

Führung in der Küche des Kantonsspital Aarau

Die Berufsschule Scala besichtigt die Grossküche des KSA

Die Lernenden der praktischen Ausbildungen aus den Fachbereichen Küche, Bäckerei und Büro haben die Grossküche des KSA in Aarau im Haus 17 besucht.



In der Grossküche

Am Montag, dem 31.03.2025, unternahmen die Lernenden der Berufsschule Scala eine Fachexkursion. Es wurden folgende Bereiche besucht: Abwaschküche, warme Küche, Patisserie, kalte Küche, Kühlraum Milchprodukte, Tiefkühlraum Küche.

Eindrückliche Zahlen

Der Küchenchef hat alle diese Teilbereiche der Küche gezeigt und den Lernenden die beeindruckenden Zahlen der Küche genannt:

- 5 Mio. Franken Kosten pro Jahr für Lebensmittel
- 1200 kg Lebensmittel werden täglich verarbeitet
- Pro Tag werden 3500 Menüs produziert – für 60 Kinder aus Kitas, 1300 Patienten und 1000 – 2000 Mitarbeitende
- Pro Tag werden 500–600 Sandwiches hergestellt
- Pro Tag gibt es Total nur etwa 50 kg Essensreste, welche zu Biogas verarbeitet werden
- Jedes Jahr werden 4000 Kaffeelöffel nachbestellt

Rundgang durch die Küche

In der Abwaschküche konnten die Lernenden die riesige Tunnelabwasch- und Trocknungsanlage bestaunen. In der warmen Küche gab es Kipper und Steamer in allen Variationen und Generationen zu bewundern. Alles Gemüse und aller Salat wird gewaschen und in der benötigten Schnittgrösse angeliefert. In der Patisserie werden alle Süssspeisen des KSA selber hergestellt.



In der kalten Küche werden am morgen früh vor 8 Uhr zwischen 500–600 Sandwiches gefüllt und verpackt. Im Kühlraum haben wir erfahren, dass jede Woche 1 Palette Vollrahm (600l) angeliefert wird. Für die Patienten gibt es ein Angebot von 20 Sorten Joghurt. Für die Logistik des Tiefkühlraumes ist ein Logistiker zuständig, der die Bestellungen tätigt, den Wareneingang kontrolliert und die Mindesthaltbarkeitsdaten der Lebensmittel überprüft.

Genuss zum Schluss

Am Schluss durften wir in der Mensa des Küchenpersonals wunderbar saftigen Marmor- und Himbeer-Crumble-Kuchen degustieren. Die Lernenden konnten viele Fragen stellen und diese wurden kompetent beantwortet.

