

KELKHEIM: NEUE ZENTRALKÜCHE ERÖFFNET

# Jeder Meter ist effizient verplant

EINE NEUE ZENTRALKÜCHE, die in Zukunft die Krankenhäuser Hofheim und Bad Soden sowie die Fachklinik Hofheim und das Altenpflegeheim Epstein versorgen wird, hat im vergangenen Dezember im Gewerbegebiet von Kelkheim-Münster eröffnet. Betrieben wird die moderne Küche von den Kliniken des Main-Taunus-Kreises. (Von Daniela Müller)



IM UNTERGESCHOSS DES GEBÄUDES werden die Speisen vor- und zubereitet sowie rückgekühlt.

Nur 13 Monate dauerte es, bis aus der Idee das fertige Objekt entstand. Rund 3.000 Essensportionen werden täglich in der neuen Zentralküche in Kelkheim zubereitet und durch eine externe Spedition an die Kliniken und an die einzelnen Häuser ausgeliefert. Auch mehrere Schulen im Kreis werden mit Mittagessen beliefert. Und die Betreibergesellschaft hat sich noch wesentlich

schossige Gebäudekomplex mit einer Nutzfläche von 1.400 Quadratmetern. Die Baukosten für das Projekt beliefen sich auf rund 7.100.000 Euro.

### Produktion erfolgt nach Cook & Chill-Verfahren

In der neuen Zentralküche wurden die bisher in den Kliniken betriebenen Küchen zusammengelegt. Die

sichtsrat und die Geschäftsführung der Kliniken schließlich für eine Zusammenlegung aller Küchenbetriebe an einem zentralen Standort. Derzeit sind 42 Mitarbeiter in Kelkheim beschäftigt. Sie alle zogen von ihrem alten Arbeitsplatz in die neue Zentralküche.

Die drei ehemaligen Leiter der zusammengelegten Standorte verantworten nun jeweils einen eigenständigen Kompetenzbereich. Die Produktion der Speisen erfolgt nach dem Cook & Chill-Verfahren. Dies bedeutet, dass die heißen Speisen nach dem Vorgaren umgehend auf eine Temperatur von zwei bis drei Grad abgekühlt werden. Die portionierten Mahlzeiten werden dann zum Transport in speziellen Verteilwagen gelagert und am jeweiligen Verpflegungsort auch in diesen fertig gegart. So bleiben die Vitamine er-

halten und die hygienische Qualität der Speisen gesichert. Ein großer Vorteil dieses Verfahrens ist die Möglichkeit Speisen vorzuproduzieren, da sie in gekühltem Zustand ohne Qualitätsverlust gelagert werden können. Außerdem kann so die Produktion flexibler gehandhabt

und die Auslastung der Küche besser gesteuert werden.

### Maximale Leistung auf geringer Fläche

Die Generalplanung für das Bauvorhaben übernahm die Firma Giel GmbH, Ludwigsburg. Auf verhältnismäßig bescheidenen 1.400 Quadratmetern Nutzfläche realisierte das Unternehmen eine funktionsfähige Küche, die allen modernen Ansprüchen gerecht wird. Im Untergeschoss werden die angelieferten Lebensmittel in Kühl- und Tiefkühlräumen sowie in Trocken- und Gewürzlagern bis zur Verarbeitung aufbewahrt. Hier finden außerdem die Vorbereitung, die Produktion sowie die Rückkühlung der Speisen statt. Auch die Haus- und Versorgungstechnik ist im Untergeschoss untergebracht, genau wie die Lagerräume für Küchengeräte. Im Erdgeschoss werden die Lebensmittel angeliefert, entpackt und auf ihre Qualität hin kontrolliert.

Die Speisenverteilung erfolgt auf einem zehn Meter langen Verteilerband. Dieses steht auf Rollen und kann unkompliziert verschoben werden, was beispielsweise die Reinigung des Raumes erleichtert. Aus dem Erdgeschoss erfolgt auch der Abtransport der fertigen Speisen zu den Krankenhäusern. Umkleide- und Mitarbeiter-Toiletten, Wäschelager, Büros sowie Personalaufenthaltsräume befinden sich im Dachgeschoss.

### Erweiterung bereits vorbereitet

Bei der Planung der Räumlichkeiten wurde eine mögliche Erweiterung des Betriebes bereits genau bedacht. Denn gerade aus dem Bereich der Schulverpflegung erhoffen sich die Küchenbetreiber in Zukunft weitere Aufträge. So könnten in kürzester Zeit mögliche Kapazitätserweiterungen vorgenommen werden, ohne den bestehenden Küchenbetrieb zu stören. Sogar die Technik wurde so geplant, dass bei einem Anbau lediglich eine Wand entfernt werden muss. Zusätzliche Investitionen waren dafür nicht notwendig.

Um sich die Möglichkeit einer solchen Erweiterung offen zu halten, haben die Kliniken bereits die Option zum Erwerb eines angrenzenden 2.000 Quadratmeter großen Grundstücks bei der Stadt Kelkheim geltend gemacht.



EINE MODERNE SPÜLANLAGE wurde so konstruiert, dass sie von wenigen Mitarbeitern effizient bedient werden kann.



DIE SPEISENVERTEILUNG ERFOLGT auf einem zehn Meter langen Verteilerband.


ehrgeizigere Ziele gesteckt: Die Kapazitätsgrenze liegt derzeit bei 9.000 Essen pro Tag. Weitere Interessenten, die aus Kelkheim verpflegt werden wollen, gibt es nach Auskunft der Betreiber bereits. Eine Herausforderung, die nur aufgrund der ausgefeilten Planung der Zentralküche gemeistert werden kann. Auf einem rund 2.000 Quadratmeter großen Grundstück im Industriegebiet entstand der dreige-

Planung einer Zentralküche für die Kliniken war notwendig geworden, nachdem im Krankenhaus Hofheim eine Sanierung der bestehenden Krankenhausküche anstand und in Bad Soden aufgrund der Erweiterung des Krankenhauses ein Umzug der Küchenbetriebe notwendig wurde.

Unter dem Aspekt der Kosteneffizienz entschieden sich der Auf-



HANS-VOLKER GIEL (LINKS) UND WOLFGANG NEU, die Geschäftsführer der Giel GmbH, planten die neue Zentralküche in Kelkheim.



Transporter... mit blitzblanken Ergebnissen

## MEIKO B- und K-Tronic Geschirrspülautomaten: Die Erfolgreichsten im Markt!


MEIKO Band- und Korbtransportautomaten sind nicht nur Deutschlands meistverkaufte Spülsysteme, sondern gehören auch zu den Sparsamsten.

Ausgezeichnet mit dem Dr. Georg-Triebe-Innovationspreis 2005...

...präsentiert sich die neueste Generation dieser dynamischen Spülprofis.

Nähere Infos im Internet oder direkt bei uns am Messestand.

Besuchen Sie uns auf der  
 Altenpflege, Hannover  
 Intergastra, Stuttgart  
 Internorga, Hamburg



MEIKO Maschinenbau GmbH & Co. KG  
 Englerstr. 3 · 77652 Offenburg · Germany  
 Telefon 07 81 / 203-0 · Telefax 07 81 / 203-11 79  
 http://www.meiko.de · e-mail: info@meiko.de

Großküchentechnik  
Objekteinrichtung  
Gastronomiebedarf

Lacher

Für Ihren Erfolg beim Gast

Lacher Gastronomie- und Großküchen-Einrichtungen  
Hilpertstraße 14 · 64295 Darmstadt · Telefon 06151/9801-0  
info@lacher.de · http://www.lacher.de · Fax 06151/9801-98