



Fotos: jam

Generalplaner Volker Giel bei der Einweihung der neuen Zentralküche.

Die Kliniken des Main-Taunus-Kreises haben am 1. Dezember 2005 im Gewerbegebiet von Kelkheim-Münster eine Zentralküche eröffnet, in der nun das Essen für die Krankenhäuser Hofheim und Bad Soden, die Fachklinik Hofheim und das Altenpflegeheim Eppstein produziert wird. Die Servicegesellschaft der Kliniken des Main-Taunus-Kreises GmbH hat auf dem 2.000 Quadratmeter großen Grundstück einen dreigeschossigen Gebäudekomplex mit insgesamt 1.400 Quadratmetern Nutzfläche errichtet. Die Baukosten beliefen sich auf 7,1 Millionen Euro.

Zunächst werden die Mahlzeiten für rund 1.000 Patienten, Mitarbeiter und Bewohner produziert und an die einzelnen Häuser ausgeliefert. Die neue Zentralküche ist auf eine Kapazität bis zu 3.000 Essen ausgelegt. Um sich die Möglichkeit einer Erweiterung ihrer Zentralküche offen zu halten, haben die Kliniken bereits die Option zum Erwerb eines angrenzenden 2.000 Quadratmeter großen Grundstücks bei der Stadt Kelkheim geltend gemacht. Die Auslieferung erfolgt durch eine externe Spedition, die

Neue Zentralküche für Kliniken des Main-Taunus-Kreises

die täglichen Fahrten zwischen den Standorten Bad Soden, Hofheim, Eppstein und Kelkheim übernimmt.

Die neue Zentralküche arbeitet nach dem Cook + Chill-Prinzip. Die zubereiteten Speisen werden schockgekühlt und anschließend kalt portioniert. Das hochmoderne Portionierband befindet sich in einem separaten, temperieren Raum. Für die Verteilung der zubereiteten Speisen hat man in Hofheim auf das know how von Electro calorique gesetzt. Angeschafft wurden 107 Kaltwagen, die ausschließlich zum Transport der gekühlten Gerichte benutzt werden und im Kühlbereich mit CO₂ arbeiten. Das innovative Kühlprinzip ist von Electro calorique patentiert und trägt den Markennamen Snowline. Zusätzlich verfügen die Kliniken des Main-Taunus-Kreises über 40 Regenerierwagen, in denen das Essen auf den Stationen regeneriert und gleichzeitig gekühlt werden. Das Befüllen der Wagen mit Kohlensäure erfolgt über eine mobile Befüllleinheit. Ein Magnet fixiert die Befüllleinheit. Während der Befüllung wird automatisch die überschüssige Kohlensäure abgesaugt, damit sie nicht in den Raum austre-

ten kann. Der CO₂ - Tank im oberen Teil des Wagens ist so konzipiert, dass unterschiedliche Mengen Kohlensäure - je Abteil (heiß und kalt) befüllbar sind. Die jeweiligen Mengen sind abhängig von der gewünschten Kühllhaltung und der Art des Regeneriervorganges. Die Wagen werden nach ihrer Ankunft auf den Stationen angeschlossen und gemäß dem Zeitplan startet die Platine den Regenerierzyklus. Die Kliniken des Main-Taunus-Kreises verfügen über ein HACCP-Dokumentationssystem von Electro calorique, das die thermischen Gegebenheiten innerhalb der Wagen über die gesamte Zeit aufzeichnet. Somit ist die jeweilige Temperatur der Speisen jederzeit dokumentierbar und entspricht damit der neusten Gesetzgebung ab Januar 2006.

Die neue Zentralküche ist die Zusammenlegung der bisher in den Häusern betriebenen Küchen. 42 Mitarbeiter arbeiten in der neuen Großküche, die über die Kliniken hinaus auch mehrere Schulen im Kreis mit Mittagessen beliefert. Die Planung einer Zentralküche war nötig geworden, nachdem im Krankenhaus Hofheim eine Sanierung der bestehenden Krankenhausküche anstand und in Bad Soden aufgrund der Erweiterung des Krankenhauses ein Umzug der Küchenbetriebe unumgänglich wurde. Unter dem Aspekt der Kosteneffizienz entschieden sich Aufsichtsrat und Geschäftsführung der Kliniken für die Zusammenlegung aller Küchenbetriebe an einem zentralen Standort. Das Grundstück war daraufhin im März 2004 von der Servicegesellschaft erworben worden. Die Generalplanung für das Bauvorhaben hat die Giel GmbH in Ludwigsburg übernommen, die Projektsteuerung lag bei der AEW Control GmbH aus Köln.



Kühler Speisentransport mit Snowline: Wolfgang Platz von Electro calorique demonstriert das Befüllen mit CO₂.