

Im Rahmen einer Feierstunde mit rund 60 Gästen wurde am 1. Dezember 2005 die neue Cook&Chill-Zentralküche der Service Gesellschaft der Kliniken des Main-Taunus-Kreises in Kelkheim offiziell eröffnet.



Cook & Chill

auf der grünen Wiese

Der Küchenbetrieb hat seine Produktion und Speisenverteilung planmäßig am 28. November für das erste der insgesamt vier Häuser begonnen. Jetzt wird peu à peu eine Einrichtung nach der anderen hinzukommen, bis alle – Krankenhaus Hofheim, Fachklinik Hofheim, Krankenhaus Bad Soden und Altenpflegeheim Eppstein – in das Produktionsvolumen aufgenommen sind. Bislang hat jede dieser vier Einrichtungen ihre Patienten, Bewohner und Mitarbeiter aus einem eigenen Küchenbetrieb vor Ort versorgt. Da für diese inzwischen ohnedies zur Sanie-



Das Gebäude beherbergt einen drei-geschossigen Küchenbetrieb.

Küchenausstatter: Lacher Großküchen, Darmstadt

Wichtigste Lieferanten:

- Rational: SelfCooking Center
 - Metos/ Stierlen: Rührwerkskessel mit Rückkühlung
 - Ambach: Thermik
 - Sigma: Smart-Ice-Systeme
 - Foster: Rückkühler
 - Electro Calorique: Regeneriertechnik
 - Blanco: 90 % der fahrbaren Edelstahlgeräte
 - Hupfer: fahrbare Edelstahlgeräte
 - Meiko: Spülanlage
 - Bauscher/ Schönwald: Geschirr
 - Innos: Kochprozessmanagement
- Sonstige:**

- Heizung/ Lüftung/ Sanitär: Haag, Landau
- Bodenbeschichtung: Epoconcept, Heidesheim
- Aufzugstechnik: Schäfer-Aufzüge, Waldeck

CO₂-Anlage: Asco Kohlensäure, CH-Romanshorn (zur Befüllung der Electro Calorique-Regenerierwagen)

Ausgabemöbel: rgk Grossküchen, Rottweil

AUF EINEN BLICK:

Objekt: Cook & Chill Zentralküche
Bauherr: Service Gesellschaft der Kliniken des Main-Taunus-Kreises, eine 100-prozentige Tochtergesellschaft der Kliniken des Main-Taunus-Kreises
Generalplanung: Giel, Ludwigsburg
Projektsteuerung: AEW Control, Köln
Beginn Gebäudeplanung: 20. Oktober 2004
Baubeginn: 1. März 2005
1. Spatenstich: 17. März 2005
Baufertigstellung: Anfang November 2005
Kücheninbetriebnahme: 28. November 2005
Grundstückgröße: 2.000 m²
Nutzfläche: rd. 1.400 m² auf drei Geschossen
Mitarbeiterzahl: 42
Gesamtkosten der Zentralküche: 7,1 Mio. €
Zielgruppe der Zentralküche: Patienten, Besucher und Mitarbeiter der Einrichtungen Krankenhaus Hofheim, Fachklinik Hofheim, Krankenhaus Bad Soden, Altenpflegeheim Eppstein

GEBÄUDENUTZUNG:

Untergeschoss:

- Lagerung der angelieferten Lebensmittel in Kühl- und Tiefkühlräumen sowie in Trocken- und Gewürzlager
 - Speisenvorbereitung, -produktion sowie -rückkühlung
 - Unterbringung der gesamten Haus- und Versorgungstechnik
 - Lagerräume für diverses Küchengerät
- Erdgeschoss:**

- Lebensmittelanlieferung mit Entpackung und Qualitätskontrolle im Anlieferungsraum
 - Spülanlage für ankommendes Schutzgeschirr
 - Speisenverteilung über ein 10 m langes Speisenverteilband
 - Abtransport der Speisen zu den Krankenhäusern
- Dachgeschoss:**
- Sozialräume, Büros, Wäscheraum
- Außenanlagen:**
- Rampe zur Lkw-Anlieferung
 - diverse Müllcontainer- und 16 Pkw-Stellplätze
 - gepflasterte Hoffläche und Grünanlagen



Zum Einsatz kommen die neuesten Rührkessel mit Rückkühlung von Metos/ Stierlen.



Das Speisenverteillband der neuen Cook&Chill-Zentralküche hat eine Länge von zehn Metern.

Die Suche nach einer Lösung für die Erweiterung bestehender Küchenbetriebe wurde gefunden. Unter dem Aspekt der Kosteneffizienz für die Zusammenlegung aller Küchenbetriebe an einem zentralen Standort und somit zum Neubau

einer Zentralküche entschlossen. Die Produktion auf den Punkt erfolgt nach dem Cook&Chill-Verfahren (Herunterkühlen auf 2 bis 3 °C innerhalb von maximal 90 Min.) und die Speisenverteilung via Regenerationswagen, in welchen die Speisen ihre Restgarung erhalten. Darüber hinaus lassen sich nicht sofort ver-

teilte Speisen ohne Qualitätsverlust mehrere Tage gekühlt lagern. Dadurch wird eine zeitlich losgelöste, flexible Produktion ermöglicht und die Küchenauslastung kann besser gesteuert werden.

Täglich 3.000 Portionen

Die Suche nach einem geeigneten Standort führte nach Kelkheim, wo die Gesellschaft im März 2004 ein 2.000 m² großes Grundstück erwarb. Dort wurde innerhalb von sieben Monaten ein drei-geschossiger Gebäudekomplex mit insgesamt 1.400 m² Nutzfläche errichtet. Die Baukosten dafür lagen bei 7,1 Mio. €. Um sich frühzeitig eine Erweiterungsmöglichkeit der Zentralküche offen zu halten, haben die Kliniken die Option zum Erwerb eines angrenzenden 2.000 m² großen Grundstücks bei der Stadt Kelkheim geltend gemacht. In der hochmodernen Zentralküche werden nach Produktionsaufnahme aller Häuser täglich rund 3.000 Essensportionen für Patienten, Bewohner und Mitarbeiter zubereitet und an die jeweiligen Häuser ausgeliefert. Die Belieferung der Standorte Bad Soden, Hofheim, Eppstein und Kelkheim übernimmt ein externer Spediteur. 42 Mitarbeiter sind nun nach der Zusammenlegung der bisherigen Einzelküchen in der neuen Großküche tätig, die über ihre Kernzielgruppe hinaus auch mehrere Schulen im Kreis mit Mittagessen beliefert. cml

DOUWE EGBERTS

INTER GASTRA

23. Internationale Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie, Catering, Konditorei und Café

18.02.-23.02.2006, Messe Stuttgart

**GEMÄß IHREM ANSPRUCH:
FÜR IHRE BESTE TASSE
KAFFEE!**



Wenn Sie sich entschieden haben, grundsätzlich höchsten Kaffeegenuss anzubieten, sollte die Cafitesse-Serie von Douwe Egberts zum engsten Favoritenkreis gehören. Gefragte und umsatzstarke Spezialitäten wie Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato oder Café au lait beleben Ihr Geschäft. Schicken Sie uns bitte den ausgefüllten Coupon zurück und wir versorgen Sie schnellstmöglich mit allen

wichtigen Informationen zum Maschinenangebot und den Produkten, die Ihre Ansprüche an höchste Qualität sicherstellen.

(Abb. Cafitesse 400 und 700)

Sara Lee Deutschland GmbH
Friedrich-Koenig-Straße 35
55129 Mainz
Tel.: 0 61 31/50 69-0
Fax: 0 61 31/50 69-710
www.sle.de

Coupon bitte deutlich ausfüllen

Vorname/Name _____

Straße _____

PLZ/Ort _____

Firma _____

Tel. _____

A Sara Lee Company

Das TÜV-Merkmal ist ein Zeichen für höchste Qualität.

GMM 01/06