahmen den Betrieb gesichert. Circa ein Viertel der Investitionssumme entfiel auf die neue, den heutigen Anforderungen entsprechende Lüftungsanlage. Deren Kapazität ist darauf ausgelegt, fünfmal so viel an Luftmasse zu bewegen wie die der alten Küche. Das sorgt für ein angenehmeres Raumklima ohne Hitzestau oder hohe Luftfeuchtigkeit: eine immense Verbesserung für die circa 20 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in diesem Bereich. Diese können in Kürze, sobald die offizielle Abnahme erfolgt ist, auf modernste Küchen- und Kühltechnik und ergonomisch gestaltete Arbeitsplätze zurückgreifen und profitieren außerdem von einer optimierten Logistik. Damit schafft das 420-Betten-Haus eine Kapazitätsreserve für den in der Bauphase befindlichen Gebäudeabschnitt F-Flügel mit einem neuen Zentral-OP und zusätzlichen Patientenzimmern. Zurzeit kocht das Küchenteam täglich 950 Mittag Mahlzeiten für die Stationen und die Cafeteria. Nach der Fertigstellung des Neubaus werden es circa 1.200 warme Mahlzeiten sein, die jeden Tag frisch an Ort und Stelle zubereitet und angerichtet werden.

Um die umfassende Küchensanierung zu realisieren, wurde der laufende Betrieb in der Zeit des Umbaus in Containerküchen verlagert – aufgrund des limitierten Platzangebots in der Innenstadtlage des Krankenhauses auf eine eigens dafür errichtete Überdachung des Wirtschaftshofs, welcher an die Küche grenzt. „Mit großem Durchhaltevermögen und viel Flexibilität in allen Bereichen ist es in den vergangenen eineinhalb Jahren trotz der logistischen Herausforderungen gelungen, die hohe Qualität und das vielfältige Speisenangebot zu halten“, bedankt sich Pius-Geschäftsführerin Elisabeth Sandbrink bei den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Das Küchenteam freut sich nun auf das Kochen in den modernisierten Räumen, die sie am 23. Mai circa 500 Interessierten, Mitarbeitern und geladenen Gästen präsentierte.



Freude über die frisch sanierte Küche im Pius-Hospital: **Uwe Nissen**, Leiter Bau und Technik, **Jürgen Reinert**, Küchenleiter, **Dr. med. Christoph-Maria Ratusinski**, Stellvertretender Ärztlicher Direktor.



Über 500 Gäste, Besucher und Mitarbeiter schauten sich beim „Tag der offenen Küche“ im Pius-Hospital Oldenburg die neuen Räumlichkeiten an.

Fotos: Lukas Lehmann

[Fotodownload](#)

Redaktionskontakt:

Bertine Pienkos
Abteilung für Marketingkommunikation
Telefon: 0441 229-1054
bertine.pienkos@pius-hospital.de