

Kulinarische Oase für Patienten, Besucher und Mitarbeiter

28.11.2022 17:26 von Martina Jansen (Kommentare: 0)

Kulinarische Oase für Patienten, Besucher und Mitarbeiter



St. Elisabeth-Krankenhaus Dorsten eröffnet neue Cafeteria

Mehr Service, mehr Kulinarik, mehr Genuss und einen Rückzugsort für Patienten, Besucher und Mitarbeiter: All das bietet die neue Cafeteria am Dorstener St. Elisabeth-Krankenhaus, die nun an den Start geht.

Lichtdurchflutet im modernen Design mit Glasdach

Die Freude ist groß – und zwar nicht nur bei den Mitarbeitern, die bisher ausschließlich über eine eigens für sie vorgesehene kleine Cafeteria verfügten. Auch Patienten und Besucher freuen sich, denn sie mussten bis vor wenigen Jahren noch mit einem Café am Eingang des Krankenhauses vorliebnehmen, das zuletzt als Corona-Teststelle genutzt wurde. Aber nun hat das lange Warten ein Ende. Die neue, lichtdurchflutete Cafeteria im modernen Design mit Glasdach konnte eröffnet werden.

Oase für zwischenmenschlichen Austausch

Ob Frühstücksbuffet mit Müsli, Mittagessen, Salatbuffet, reichhaltige Kaffee- und Kuchenspezialitäten aus der eigenen Konditorei oder auch für nur einen Snack zwischendurch: Die neue Cafeteria im hellen Wohlfühl-Ambiente bietet alles, was das Herz begehrt und ist öffentlich für jedermann zugänglich. Auch Wok- und Grillspezialitäten, Pizza aus dem kücheneigenen Pizzaofen oder hausgemachte Wraps gehören zum erlesenen Angebot der neuen Örtlichkeit. Ein sechsstelliger Betrag wurde in dieses Projekt investiert, um den Standort nachhaltig und geschmackvoll zu gestalten: „Eine Cafeteria ist eine Begegnungsstätte für Patienten, Besucher und die gesamte Belegschaft. Sie bietet die Möglichkeit zum zwischenmenschlichen Austausch bei Kaffee und Kuchen und eine Auszeit vom Klinikalltag“, erklärt Guido Bunten,

Kaufmännischer Geschäftsführer des KKRN-Klinikverbundes und fährt fort: „Wir wissen, dass das für unsere Patienten, Besucher und Mitarbeitenden sehr wichtig ist, da wir all das gerade während der Pandemie schmerzlich vermisst haben – umso mehr haben sich diese Cafeteria alle verdient.“

Gemütliche Möbel laden zum Verweilen ein

Auf rund 450 Quadratmetern im Erdgeschoss des Krankenhauses befindet sich die neue Cafeteria mit 114 bequemen Sitzplätzen. Auch eine Außenterrasse ist geplant, deren Fertigstellung aufgrund von Lieferverzögerungen noch etwas Zeit in Anspruch nehmen wird. Außerdem verfügt die Cafeteria über separate Besprechungs- und Konferenzräume mit moderner, multimedialer Technik. Noch dazu lässt sich der große Gastraum abtrennen, wodurch dort Vorträge und Veranstaltungen abgehalten werden können. Die Betriebsleiter der KKRN-Gastro GmbH Thomas Kordts und Karsten Wolf sind stolz auf das neue Angebot mit ausgedehnter Warenvielfalt und einer großzügig gestalteten Thekenlandschaft, die in ein stimmiges Farb- und Formenkonzept eingearbeitet wurde: „Sowohl bei der Beleuchtung als auch bei der Kühlung und im Küchenbereich haben wir auf die neueste Technik mit Energieeffizienz gesetzt – das bedeutet für unser Dorstener Küchen-Team unter Leiterin Jacqueline Cotta verbesserte Arbeitsbedingungen und kürzere Wege“, erklärt Thomas Kordts. Geöffnet sein wird die Cafeteria coronabedingt zunächst montags bis freitags von 8 bis 17 Uhr sowie samstags, sonntags und an Feiertagen von 12 bis 17 Uhr. Zugang zum Krankenhaus ist nur mit einem aktuellen Test möglich.

Kreativer Name der Cafeteria stammt von den Mitarbeitern

Der Name der neuen Cafeteria steht ebenfalls fest und entstand durch einen Wettbewerb unter allen Mitarbeitenden des Dorstener Krankenhauses, die ihre kreativen Vorschläge einreichen und sich so aktiv an der Namensgebung beteiligen konnten. „Café bELLissimo“ wurde auserkoren und nimmt Bezug auf den Kosenamen „Elli“, den viele Mitarbeitende für das Krankenhaus nutzen.

„Wir freuen uns, dass mit der Cafeteria nach dem Anbau inklusive der neuen Komfortstation ein weiteres Etappenziel bei der Gesamtmodernisierung des Dorstener Krankenhauses erreicht wurde und wir nun die nächsten Sanierungsmaßnahmen in Angriff nehmen können“, berichtet Technischer Leiter Dirk Rundmann, der mit seinem Team für den Aufbau verantwortlich war. Mehr Informationen zu der neuen Cafeteria in Dorsten finden Interessierte auf der Homepage des KKRN-Klinikverbundes unter www.kkrn.de. Dort oder in den Cafeterien vor Ort können Interessierte auch den Party-Service der Zentralküche, die kürzlich umfassend zertifiziert wurde, in Anspruch nehmen oder Leckereien aus der Konditorei für Einschulungen, Geburtstage, Hochzeiten oder Taufen bestellen.

Text und Foto: KKRN