

NEUE GROSSKÜCHE IN BAD NAUHEIM

Hier entsteht eine Gourmet-Werkstatt

DAS EIGENE SÜPPCHEN ZU KOCHEN ist in Zeiten von zunehmendem Kostendruck für Kliniken und Krankenhäuser oft unwirtschaftlich. Zentralküchen, die mehrere Einrichtungen versorgen, sind eine zukunftsfähige und wirtschaftlich attraktive Alternative. CM begleitet exklusiv den Bau des neuen Catering-Zentrums in Bad Nauheim. (Von Daniela Müller)

In Bad Nauheim entsteht derzeit ein Catering-Zentrum der Superalternative, das nach seiner Fertigstellung im September 2008 Abnehmer aus der gesamten Region mit Essen versorgen soll. Die neue Zentralküche ist das Ergebnis einer Kooperationsvereinbarung, die das Gesundheitszentrum Wetterau und das Klinikum Offenbach bereits 2005 beschlossen haben. Für die Klinikbetreiber bedeutet die Neuorganisation der Verpflegungslösung, dass sie sich zukünftig noch mehr auf ihre Kernkompetenzen konzentrieren können, so Wolfgang Potinius, Geschäftsführer Gesundheitszentrum Wetterau GmbH. Die Planungen für das Projekt starteten bereits Mitte 2006. Die „Gourmet-Werkstatt“ – so der ehrgeizige Arbeitstitel des Projekts – wird auf einer Grundstücksfläche von rund 7.000 Quadratmetern am südlichen Ortsrand von Bad Nauheim errichtet. Die Bad Nauheimer Wohnungsbaugesellschaft (Wobau) investiert rund 14 Millionen Euro in das Bauwerk. Nach der Fertigstellung wird die Wobau es an die Hochwaldkrankenhaus Service GmbH, die das Catering-Zentrum betreiben wird, übergeben. Aus der neuen Großküche werden dann die Partner-Häuser sowie andere Einrich-



DIE BAUARBEITEN FÜR das neue Catering-Centrum sollen im Herbst 2008 abgeschlossen sein.

tungen, beispielsweise Schulen und Seniorenheime, beliefert. Als Generalplaner baut das Büro Giel aus Ludwigsburg auf einer Netto-Grundfläche von 3100 Quadratmetern die Großküche, deren Volumen 15.700 Kubikmeter umbauten

Raumes umfassen wird. Das Projektmanagement ist in guten Händen bei der in Dillenburg ansässigen Bauwert Projekt Consult. Für die Statik zeichnet das Bad Nauheimer Büro Göbel und Schmitt verantwortlich. Ab Ende 2008 soll das

Catering Zentrum täglich 1.800 Essen in tablettierter Form für den Krankenhausbetrieb sowie bis jetzt 4.000 Mittagessen in Großgebinden für weitere Abnehmer liefern. Dabei wurde schon bei der Planung sichergestellt, dass Ausbaupotenzial vorhanden ist. Die Speisen im neuen Catering-Zentrum werden nach dem Cook & Chill-Verfahren produziert. Auf diese Weise soll eine hohe Qualität der Speisen sichergestellt werden.

Bessere Bedingungen für die Mitarbeiter

Die Mitarbeiter, die bisher in den Küchen der Krankenhäuser beschäftigt waren erhielten das Angebot in die neue Cook&Chill-Küche zu wechseln.

Die Küchenleitung stellt das Klinikum Offenbach. „Die Mitarbeiter werden in der neuen Küche verbesserte Arbeitsbedingungen bekommen und durch das neue Cook & Chill-Verpflegungssystem auch neue Qualifikationen erwerben und ihren Horizont erweitern können“, so Titus Kinzler, Geschäftsführer und Leiter Service & Wirtschaft der Offenbacher Klinik Management und Service GmbH. Gerade im Bereich der Krankenhausverpflegung muss die Küche nicht nur den höchsten technischen und logistischen Anforderungen genügen, sondern auch alle Hygiene-Richtlinien zuverlässig einhalten.



ALS GENERALPLANER BAUT HANS-VOLKER GIEL aus Ludwigsburg auf einer Netto-Grundfläche von 3.100 Quadratmetern die Großküche.

Schließlich müssen alle Prozesse der Speisenverteilung bis ins kleinste Detail auf die innerbetrieblichen Klinikprozesse abgestimmt sein. All dies musste bei der Planung des Bauwerks und der Einrichtung berücksichtigt und nun umgesetzt werden. So entsteht ein Bauwerk mit Kochtechnik auf dem neuesten Stand der Entwicklung mit Binäres-Kühlung, mit einem Kochprozessmanagement zur Steuerung der Produktionsabläufe sowie einer zukunftsgerechten Nassmüllanlage. „Die Produktionsbereiche werden mit hochwirksamen Lüftungsdecken ausgestattet sein,

und das Gebäude über Bus-System vernetzt, um eventuell anfallende Störungen zeitnah erfassen und beheben zu können“, verrät Küchenplaner Hans-Volker Giel schon heute einige Details. Der symbolische erste Spatenstich für das Groß-Projekt fand jüngst statt. Die Grundsteinlegung ist für Anfang Oktober geplant.

Lesen Sie demnächst in CM, welche besonderen Herausforderungen die Planung der Küche stellte und welche Lösungen schließlich zum Einsatz kommen werden.

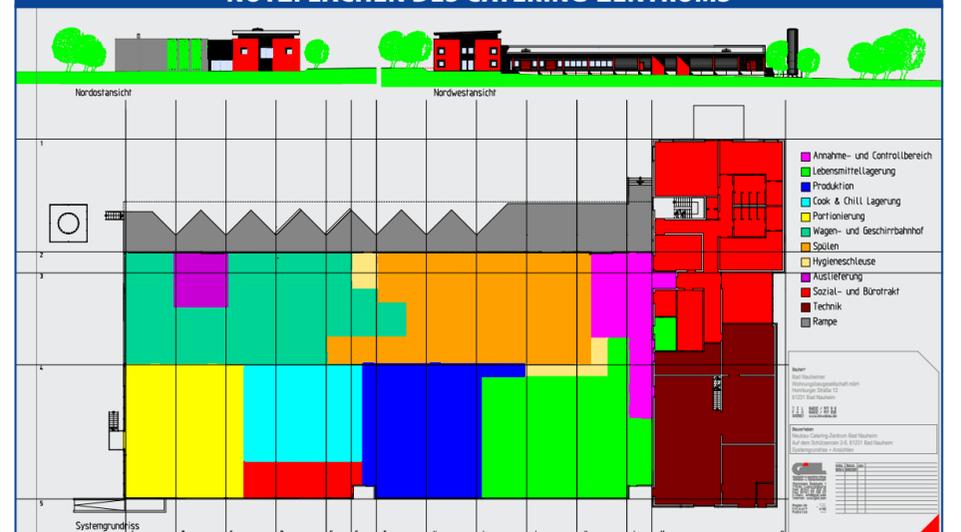


DAS NEUE CATERING-ZENTRUM entsteht im Gewerbegebiet Auf dem Schützenrain. Fotos: Giel GmbH

CATERING-ZENTRUM BAD NAUHEIM

Bauträger: Bad Nauheimer Wohnungsbaugesellschaft
Späterer Betreiber: Hochwaldkrankenhaus Service GmbH
Projektsteuerung: Bauwerk Projekt Consult GmbH
Küchenplanung: Giel GmbH, Ludwigsburg

NUTZFLÄCHEN DES CATERING-ZENTRUMS



Aus einer Hand: Schutz und Pflege für Getränkeautomaten

Sie produzieren und betreiben hochwertige Getränkeautomaten – wir bieten Ihnen passenden Rundumschutz und Pflege aus einer Hand. Das Innovationsunternehmen 3M liefert für Sie qualitativ hochwertige Lösungen rund um Ihre Getränkeautomaten – von der Herstellung bis zur Wartung. Fortschrittliche Wasserfilter der Marke 3M sorgen für die einwandfreie Funktion Ihrer Getränkeautomaten, schützen sie vor Kalk und Verunreinigungen und verbessern den Geschmack der Getränke. 3M™ Industrieklebebander helfen bei der Verpackung der Automaten und gewährleisten einen sicheren Transport. Wartung und Service werden mit der 3M™ Edelstahlpflege, mit Microfasertüchern, imprägnierten Reinigungstüchern und Schwämmen der Marke Scotch-Brite™ garantiert einfacher und sorgfältiger.

3M Deutschland GmbH | Abt.: CUNO Products
Carl-Schurz-Str. 1 | 41453 Neuss
e-mail: filter.de@mmm.com
Tel.: 02131-14-5153 | Fax: 02131-14-5100