

ten Tablett-Transportwagen mit dem Frühstück für Bad Windsheim. Später bringt er das schmutzige Frühstücksgeschirr nach Neustadt. Um 10.30 Uhr beginnt das Beladen des Lastwagens mit den Mittagessen für Bad Windsheim. Gegen 13 Uhr bringt der Fahrer dieses Schmutzgeschirr zurück und holt die Abendessenwagen für Bad Windsheim, die gegen 15 Uhr dort eintreffen. Die Tagesstour dieses Lastwagens endet dort.

Ein anderer Lastwagen muss das Mittagessen nach Uffenheim bringen. Dies geschieht in Speisentransportbehältern von Blanco mit GN-Behältern, da die Portionierung auf die Teller dort stattfindet. Auch das Landratsamt in Neustadt wird mit GN-Behältern beliefert.

Im Jahr 2007 wird die neue Zentralküche in Bad Windsheim fertig sein. Bis dahin könnte die tägliche Kapazität von 500 Mittagessen durch weitere Kunden erhöht sein. Für die Küchenleiterin steht jedenfalls fest, dass das Cook-Serve-System weiterhin Gebot bleibt. Nur die Auslieferungsrichtung wird sich drehen: Der Lastwagen fährt dann mit frischem Essen von Bad Windsheim nach Neustadt, weil die dortige Küche dann aufgegeben wird.

Taunus Menü: 900.000 warme Mittagessen

Eine Großküche, die räumlich nicht mit einem Krankenhaus gekoppelt ist, betreibt die Taunus-Menü-Service-GmbH. Auf rund 900.000 warme Mittagessen pro Jahr kommt das Unternehmen in Neu-Anspach in Hessen. Zu den Abnehmern gehören derzeit 16 Schulen plus Kindergärten, dazu Betriebsgastronomie und andere. Im Care-Sektor werden die Hochtaunuskliniken in Usingen und Bad Homburg und die Oberurseler Werkstätten für Behinderte beliefert.

Trotz der (in Schulzeiten) täglichen Produktion von rund 2.800 Mittagessen geht der Überblick nicht verloren: weder bei der Bestellung, noch bei der Zubereitung, noch bei der Auslieferung. Geschäftsführer Günther Bennerscheid, der aus dem Klinikwesen stammt, hat alle Unternehmensfunktionen im Griff.

Dazu gehört die Teilnahme von Taunus-Menü an Elternsprechtagen, um über Speisenpläne, Kosten, Kennzeichnungspflicht, Zusatzstoffe, Ernährungsphysiologie, bargeldlose Abrechnungssysteme und anderes aufzuklären. Taunus-Menü erlangte unlängst eine Biozertifizierung und trägt das RAL-

Kühlen mit Schnee aus Kohlendioxid

Im Krankenhaus wählt der Patient üblicherweise einen Tag vorher aus, was er früh, mittags und abends essen möchte. Komponentenwahl ist möglich. Die rund 50 individuellen Diätessen stellen ebenfalls kein Problem dar. Alles wird dokumentiert: Welcher Patient hat wann was bekommen? Auf Wunsch kann ein persönliches Protokoll mit allen Nährwerten an einen Patienten ausgegeben werden.

Gekocht und verteilt wird nach dem Cook-Chill-Verfahren. Bezüglich der Belieferung der Krankenhäuser hat sich Taunus-Menü auf die Wagen von Iseco festgelegt. Die Besonderheit besteht in der Kühlung nach der „Carbo-Fresh“-Methode. Mittels einer Pistole füllt man dem Speisentransportbehälter flüssiges Kohlendioxid ein, das in einer Kassette im Wageninneren zu Schnee wird. Dieser wandelt sich allmählich in CO₂-Gas um und entzieht dabei der Umgebung Wärme. Das Wageninnere behält auf diese Weise eine laut Bennerscheid bis zu 16 Stunden anhaltende Temperatur von 3 °C. Sowohl die Wagen „Navis“ als auch „Apetis“ werden auf diese lebensmitteltechnisch ungefährliche Weise gekühlt.

Die Speisenverteilung läuft bei Taunus-Menü so ab, dass die unheizbaren Abend- und Frühwagen „Navis“ stationsweise mit Tablett bestückt werden und in einen gekühlten Bereitstellungsraum gerollt werden; wo man sie mit CO₂ füllt und zur passenden Zeit auf einen Lastwagen verlädt. Bisher fahren die Frühstückslastwagen gegen 5.30 Uhr von Neu-Anspach zur jeweiligen Klinik los. Nachdem die Fahrer die Rollwagen per Hebebühne ausgeladen haben, laden sie die bereitstehenden Abendwagen ein und bringen sie nach Neu-Anspach. Der Lastwagen wird noch zwei Mal fahren, um das Mittagessen im heizbaren Iseco-Wagen „Apetis“, der in gleicher Weise mit

Das System der Speisenverteilung des Caterers Taunus-Menü beginnt mit der Bestückung der Tablett am Band in der Großküche in Neu-Anspach.



Foto: Rainer Greubel

Gütezeichen. Die Speisenpläne für Schulen umfassen drei Gerichte zur Auswahl, die per EDV-System Schapp eine Woche vorher bestellt werden.

Kühlfahrzeuge

Kühlaufbauten & Kühlanhänger

Kress Fahrzeugbau GmbH
Daimlerstr.7, D-74909 Meckesheim

Tel. 06226-9263-0
Fax 06226-9263-29

info@kress-web.de
www.kress-web.de



Foto: Rainer Greubel

CO₂ geladen ist, zur Klinik zu bringen und schließlich am Nachmittag das Abendessen zu transportieren.

Die Transportwagen von Iseco werden stationenweise beladen – Verwechslung ausgeschlossen.

Speisen in Patientennähe garen

Günther Bennerscheid berichtet, dass er teilweise auf kleinere, etwa halb so große Tablett umsteige, so dass das Abend- und Frühstück in einer einzigen Tour am Nachmittag auszufahren sei. Nach der Ankunft der Wagen in der Klinik bringt sie entweder das Klinikpersonal auf die Stationen, oder (in der Hochtaunusklinik in Usingen) der Fahrer schließt sie an einem Sammelplatz an den Steckdosen an. Wie bei Cook-Chill üblich, beginnt zu einer festgelegten Zeit die Restgare der warmen Mittagsspeisen. In den Iseco-Wagen geschieht dies durch Kontaktwärme. Das Prinzip, das Bennerscheid verfolgt, lautet: Die Speisen sollen so nah wie möglich am Patienten gegart werden, damit er ideale Temperaturen und Hygiene vorfindet. Insofern nähert sich sozusagen der verlängerte Arm der Küche dem Patienten.

Den Fahrservice zu den Krankenhäusern lässt Bennerscheid von einer angeheuerten Firma erledigen; die Kindergärten und Schulen versorgt er mit einem großen und zwei kleinen eigenen Lastwagen.

RG



Contract Werbung, Oberberg

Perfekte Speisenverteilung mit System: Menü Mobil



Inductline

Mit dem Induktionswagen werden die Tablett transportiert und die Speisen elektronisch gesteuert auf die Minute genau regeneriert bzw. auf Servier-temperatur gebracht.



Airline

Mit dem Airline-Wagen werden die Tablett bequem transportiert und die Speisen elektronisch gesteuert mittels Heißluft auf die Minute genau regeneriert. Gleichzeitig werden Salat und Dessert mit aktiver Kühlung kalt gehalten.



Classic

Das kompakte Transportsystem – speziell für »Essen auf Rädern«. Appetitlich, hygienisch. Heißes bleibt heiß, Kaltes kalt.



Inducook

Das neue, revolutionäre Regeneriersystem für Frischkühlkost. Induktion als Heißmacher und denkende Geschirrtelle.



Universal

Das ideale Kompaktablettssystem für Krankenhäuser, insbesondere mit langen, unebenen oder steilen Transportwegen.



Caldomet / Caldoset / Caldotray

Das multifunktionale Warmhalte-Systemgeschirr. Für jeden Einsatz die richtige Lösung: Kompakt-Tablett-System, Kunststoff-Clochen-System, CNS-Clochen-System.

MENÜ MOBIL
FOOD SYSTEMS

A-6401 Inzing/Tirol, Dr. Gustav-Markt-Weg 18
Tel. ++43 / 52 38 / 88 6 61, Fax ++43 / 52 38 / 88 7 78
www.menu-mobil.com, e-mail: office@menu-mobil.com

Wir freuen uns auf Ihren Besuch zur hogatec 2006 in Düsseldorf, in Halle 10, Stand G 68