

Kempton: Patienten enttäuscht! Speiseversorgung ohne Menüauswahl!

Am Klinikum Kempton gibt es seit der Umstellung bei der Patientenverpflegung Probleme, da keine Menüauswahl mehr angeboten wird.

Im Klinikum Kempton gibt es derzeit große Probleme mit der Patientenverpflegung. Der 70-jährige Patient Josef E. hat in seiner jüngsten Aufenthaltsdauer bemerkt, dass eine Menüauswahl für die stationären Patienten nicht bereitgestellt wird. Dies steht im krassen Gegensatz zu den Versprechungen in der Patientenbroschüre, die eine Auswahl an Speisen ankündigt, die den Patienten zur Verfügung stehen sollen.

Wie die Klinikleitung auf Nachfrage bestätigte, wurden alle 27 Serviceassistenten von dieser verantwortlichen Aufgabe entbunden. Der wesentliche Grund für diese Umstellung sind „Schnittstellenprobleme“, die man reduzieren möchte. Stattdessen liegt die Verantwortung für die Verpflegung nun bei den medizinischen Pflegekräften, was in Anbetracht von Personalengpässen zu noch mehr Herausforderungen führen könnte.

Speisenversorgung und Personalprobleme

Die Umstellung der Essensversorgung sorgt zudem für Unmut unter den Beschäftigten. Das neue Konzept sieht vor, dass die Pflegekräfte personell verstärkt werden und servicetätige Aufgaben von speziellen Pflegehelfern übernommen werden. Diese sollen eine einjährige, pflegespezifische Ausbildung erhalten, um die examinierten Pflegekräfte besser unterstützen

zu können. Pressesprecherin Kirsten Boos erläutert, dass die Einstellung neuer Kräfte zwar bereits im Gange ist, aber noch nicht abgeschlossen.

Eltern der ehemaligen Servicemitarbeiter wurden nicht gekündigt, sondern ihnen wurde eine Weiterbildung zum Pflegefachhelfer in der eigenen Berufsfachschule des Klinikums angeboten. Von den 27 betroffenen Mitarbeitern haben sich sieben für die Ausbildung entschieden und dürfen sich über eine höher Vergütung freuen. 14 weitere Angestellte haben alternative Jobangebote im Klinikverbund angenommen. Diese Mitarbeiter sind jetzt in verschiedenen Bereichen wie der Reinigung oder dem Empfang tätig.

Das „Cook & Chill“-Verfahren

In Kempten setzt man auf das „Cook & Chill“-Verfahren zur Essensversorgung. Hierbei wird das Mittagessen in einer externen Küche gekocht, abgekühlt und dann ins Klinikum geliefert, wo es auf Tellern angerichtet und an die Stationen verteilt wird. Damit soll die Qualität der Speisen gewahrt werden, jedoch berichten einige Patienten von enttäuschenden Erfahrungen. Josef E. beispielsweise schilderte, dass ihm die fehlende Auswahl zwar nicht schmeckte, er aber letztendlich fünf Kilo während seines Aufenthalts verlor.

Obwohl die aktuellen Entwicklungen am Klinikum Kempten Anlass zur Besorgnis geben, zeigt sich die Klinikleitung optimistisch bezüglich der baldigen Verbesserungen. Patienten und Angestellte müssen derweil auf eine schnelle Lösung des Problems hoffen. Für weiterführende Informationen zu dieser Situation verweist die Klinikleitung auf Berichte von

www.merkur.de.

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at