

KELKHEIM: NEUE ZENTRALKÜCHE ERÖFFNET

# Gekühlt wird mit Kohlensäure

**KEINERLEI KOMPROMISSE** machte der Küchenplaner der neuen Zentralküche in Kelkheim-Münster bei der Auswahl der Küchentechnik. „Nur das Beste auf dem Markt an innovativer Küchentechnik wurde hier verbaut“, so Hans-Volker Giel, Geschäftsführer der Giel GmbH.

Wir haben uns beispielsweise für hochwertige Kombikessel mit Rührwerk entschieden, in denen gekocht und dann gleich wieder rückgekühlt wird. Dies ist zwar ein etwas aufwändigeres Verfahren – für mich aber das vernünftigste im Bereich Cook & Chill, da ich dann das Produkt nicht umschöpfen muss und so in sensationeller Zeit herunterkühlen kann“, so Hans-Volker Giel. Eine moderne halbautomatische Spülanlage der Firma Meiko wurde so konstruiert, dass sie von wenigen Mitarbeitern höchst effizient bedient werden kann. Das Spülkonzept ermöglicht eine Einsparung des Arbeits- und Energieaufwands um etwa 30 Prozent. Bei den Speisenverteilwägen setzte Giel auf CO<sub>2</sub>-gekühlte Speisenverteilwägen. Der Einsatz von Kühlfahrzeugen zum Transport ist nicht notwendig. Die Kühlung erfolgt ohne Strom und ist sehr geräuscharm. In der neuen Zentralküche kommen Speisenverteilwägen der Firma Electro calorique zum Einsatz, die speziell nach den Vorstellungen



**BEI DER BEFÜLLUNG DER WÄGEN** wird überschüssige Kohlensäure gleich abgesaugt, sodass diese nicht in den Raum austreten kann.

der Küchenplaner entwickelt wurden. Das Kühlprinzip Snowline arbeitet mit Kohlenstoffdioxid CO<sub>2</sub> (technisch auch als Kohlensäure bezeichnet). Insgesamt 107 Kaltwägen, die zum Transport der gekühlten Gerichte benutzt werden, sind in Kelkheim im Einsatz. Dazu kommen 40 Regenerierwägen, die für die Regenerierung und Kühlung

der Speisen auf Station vorgesehen sind.

## CO<sub>2</sub> kann nicht in den Raum austreten

Das Befüllen der Wägen mit Kohlensäure erfolgt über eine mobile Befüllleinheit. Während der Befüllung wird gleichzeitig die über-



**DIE PORTIONIERTEN SPEISEN WERDEN** zum Transport in Verteilwagen gelagert und am Verpflegungsort in diesen fertig gegart. Fotos: Daniela Müller

schüssige Kohlensäure abgesaugt, sodass diese nicht in den Raum austreten kann. Der CO<sub>2</sub>-Tank im oberen Teil des Wagens ist so konzipiert, dass unterschiedliche Mengen Kohlensäure eingefüllt werden können. Wie viel CO<sub>2</sub> zum Einsatz kommt, hängt von der gewünschten Kühllhaltung sowie der Art des Regeneriervorgangs ab. Die Rege-

nerierung der Speisen wird derzeit noch nicht direkt auf den Stationen der Kliniken durchgeführt. Stattdessen gibt es in dort einen zentralen Raum, in dem die Speisen regeneriert werden. Dort werden die Wägen angeschlossen und gemäß dem festgelegten Zeitplan startet die Platine den Regenerierzyklus. Anschließend werden die Wägen auf die Stationen gefahren. Das HACCP-Dokumentationssystem zeichnet die thermischen Gegebenheiten innerhalb des Wagens zuverlässig auf. Es funktioniert drahtlos über Funkwellenübertragung. Beim Vorbeifahren am Empfänger werden so automatisch alle Daten an den Computer übertragen und sind jederzeit einsehbar.

## KÜCHENAUSSTATTUNG

Planung und Architektur:  
Giel GmbH, Ludwigsburg  
Kombikessel:  
Stierlen/Metos  
Spültechnik: Meiko Maschinenbau GmbH & Co. Kg., Offenburg  
Kombidämpfer:  
Rational AG, Landsberg

Regeneriertechnik:  
Electro calorique, Herme  
Thermische Geräte: Lacher Großküchen GmbH, Darmstadt  
Ausgabemöbel:  
rgk Großküchen GmbH, Rottweil  
Kühlzellenbau / Kälteanlagen:  
Fa. Kke GmbH, Kesselsdorf