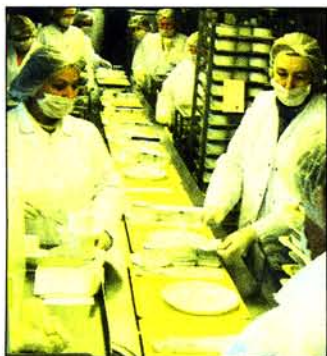


ESSEN AUF REISEN

Menü-Service Nord GmbH setzt auf Cook & Chill

MITTEN IM INDUSTRIEGEBIET VON HARRISLEE bei Flensburg erstreckt sich das 1.200 Quadratmeter große Gebäude der Menü-Service Nord GmbH. Wer es nicht weiß, würde wohl nicht vermuten, dass „auf der Wiese“ eine der größten Cook & Chill-Küchen Deutschlands ihr Zuhause hat. Die Küche ist nach neuesten Erkenntnissen gebaut, inklusive Lager, Kühlräumen, Abwaschanlage, Vorbereitungs- und Verpackungsräumen.

Die hochmoderne Zentralküche der Menü-Service Nord GmbH, der gemeinsamen Servicegesellschaft der Diakonissenanstalt (DIAKO) Flensburg und dem Nürnberger Catering-Dienstleister Dorfner Menü, ist für die Speisenversorgung aller Patienten, Bewohner und Mitarbeiter sämtlicher DIAKO-Einrichtungen verantwortlich. „Neben den ange-



TÄGLICH sind mindestens 40 Mitarbeiter im Einsatz, die insgesamt rund 4.500 Speisen zubereiten.

schlossenen Krankenhäusern, Seniorenheimen und Kindergärten beliefern wir auch diverse Betriebsgastronomien in ganz Norddeutschland“, erklärt Stefan Heinrich, Geschäftsleiter der Menü-Service Nord GmbH. „Dreimal täglich bereiten wir insgesamt etwa 4.500 Speisen zu.“ Ein ganz besonderer Kunde ist wohl die Berliner Polizei. „Als exklusiver Zulieferer kümmern wir uns um die Einsatzversorgung der Polizisten in der Bundeshauptstadt. Bei der 1.Mai-Demo beispielsweise reisten etwa 30.000 Speisen im Cook & Chill-Verfahren von Flensburg nach Berlin.“ Darüber hinaus bietet Menü-Service Nord gemeinsam mit dem Ambulanten Pflegezentrum Nord das „apn-menümobil“ - Essen auf Rädern an. „Dieses Angebot richtet sich vor allem an ältere Menschen“, so Stefan Heinrich. „Mit unserer seniorengerechten Kost haben wir ein spezielles Ernährungskonzept entwickelt, das sich genau an dem veränderten Ernäh-

ungsverhalten im Alter orientiert.“ Für das Cook & Chill-Verfahren hat man sich bewusst entschieden, da damit Zubereitung, Portionierung und die Speisenverteilung vollkommen zeitunabhängig organisiert werden können. So kann die Küche flexibel und vor allem auch sehr wirtschaftlich arbeiten. „Die Produktion erfolgt beeindruckend rationell und Kosten sparend nach genauen Produktions- und Lagerplänen“, so Nicolay Petersen, Betriebsleiter bei Menü-Service Nord. Täglich sind mindestens 40 Mitarbeiter im Einsatz. Es wird sozusagen in drei Abteilungen gearbeitet. „Grob könnte man sie als warme Küche, kalte Küche und die Bandportionierung aufteilen“, erklärt er. Insgesamt werden zwischen fünf und sechs verschiedene Wochen-Speisenpläne angeboten: für Patienten, Senioren, Kinder und bis zu drei verschiedene für die Betriebsgastronomie. „Die Essensabfrage in der DIAKO Flensburg wird durch unsere eigenen Kräfte aus-

geführt. Die anderen Einrichtungen geben uns wöchentlich öfters auch täglich die gewünschte Menüauswahl durch“, erklärt Nicolay Petersen.

Planung ist wichtig

Die Logistik von der Portionierung bis zur Ausgabe vor Ort ist auf 24 Stunden terminiert. „Um die täglich etwa 4.500 Essen in guter Qualität in die verschiedenen Einrichtungen zu liefern und diese heiß servieren zu können, ist eine zielgenaue Planung immens wichtig“, so Stefan Heinrich. Die Speisen werden in Rendezvous-Wagen transportiert. Ein 7,5-Tonnen-Kühltransporter fährt täglich mehrmals am Tag zur Auslieferung. Diese Aufgabe wurde an ein externes Transportunternehmen abgegeben. Vor Ort angekommen, werden die Speisen durch das zuvor eingewiesene Personal in Transportwagen erwärmt und verteilt.



DIE ZENTRALKÜCHE der Menü-Service Nord GmbH, ist für die Verpflegung der Patienten, Bewohner und Mitarbeiter sämtlicher DIAKO-Einrichtungen verantwortlich. Fotos: Dorfner Menü

Salate oder Obst werden im gleichen Wagen in einem separaten Abteil gekühlt. Einen großen Erfolg feierte man im Februar dieses Jahres. Als erste Küche in Flensburg und als vierte Küche in Schleswig-Holstein hat die Harrisleer Einrichtung die Prüfung für das RAL Gütezeichen 110 Diät und Vollkost erfolgreich gemeistert. Die Auszeichnung wird von der Gütegemeinschaft Diät und Vollkost e.V. (GDV) verliehen. Die GDV gilt als kompetente Institution für Qualitätssi-

cherung bei Gemeinschaftsverpflegungen. Einrichtungen mit dem RAL Gütezeichen garantieren nicht nur ein genussvolles und gesundes Essen, sondern auch mehr Lebensqualität sowie eine kompetente Beratung. Nicolay Petersen stolz: „Mit der Auszeichnung wird nicht nur die hohe Qualität der Speisen honoriert, sondern auch die Arbeit und das Engagement unseres gesamten Küchen- und Ernährungsteams. Das ist für uns Ansporn und Verpflichtung zugleich.“