



Aus zwei mach eins

Ein Ziel, verfolgt von zwei Partnern und umgesetzt durch drei Servicegesellschaften – die Kooperation zwischen dem Studentenwerk und der Universitätsmedizin Greifswald ist einzigartig: Studenten und Patienten werden aus einer Küche versorgt. Das birgt finanzielle Chancen, aber auch Risiken.

Die Betriebsbegehung der neuen Gemeinschaftsküche von Studentenwerk und Universitätsmedizin Greifswald ist eine gedankliche Herausforderung. Zwar sind die Warenströme des zweigeschossigen Betriebs logisch aufgebaut, doch die Verantwortlichkeiten bunt gemischt – zumindest auf den ersten Blick. Letztlich steckt aber auch hier eine Logik dahinter, und zwar eine steuerlich bedingte.

Um diese zu verstehen, ist es am einfachsten zurück zum theoretischen Anfang zu gehen. „Bei uns kamen Dinge zusammen, die sonst nicht unbedingt passen“, erläutert Dr. Cornelia Wolf-Körnert, Geschäftsführerin des Studentenwerks Greifswald. So war die Mensaküche in die Jahre gekommen und auch die Universitätsmedizin wollte ihre Patientenverpflegung modernisieren – sowie zurück in Eigenregie holen. „Hinzu kam, dass die Universitätsmedizin finanzielle Eigenmittel zur Verfügung hatte, während das Studentenwerk als Anstalt öffentlichen Rechts auf Landesmittel angewiesen ist“, ergänzt die Studentenwerks-Geschäftsführerin. So lag es nahe, in der Verpflegung Synergien zu nutzen. Dem stand „nur“ ein juristisches Problem im Weg: „Als Anstalt öffentlichen Rechts muss das Studentenwerk zu zwei Dritteln



Dank multifunktionaler Technik lassen sich große Mengen schnell und chargenweise kochen.

einem gemeinnützigen Zweck dienen. Eine zusätzliche Patientenverpflegung aus der Mensaküche hätte das Verhältnis verschoben“, berichtet Dr. Cornelia Wolf-Körnert.

Steuervorteil ausgereizt

Eine Lösung für dieses Problem war die Ausgliederung der Küche als Service GmbH. „Indem die Universitätsmedizin zu 2 % an

der CBG Campus Belieferungs Gesellschaft mbH beteiligt ist, wahren wir den gemeinnützigen Zweck und rechtfertigen zugleich den Zuschlag für die Patientenverpflegung, die folglich nicht mehr öffentlich ausgeschrieben werden muss“, konkretisiert die Geschäftsführerin. Um die Vorteile der verschiedenen Steuersätze – 0 % für gemeinnützige Leistungen am Studenten, 7 % für den klassischen Speisenverkauf und 19 % für Dienstleistungen im klassischen Sinne – auszureizen, verteilte eine Rechtsanwaltskanzlei die Aufgaben rund um die Gemeinschaftsküche schließlich auf drei Servicegesellschaften (vgl. Kasten S. 22). Als Betreiber der Küche und Hauptakteur fungiert dabei die neu von den zwei Partnern gegründete CBG. Sie „verkauft“ an das Studentenwerk und die Universitätsmedizin die Speisen. Damit kommt hier z. B. der Steuersatz von 7 % zum Tragen, während viele der Serviceleistungen, die mit 19 % zu besteuern sind, an die anderen Servicegesellschaften vergeben sind. Parallel zur Ausarbeitung der juristischen Struktur, die vor Baubeginn vom Finanzamt abgesegnet wurde, verlief auch die Planung des Neubaus. Schließlich mussten die Abläufe bzw. involvierten Gesellschaften auch räumlich strukturiert sowie Zählheiten

Auf einen Blick

Mensa am Berthold-Beitz-Platz, Greifswald

Bauherr: Universitätsmedizin Greifswald, Körperschaft öffentlichen Rechts

Betreiber: Studentenwerk Greifswald, Campus Belieferungsgesellschaft Greifswald (CBG) mbH

Gebäude- und Küchentechnik: Giel Planungsgesellschaft

Bauzeit: Januar 2011 bis September 2012

Gesamtprojektkosten: 17 Mio. €, davon 1,5 Mio € für Küchentechnik und Ausgabe

Essenszahlen: 1.700 Mensa-Essen (Studenten u. Mitarbeiter Studentenwerk), 870 Patienten-Essen, 400 Mitarbeiter-Essen Universitätsmedizin; geplant: 1.700 Mensa-Essen für Standort Am Wall

Kapazität: 5.000 Essen/Tag

Produktionssystem: Cook & Serve (Mensa Berthold-Beitz-Platz), Cook & Chill (Universitätsmedizin, Mensa am Wall)

Ausgewählte Ausstatter:

Ausstatter Großküchentechnik,

Ausgabetheken: Citti GV-Partner

Vorbereitungstische: Entwurf Giel/ Herstellung durch Citti

Heißluftdämpfer: MKN

VarioCooking Center: Frima

Kochkessel: Proveno/Stierlen

Spültechnik: Hobart

Schnellkühler/-froster: Foster Refrigerator

Bratstraße: Silex

Transportband, Tellerstapler: Hupfer

Frontcookingtechnik: Rieber

Speisenverteiltechnik/-wagen: temp-rite

AWT: Swisslog

Kühlschränke: K+T

Schneide-Zerkleinerungsmaschine: Krefft

den Türanschlag links gewählt. So lassen sie sich in Arbeitsrichtung öffnen“, erläutert Volker Giel. Die hintere Installationsmittelwand ist mit je zwei VarioCooking Centern bestückt. „Falls irgendwann einmal Erweiterungsbedarf besteht, könnte man an der vorderen Mittelwand weitere thermische Geräte installieren, die Anschlüsse haben wir bereits vorbereitet“, ergänzt der Planungsexperte. Derzeit hat die Küche eine Kapazität von 5.000 Essen, die ausgereizt wird, sobald die Mensa am Wall mitbeliefert wird.

Der Thermik gegenüber angeordnet sind fünf große Schnellkühler, die direkt in den Kühlraum münden. Ein kleiner Diätbereich rundet die Systemküche ab. Im Kühlraum lagern alle zugekauften und selbst pro-

duzierten Cook & Chill-Komponenten, die über den kalten Übergabebereich an die Universitätsmedizin bzw. die externe Mensa am Wall „verkauft“ werden und zur Kommissionierung ins Erdgeschoss kommen. Während die Komponenten für die Mensa am Wall gekühlt und in Großgebinden außer Haus gelangen, werden die für die Universitätsmedizin von der Servicegesellschaft CBG patientenbezogen tablettiert und in die Speisentransport- bzw. Regenerierwagen eingegeben. Eine Vorkühlung der 130 gut isolierten Wagen und des Geschirrs sichert die Temperaturen während des Speisentransports, der fahrerlos mittels AWT-System erfolgt.

Transport ohne Transporteur

Wie von Geisterhand setzen sich dabei die TransCars in Bewegung, die am Rollförderer mit den eigentlichen Speisentransportbehältern beladen werden. Wie von Lineal gezogen folgen sie dabei einer imaginären Route zum Aufzug, von dort durchs Tunnelsystem im Untergeschoss zur Universitätsmedizin und wieder per Aufzug auf die jeweilige Station. Und wenn ein Hindernis, z. B. ein neugieriger und wagemutiger Patient, diese Route blockiert? Dann stoppt der TransCar, stellt sich erst einmal höflich vor und fordert dann geduldig auf, Platz zu machen. „Die Route ändern kann ein TransCar nicht. Wir haben die einzelnen Wege aller 5.000 täglichen Wagenbewegungen berechnet und fest vorgegeben“, erläutert Volker Giel. Dennoch „denken“ die TransCars mit und genehmigen sich selbst rechtzeitig Ladepausen, damit sie nicht im 5 km langen Streckennetz liegenbleiben.

Über die AWT-Anlage gelangt auch das schmutzige Patientengeschirr zurück in die Spülküche im Erdgeschoss, die direkt neben dem Wagenbahnhof liegt und von der MSG betrieben wird. Sämtliches Schmutzgeschirr aus der Mensa am Berthold-Beitz-Platz hingegen wird in einer zweiten Spülküche im Obergeschoss durch das Studentenwerk gereinigt. „Das sichert zum einen kürzeste Wege, zum anderen geschlossene Kreisläufe. Zudem kann so das spezielle Patientengeschirr nicht mit dem Mensageschirr vermischt werden“, berichtet Volker Giel. Durchdacht hat die Planungsgesellschaft aber auch weitere technische Kernstücke, wie die in der Technikzentrale aufgestellte Kälteerzeugung inklusive Wärmerückgewinnung, die zentrale Wasseraufbereitungsanlage sowie die Lüftungsanlagen, die teils in der Technikzentrale, teils auf dem Dach untergebracht sind.

Was war bei all diesen Teilaufgaben die größte Herausforderung des Projekts? Die Frage bringt Volker Giel kurz ins Grübeln: „Besonderes Geschick erforderte die 3D-Planung all der Leitungen in der Technik-



Beteiligte Servicegesellschaften:

CBG Campus Belieferung Gesellschaft mbH:

- neu gegründete Servicegesellschaft von Studentenwerk Greifswald (98 %) und Universitätsmedizin (2 %)

- Aufgaben: Betreiber von Küche, Mensa-Ausgabe, Portionierung des Patientenessens

MSG Medical Service Gesellschaft mbH:

- bestehende Tochter der Universitätsmedizin

- Aufgaben: Menüerfassung, Betreiber Spülküche Patientenverpflegung

HKS Rettungsdienst Greifswald GmbH:

- bestehende Tochter der Universitätsmedizin

- Aufgaben: Speisentransport zu Außenstellen, die nicht über die AWT-Anlage angefahren werden können

Tätigkeiten und Steuersätze:

- Essen kochen und Bereitstellung in Großgebinden durch CBG für Mensa und Patientenverpflegung (7 % da reduzierter Dienstleistungsanteil)

- Portionierung des Mensa-Essens und Ausgabe (0 % für Studierende, 7 % für Bedienstete, 19 % für Gäste)

- Spülen des Patientengeschirrs (19 %, klassisches Dienstleistungselement)

zentrale, aber auch die Berechnung der AWT-Wege. Als größte Besonderheit und Herausforderung sehe ich aber, dass wir die Anforderungen von zwei sehr verschiedenen Kooperationspartnern vereinen mussten und konnten.“ Dr. Cornelia Wolf-Körmert vom Studentenwerk sieht die Synergie mit der Universitätsmedizin mit einem lachenden und weinenden Auge. „Zwar partizipiert das Studentenwerk vom Neubau. Durch den Eintritt in die Gesellschaft haben wir aber auch das finanzielle Risiko erhöht und sind nicht mehr so gut abgedeckt wie bisher durch unseren Träger, das Land. Schließlich müssen wir dazu beitragen, dass sich der Neubau in 30 Jahren refinanziert“, resümiert sie. Dennoch würde sie die Kooperation jederzeit wieder eingehen. kir



Der Aufbau der Küche (l.) gewährleistet reibungslose Abläufe. Rechts (nicht im Bild) kommt die Ware aus den Lagern herein und stößt direkt gegenüber auf multifunktionale Arbeitstische (M.), die reine und unreine Bereiche sinnvoll trennen. Weiter geht es nach hinten zur Thermik, z. B. den Kombidämpfern (r.), die den Türanschlag links haben, um den Prozessfluss nicht zu beeinträchtigen.

eingepflanzt werden, die später die Aufspaltung der Kosten ermöglichen.

Fels in der Ostseebrandung

Als branchenerfahrenen Partner bei der Gebäudetechnik und Küchenplanung zogen die Parteien die Ludwigsburger Planungsgesellschaft Giel hinzu, die nahezu alles bis auf die Gebäudeplanung verantwortete. „Das Unternehmen Giel war definitiv ein Fels in der Brandung unserer oft turbulenten Baustelle – ein guter, kompetenter und vor allem immer präsenter Ansprechpartner“, resümiert Dr. Cornelia Wolf-Körnert voll des Lobes.

Grundlage der Planung war die Anforderung, die Studenten, das Personal und die Patienten am Campus Berthold-Beitz-Platz

sowie die Gäste des alten Produktionsstandorts Mensa am Wall zu versorgen, der künftig als reine Ausgabeküche fungieren soll. Folglich entwarf die Giel Planungsgesellschaft eine Systemküche mit angegliederter Mensa und Speisenverteilung, verteilt auf zwei Ebenen.

5.000 Essen ohne Edelstahlfriedhof

Produziert wird dabei im Mischsystem: Per Cook & Serve entstehen rund 2.700 Essen für die direkte Ausgabe in der Mensa am Berthold-Beitz-Platz. Der Ausgabebereich schließt sich an die Systemküche im Obergeschoss an – getrennt ist er nur durch einen kleinen Übergabebereich, der die steuerliche Aktion des Essensverkaufs verdeutlicht. Cook & Chill dient der zeitentkoppel-

ten Produktion von 870 Patientenessen sowie 1.700 Essen bzw. Komponenten für die Mensa am Wall. Was nach riesigem Output klingt, sieht in der Realität unspektakulär aus. „Man muss keine Edelstahlfriedhöfe bauen, um diese Mengen zu bewältigen“, erklärt Volker Giel, Geschäftsführender Gesellschafter der Giel Planungsgesellschaft, dem verblüfften Betrachter.

Betritt man die Küche vom Kommissionierraum aus, der Zugang zu allen Lagern bietet, stößt man direkt auf einen Vorbereitungsbereich mit multifunktionalen Arbeitstischen – ein Eigenentwurf der Giel Planungsgesellschaft. Daran schließen sich ein Rückkühlkessel und fünf große Kombidämpfer an. „Des logischen Prozessablaufs wegen haben wir bei den Kombidämpfern

Fotos: Kirchner, Giel

10. Symposium in Kooperation mit: **GVmanager**

Unter anderem mit der Verleihung des Branchenoscars der Fachzeitschrift **GVmanager** an die „GV-Manager des Jahres 2013“



Ulrich Fladung und Marcus Seidl von S&F-Consulting





vom 17. bis 18. Oktober 2013 in Fürstenfeldbruck