



Die neue Zentralküche verfügt über eine hochmoderne küchentechnische Ausstattung. Rund 3800 Mittagessen pro Tag werden hier zubereitet, anschließend heruntergekühlt, in die Kliniken transportiert...

Ökologische Ansprüche umgesetzt

Umfassendes Umweltkonzept mit sinnvollen Synergieeffekten

In seiner Größenordnung ist der U.D.O.-Neubaukomplex prädestiniert für ein durchdachtes Energiekonzept. U.D.O.-Geschäftsführer Rolf Adis und Betriebsleiter Tobias Henninger zeigen sich sehr zufrieden darüber, dass auf dem Areal zahlreiche Synergieeffekte genutzt werden können, die zur Umweltschonung und Energieeffizienz beitragen.

Mit den Stadtwerken Tübingen sei man derzeit im Gespräch, auf dem Grundstück der U.D.O. GmbH eine Gastankstelle zu errichten, berichtet Rolf Adis. Der Standort sei günstig für den Einfallsbereich Oberes Neckartal, und gleichzeitig auch Anlass für U.D.O., intensiv über eine Umrüstung auf gasbetriebene Fahrzeuge nachzudenken.

Auf dem Dach des Zentralagers ist eine riesige Photovoltaikanlage mit einer Leistung von 121 kWp installiert. Außerdem wurde viel in Wärmetauschern investiert – ein aufwändiges technisches Konzept, auf das wir sehr stolz sind, so Adis.

Synergien ergeben sich auch mit dem Nachbargrundstück: Der dort ansässige Biobauer erstellt eine Biogasanlage, die Strom produziert. Wir nehmen ihm die Wärme ab, die dabei anfällt. Die Leitungen sind schon gelegt, so Tobias Henninger.

Um die Flächenversiegelungsabgabe zu umgehen, haben die Planer ein umfassendes Entwässerungskonzept entwickelt. Der Wirtschaftshof ist mit regenwasserdurchlässigen Drainagesteinen verlegt. Über die leicht geneigten Dächer des Zentralagers und der Küche kann das Regenwasser ebenfalls abfließen und zum Teil über eine Rigole versickern. Das restliche Dachwasser gelangt in einen Teich, wird dort in einem Schilfgürtel gereinigt und kommt dann beim benachbarten Biobauern zur Versickerung.

Alles in allem bieten die ansprechende Architektur des Neubaus und die Umweltmaßnahmen ein angenehmes Umfeld für die Beschäftigten – und, im Hinblick auf den zweiten Bauabschnitt, auch für die zukünftigen Besucher des Dienstleistungszentrums.

Moderne Zentralküche für das Uniklinikum

U.D.O. beliefert alle Tübinger Uni-Kliniken mit Mahlzeiten

Ab kommenden Dienstag wird die neue Zentralküche der U.D.O. GmbH in Tübingen-Weilheim für die Speiserversorgung der Patienten und Beschäftigten des Universitätsklinikums Tübingen sorgen.

Ein innovatives Zubereitungsverfahren schafft die Voraussetzung für qualitativ hochwertiges Essen und ein großes Auswahlspektrum. Die neue Küche hat auf das Produktionssystem »Cook & Chill« umgestellt – »Kochen und Kühlen« also. Im bisherigen herkömmlichen Verfahren wurden die Speisen fertig gestellt und standen teilweise lange an der Ausgabestelle, dabei konnte es passieren, dass das Gemüse grau wurde und die Speisen an Nährwert verloren. Mit dem neuen Zubereitungs-

verfahren landet das Essen heiß und frisch bei Patienten und Mitarbeitern. Wie funktioniert das, wenn doch zusätzlich noch ein Transportweg zwischen Küche und Essensausgabe liegt? Ganz einfach: Die Speisen werden in der Zentralküche bis kurz vor dem gewünschten Gargrad zubereitet und dann mittels Rückkühlkessel oder Schockkühler in kürzester Zeit heruntergekühlt. So werden sie dann auf die Stationen und Abteilungen des UKT gebracht, wo das Essen in speziellen Geräten unter elektronischer Kontrolle schonend erhitzt wird.

Die Patienten des UKT haben bei der Speisewahl große Auswahlmöglichkeiten. Alle Mahlzeiten vom Frühstück bis zum Abendessen können über ein elektronisches Bestellsystem in-

dividuell zusammengestellt werden. Täglich drei Menüs stehen als Mittagessen zur Wahl, und sogar innerhalb eines Menüs können Beilagen auf Patientenwunsch ausgetauscht werden.

In der Küche kommen auch regionale und Bio-Produkte zum Einsatz, ihr Anteil soll nach und nach weiter erhöht werden. Der Food and Beverage (F&B)-Manager Erwin Evers, gelernter Koch mit Zusatzausbildungen als Küchenmeister, Diätkoch und Verpflegungsbetriebswirt, legt hohe Maßstäbe an die Qualität der Zutaten und Speisen. In der neuen Zentralküche orientiert man sich an den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. Selbstverständlich gibt es spezielle Diät-, Schon- oder Reduktionskost, auf Nahrungsmittelunverträglich-

keiten wird ebenso für jeden Patienten individuell Rücksicht genommen wie auf religiöse oder ethische Aspekte.

Die Kapazitäten der Küche können noch erweitert werden, beispielsweise um Senioreneinrichtungen, Kindergärten oder Schulen zu beliefern.

Zusammen mit U.D.O.-Geschäftsführer Rolf Adis will Evers im zweiten Ausbauschritt in Weilheim ein »Kompetenzzentrum für Ernährung« aufbauen – mit Diät- und Allergieschulungen, Lehrküche und weiteren Serviceangeboten. Dort könnten Patienten mit ernährungsbedingten gesundheitlichen Beeinträchtigungen in Zukunft professionelle Ernährungsberatung unter medizinischen Gesichtspunkten erhalten.



...und dort direkt auf Station im Regenerierwagen punktgenau fertig gegart und heiß serviert.

Wir liefern für verschiedenste Nutzungsansprüche die passenden Bodenbeläge!

Herzlichen Dank für den Auftrag und viel Erfolg!

Stefien Nedele
72786 Reutlingen (Degersheim) und Griesstraße 3
72827 Wannweil
Telefon (07121) 600984-1
Telefax (07121) 670972
Info@nedele-raumausstattung.de
www.nedele-raumausstattung.de

NEDELE

Raumausstattung
Gardinen mit Zubehör · Bodenbeläge
Designteppiche · Matratzen · Markisen
Jalousien · Rollos · Sonnenschutzanlagen
Polstermöbel aus eigener Werkstatt
Accessoires

Oppenländer GmbH

Im Gehrnfeld 7
72070 Tübingen-Hirschau
Tel. (0 70 71) 79 88-0
Fax (0 70 71) 79 88-88
info@oppenlaender-gmbh.de
www.oppenlaender-gmbh.de

Dach- und Wandsysteme Industriebau

» Wir bedanken uns für den Auftrag zur Ausführung der Dach- und Wandarbeiten«

Erfolg ist planbar.

Bei Edgar Fuchs finden Sie das Plus an Ideen. 40 Jahre Erfahrung in der Planung und Ausführung - vom Coffee-Shop über Restaurantküchen bis zur Komplettausstattung internationaler Hotelketten. Also - anrufen und Ihren Erfolg planen!

0 71 21 - 325 993 - 0, Kirchentellinsfurt

EDGAR FUCHS
GROSSKÜCHENTECHNIK UND ORIENTATIONSSTATIONEN

WAGNER
GLAS- UND METALLBAU

Ob dem Kieserstal 75
72461 Albstadt
Telefon (074 32) 907 23-0
Telefax (074 32) 907 23-50
E-Mail: info@metallbau-wagner.de
http://www.metallbau-wagner.de

Glas schafft Transparenz!

Wir danken den Bauherren für das in uns gesetzte Vertrauen und wünschen für die Zukunft viel Erfolg!

Industrietore
Stahltüren, Brandschutztüren & Hoftoranlagen

Wir bedanken uns für den Auftrag über die Lieferung und den Einbau der Tür- und Toranlagen

M&S
Tür- und Tortechnik

M&S Türen und Tore GmbH
Otto-Hahn-Straße 2 · 72406 Bisingen
Telefon (0 74 76) 9 40 08-0
DIREKT AN DER B 27
www.ms-tore.de

ihb Ingenieur- und Hydrogeologisches Büro GmbH

Albrechtstraße 29
72072 Tübingen
Tel. 07071/76760
Fax 07071/73523

Baugrund · Boden- und Felsmechanik · Geotechnik
Hydrogeologie · Altlastensanierung · Umweltgeologie

Diese Sonderbeilage ist eine Woche lang unter www.tagblatt.de und www.neckar-chronik.de abrufbar.

GIEL
Erfolg ist planbar

Der Generalplaner bedankt sich für die gute Zusammenarbeit ...

Architektur- und Ingenieurleistungen für Systemküchen aus einer Hand.
GIEL Planungsgesellschaft mbH Architekten + Ingenieure
Seeschloss Monrepos 1 · D-71634 Ludwigsburg
Neuz. Siegfriedstr. 204a · D-10365 Berlin
Tel.: +49(0) 7141 / 22 15 30 · www.giel.com

Wir gratulieren der U.D.O. GmbH zur Realisierung Ihres Dienstleistungszentrums.

Bei diesem anspruchsvollen Projekt haben wir die **Projektsteuerung / Bauherrenvertretung** übernommen.

IDGIM Deutsche Gesellschaft für Immobilienmanagement mbH
Waldhofer Straße 98-104 · D-69123 Heidelberg
Tel.: +49 (0) 62 21-73 64-4 00
Mail: info@dgim.net · Web: www.dgim.net

SKI Ingenieurbüro für Bauwesen GmbH
Neckar Straße 55
64625 Bensheim
Tel. +49 (0) 62 51-7 05 75 05
Mail: info@ski-ib.com

Wohnbau · Industriebau · Umbau und Sanierung
Schlüsselfertiges Bauen · Beton bohren und sägen

Reiner SCHÄDLER
Bauunternehmung GmbH Telefon 071 29 - 602 66

www.schaedler-bauunternehmung.de · 72805 Lichtenstein