

System mit Vorbildcharakter

Reger Betrieb herrscht vor der großen Halle, im Fahrzeugpark. Die großen weißen LKWs mit dem Logo von procuratio nehmen Ladung auf, um anschließend die Belieferung der Uniklinik in Rostock mit frischen Speisen zu realisieren. Täglich werden 3.300 Speisetablets für Patienten geliefert.



Im Lager des Catering Centers warten ca. 3.300 Mahlzeiten bei einer Temperatur von ca. 2 °C auf ihren Einsatz.

Durch den Bau eines modernen Speiseverteilcenters wurde die langfristige Versorgung der Uniklinik gesichert.

richtung beinhaltet“, so der Geschäftsführer Thorsten Greth über die Philosophie von procuratio.

Portionierung & Transport

Das Catering-Center wird allen Anforderungen und Wünschen einer Uniklinik gerecht. Die Patienten können zwischen drei Menüs wählen. Die Speisenwahl wird zeitnah und elektronisch durch Hostessen vor Ort erfasst. Im Lager des Catering-Centers warten bei einer Temperatur von ca. 2° C jederzeit ca. 3.300 Mahlzeiten auf ihren Einsatz. Procuratio setzt hier die Produktlinie „Sous vide plus“ ein. Das sind vitaminreiche, aromatische und optisch ansprechende vorgegarte Produkte. Fleischlose Kost zählt ebenso selbstverständlich dazu, wie Kost für Patienten, die aus konfessionellen Gründen

Dazu werden 138 Carbo Fresh-Speiseverteilwagen und 97 Regenerationswagen von Iseco eingesetzt. Gleichzeitig werden noch täglich 300 Essen in Großgebinden für die klinikeigenen Cafeterien geliefert. Ausgangspunkt und Produktionsstätte für diese logistische Großleistung ist das in einer Zeit von sechs Wochen fertig gestellte Pro-

jekt des procuratio-Catering-Centers Rostock in Neuendorf-Brodersdorf. Im Auftrag des Caterers procuratio gestaltete das Architekturbüro Giel auf einer Fläche von 1.400 m² ein hochmodernes Speiseverteilcenter. Die langfristige Versorgung der Uniklinik Rostock konnte auf diese Weise gesichert werden. Auf der Suche nach der wirtschaftlich optimalen und

vor allem zeitsparenden Lösung wurde das Architekturbüro Giel mit einer Halle auf der grünen Wiese fündig. Der Umbau einer bestehenden Halle war gegenüber einem Neubau die bessere Wahl. Das Investitionsvolumen betrug ca. 3,6 Mio. €. „Wir erbringen sämtliche Leistungen, welche die Betriebsleitung einer Küche in einer Klinik oder in einer Seniorenein-

eine bestimmte Ernährung einhalten. Der hohe Vitamingehalt der vorgegarten Speisen ergibt sich durch die spezielle Zubereitung. Ein hoher Anteil der Speisen wird vakuumiert gegart – die Vorteile: Vitamine, Aromen und auch Aussehen der Speisen bleiben weitgehend erhalten. Dafür sucht man sich für jedes Produkt den jeweils besten Anbieter am Markt.

Betriebsleiter Werner Daub führt nicht ganz ohne Stolz durch seine moderne Anlage, in der die Vorportionierung und Speisenverteilung in klimatisierten Räumen erfolgt. Die konstante Einhaltung der jeweils vorgeschriebenen Raumtemperatur wird durch ein hochmodernes Schließensystem sichergestellt. Am Band werden die fertigen Speisen kalt verteilt und die Tablettts in die Speisentransportwagen stationsweise sortiert. Das alles passiert mit hohem Automatisierungsgrad: Täglich verlassen über 3.300 Mahlzeiten die Küche der Zukunft. Zum Einsatz kommen dabei spezielle Speisentransportwagen – auf herkömmlichen Lkws, die keine Kühlung benötigen: Die Kühlung erfolgt mit Hilfe von CO₂ dort, wo die Speisen sind – in den Wagen. Die Carbo-Fresh-Speiseverteilwagen sind doppelwandig ausgekleidet. Mit einer Spezialpistole wird ein innen liegender Behälter mit Flüssigkohlendioxid gefüllt, die sich gleichmäßig verteilt und in Form von Trockeneis auf konstantem Niveau Kälte abgibt. Die Wirkung tritt unmittelbar ein. Eine Kühlung auf gleich bleibend hohem Niveau wird bis zu 16 Stunden garantiert. Das ist umweltfreundlich, wirtschaftlich und sicher, da die Kühlung auch nicht bei Stromausfall ausfallen



Thorsten Greth, Geschäftsführer von procuratio.

kann. Die lückenlose Temperaturüberwachung der Verteilerwagen ist durch einen Speicherchip garantiert, der mittels einer speziellen Software ein- und ausgelesen werden kann. Nach der Rückkehr der Verteilerwagen von den Stationen garantiert eine neue Spüllogistik ein stressfreies Spülen und erzielt deutliche Kosteneinsparungen. Eine High Tech-Spüleinrichtung sortiert das Besteck über ein Magnetband aus und stapelt Tablettts und Geschirr automatisch.

Jede Menge Sparpotenzial

Fragt man Thorsten Greth nach dem Trend der Zeit, antwortet er: „Der Trend zur Zentralisierung von Küchenlösungen in der Gemeinschaftsverpflegung schreitet zügig voran. Der hohe Grad an Vorgarung und Automatisierung hat zwei wesentliche Vorteile, auch im Hinblick auf die Personalbilanz. Die Küche der Zukunft kommt mit weniger Personal aus und stellt vergleichsweise geringe Anforderungen an die Qualifikation der Mitarbeiter. Zur Bedienung des Speiserverteilerbandes, der Spüleanlage und der Kohlendioxidanlage ist kein Fachpersonal nötig. Allein beim Personaleinsatz ergibt sich bei einem Küchensystem in dieser Größe ein erhebliches Sparpotenzial pro Jahr für den Kunden.“ **dmp**



Beim Transport der Speiserverteilerwagen kommen Lkws ohne Kühlung zum Einsatz. Diese erfolgt in den Wagen und hält bis zu 16 Stunden.



Transportermit blitzblanken Erfolgen

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

MEIKO Band- und Korbtransportautomaten sind nicht nur Deutschlands meistgekaufteste Spülssysteme, 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