

Diesmal als Reporter unterwegs waren (von links): Connor, Charlotte, Emily, Marie, Emily und Jérôme. Nicht im Bild: Reporter Finn stellte am Mikrophon die Interviewfragen an Tobias Grau.

# „WIE KOMMT DAS ESSEN ZUM PATIENTEN?“

Die jungen Spürnasen des Vivantes Kinder-Reporter-Clubs haben sich zum zweiten Mal zur großen Recherche hinter Krankenhaus-Kulissen aufgemacht. Mit Mikrophon, Notizblock und Kamera besuchten sie diesmal das Vivantes Versorgungszentrum in Berlin Neukölln. Hier ihr Bericht – selbst verfasst.



## Vom leeren Tablett zum fertigen Gericht

Wir haben das Speiseversorgungszentrum von Vivantes in Neukölln besucht, die Hauswirtschaftsleiterin Jutta Berger hat uns durch die Räume geführt. In einigen Räumen ist es sehr kalt, bis zu minus 18 Grad. Aber wenn man eine Weile drin ist, merkt man gar nicht mehr, wie kalt es da ist. Überall muss es sehr sauber sein, Hygiene ist das Wichtigste. Deshalb mussten wir bei unserem Rundgang auch einen Haarschutz tragen und unsere Kleidung mit einem Kittel und unsere Schuhe mit einem blauen Überzieher aus Plastik bedecken. Wir sahen aus, als würden wir gleich operiert werden.

### Patienten dürfen Essen selbst bestellen

Überall stehen Rollcontainer für die Tablettts mit den Gerichten. Zuerst werden die Container sauber gemacht. Dann werden die Tablettts reingestellt, und darauf kommen die Teller. Es kommt noch ein Zettel dazu: Darauf steht, welches Gericht sich der Patient bestellt hat. Es kann jeder einen Tag zuvor sein Essen selbst bestellen. Als wir am Band standen, wurde gerade das Frühstück gemacht. Die Mitarbeiter haben zum Beispiel Wurst, Käse, Honig und Brot auf die Teller gelegt. Einen Raum weiter wurde das warme Essen portioniert. Für die Veganer und Allergiker gibt es Extra-Essen. Oder für Menschen, die von einer Chemotherapie kommen oder von einer Operation. Dieses Essen kommt aus der Diätküche. Aber dort wird nichts zum Abnehmen gekocht, dort werden bestimmte Gerichte zubereitet – zum Beispiel Kuchen ohne

Ei und Butter. Besteck brauchen die Patienten auch. Das wurde in der Spülmaschine gespült und in einen blauen Korb gelegt. Dann wurde es von einer Kollegin in eine Maschine eingepackt: Immer ein kleiner Teelöffel, ein großer Löffel, ein Messer und eine Gabel. Die Maschine wickelt sie in ein Papier. Für jeden neuen Korb mit Besteck muss die Mitarbeiterin ihre Hände waschen und neue Handschuhe anziehen – damit die Hygieneregeln beachtet werden.

### Gerät macht Essen warm

Jeden Morgen um 5 Uhr fährt ein Lkw an eine Rampe an das Versorgungszentrum. Der holt die Gerichte für die Patienten ab und fährt sie ins Krankenhaus. Im Krankenhaus gibt es dann ein Gerät, mit dem das Essen warm gemacht wird. Wenn die Patienten ihr Essen bekommen, ist es warm. Die Essensreste kommen mit Rollcontainern ins Versorgungszentrum zurück. Dort werden die Tablettts rausgenommen, und der Rollcontainer wird gesäubert. Der Abwasch wird nicht wie bei uns zu Hause in einer kleinen Spülmaschine gespült, sondern in ganz großen Maschinen. Die Reinigungstabs sind flüssig. Als Erstes werden die Tassen und Teller rausortiert und in die große Spülmaschine gepackt. Dann werden die Essensreste in eine Tüte gepackt. Sie werden später verbrannt, und dann wird daraus Biogas gewonnen. Weil die Spülmaschinen so laut sind, haben alle Mitarbeiter Ohrenstöpsel getragen.

„Dass es den Patienten gut geht, ist für uns das Wichtigste.“

Tobias Grau

## Die Vivantes Speiseversorgung

Die Vivantes Kinder-Reporter trafen Tobias Grau, Geschäftsführer der Vivantes Speiseversorgung und -logistik GmbH, zum Interview.

### Dürfen sich die Patienten ihr Essen aussuchen?

Ja, die Patienten dürfen ihr Essen selbst aussuchen. Sie bekommen eine Liste, auf der das Essen steht, das angeboten wird. Darauf können sie wählen, was sie morgen essen wollen.

### Wie wird das Essen zum Krankenhaus geliefert?

Ein Lkw holt das Essen, das die Patienten bestellt haben, beim Versorgungszentrum ab und bringt es zum Krankenhaus.

### Was schmeckt den Patienten am meisten, was ist ihr Lieblingsessen?

Viele Essen werden gern gegessen. Es wurde festgestellt, dass Hühnerfrikassee am liebsten gegessen wird.

### Was passiert, wenn der Strom ausfällt?

Wir haben zwei Versorgungszentren in Berlin. Wenn eins nicht genutzt werden kann, kann das andere übernehmen. So wird immer sichergestellt, dass die Patienten versorgt werden. Dass es den Patienten gut geht, ist für uns das Wichtigste.

### Bekommen Patienten einen Geburtstagskuchen, wenn sie es sich wünschen?

Unsere Patienten in den Krankenhäusern nicht. Aber die Bewohner unserer Altenheime. Für diese Senioren gibt es eine kleine Geburtstagsorte.

### Was macht Ihnen am meisten Spaß an Ihrer Arbeit?

Ich arbeite schon seit 25 Jahren in der Gastronomie und bin seit Kurzem hier beim Versorgungszentrum tätig. Mir gefällt, dass meine Arbeit so kreativ ist. Wir testen immer wieder neue Mahlzeiten und probieren, wie wir sie mit unserem System lecker zubereiten können.



### VON VIVANTES

Der Vivantes Kinder-Reporter-Club lädt den Nachwuchs von Mitarbeitern des Unternehmens regelmäßig dazu ein, ein Wochenende lang ein Thema aus der Gesundheits-Welt ganz genau unter die Lupe zu nehmen.

Die Kinder lernen, wie man Themen recherchiert, Fragen stellt und Artikel schreibt. Dazu wird ein spannender Film gedreht (QR-Code nutzen!). Bei der Club-Premiere im Frühsommer besuchen die Junior-Reporter eine Rettungsstelle, diesmal erkundeten sie, wie das Essen zum Patienten kommt.

Den nächsten Bericht des Kinder-Reporter-Clubs können Sie im Patientenmagazin 1/2018 lesen.



[www.vivantes.de/kinderreporter](http://www.vivantes.de/kinderreporter)

Hier gibt's mehr Infos und auch den Film!

Rund 5.000 Patienten werden täglich von Neukölln aus mit Mahlzeiten versorgt. 15.000 Kilogramm Nudeln sind 2016 auf den Tellern gelandet.

