

ZWEITGRÖSSTES CATERING-ZENTRUM DEUTSCHLANDS

# Der Grundstein ist gelegt

**DAS „NACH DER LUFTHANSA ZWEITGRÖSSTE und modernste Catering-Zentrum Deutschlands“, so der GZW-Aufsichtsratsvorsitzender und Erster Kreisbeigeordneter, Oswin Veith, entsteht derzeit im Gewerbegebiet „Auf dem Schützenrain“. Errichtet wird die „Gourmet-Werkstatt Rhein-Main-Wetterau“ von der Bad Nauheimer Wohnungsbaugesellschaft im Auftrag zweier Kooperationspartner: des Klinikums Offenbach und des Hochwaldkrankenhauses Bad Nauheim im Verbund des Gesundheitszentrums Wetterau.**

Ab September 2008 sollen von Bad Nauheim aus neben den fünf Häusern des Gesundheitszentrums Wetterau (GZW) und dem Klinikum Offenbach weitere öffentliche Einrichtungen, darunter vor allem Schulen, Kindergärten und Senioreneinrichtungen, mit Speisen versorgt werden. (CM berichtete in Ausgabe 10/07) Die Gesamtkosten werden derzeit auf knapp 14 Millionen Euro veranschlagt. Mit dem Neubau werde ein wichtiger Schritt getan „auf dem Weg hin zu einer dauerhaften Sicherung unserer Krankenhäuser in einem Gesundheitsmarkt, der seit Jahren de facto von einem auf den anderen Tag schwieriger wird“, betonte Veith. Dem Geschäftsführer des GZW, Wolfgang Potinius, dankte Veith für den Weitblick, die Zusammenarbeit mit dem Klinikum Offenbach einzugehen. Diese Kooperation werde „weit über den heutigen Tag hinausgehen“, sagte er und verwies auf eine weitere gemeinsame Einrichtung beider Partner, die in Offenbach geplant ist. Weitblickend sei der Bau der Gourmet-Werkstatt Rhein-Main-Wetterau gerade aber auch im Hinblick auf die Schulen, an denen immer mehr Ganztagsangebote eingerichtet würden. Damit steige auch die Nachfrage nach gesundem, fri-

schem und wohl schmeckendem Essen. Diese Nachfrage werde die künftige Gourmet-Werkstatt befriedigen können, betonte Veith. Dank hatte auch Bürgermeister Bernd Witzel abzustatten. Er ist nicht nur Vorsitzender der Gesellschafterversammlung des GZW, sondern zugleich auch Aufsichtsratsvorsitzender der Bad Nauheimer Wohnungsbaugesellschaft. In dem neuen Projekt, so Witzel, kooperierten nicht nur die Krankenhäuser des GZW und das Klinikum Offenbach, sondern „auch zwei bedeutende Unternehmen dieser Stadt: das ehemals städtische Hochwaldkrankenhaus und die Bad Nauheimer Wohnungsbaugesellschaft. „Wann immer in dieser Stadt Not am Bau ist, dann ist die Wohnungsbaugesellschaft der Stadt und ihren Gremien ein verlässlicher Partner“, dankte Witzel dem Wobau-Geschäftsführer Peter Schäfer. Als Beispiel für eine weitere gelungene Kooperation nannte er das Projekt „Betreutes Wohnen“, in dem Wobau und Hochwaldkrankenhaus schon seit Jahren erfolgreich zusammenarbeiteten. Der Offenbacher Oberbürgermeister Horst Schneider verwies auf die Sparmaßnahmen und sonstigen Beschränkungen im Gesundheitswesen. Parallel dazu erhöhe das Internet mit seinen viel-

fältigen, rasch verfügbaren Informationen die Konkurrenzsituation für die Klinikbetreiber. Es sei sinnvoll, sich nach seinen Worten unterschiedlichen Herausforderungen gemeinsam zu stellen. Michael Beseler, Stadtkämmerer in Offenbach und Aufsichtsratsvorsitzender des dortigen Klinikums, erläuterte den

Apotheke, den zentralen Einkauf und die gemeinsame Sterilisation unterbringen“, sagte Beseler. Dabei lassen sich nach seinen Worten unterschiedliche Synergien nutzen. „Durch die räumliche Verteilung – Essen hier, Einkauf und Sterilisation dort – werden wir uns im Transport Leerfahrten wahrscheinlich in

betonte Beseler. Hans-Ulrich Schmidt, Geschäftsführer des Klinikums Offenbach, erklärte, im Konkurrenzettbewerb um Patienten, die gesundheitlich und finanziell in der Lage seien, sich für eine Behandlung an einem bestimmten Ort zu entscheiden, müssten die Kliniken nicht nur ausgezeichnete medizinische Versorgung bieten, sondern auch „ein adäquates Drumherum“. Deshalb investiere die Stadt Offenbach derzeit 142 Millionen Euro in den Neubau des Klinikums, „und deshalb lassen wir hier dieses Gebäude errichten in der Hoffnung auf eine in mehrfacher Hinsicht gewinnbringende Kooperation“. Als Bauherr nannte Wobau-Geschäftsführer Peter Schäfer die wesentlichen Fakten. Auf dem 7400 Quadratmeter großen Gelände entstehe ein Gebäude mit 16.000 Kubikmetern umbautem Raum und einer Nutzfläche von 3200 Quadratmetern. Produziert werde das Essen künftig im so genannten „Cook-and-chill“-Verfahren. Beim Kochen werde das Essen bis zu einem Punkt von 80 Prozent gegart, danach portioniert und heruntergekühlt. „So kann es später just in time regeneriert und dabei zu Ende gegart werden“, erklärte Schäfer. „Die Herstellungsweise garantiert vitamin- und ab-

wechslungsreiches Essen, gesund und lecker, modernen Ernährungsratschlägen entsprechend und damit genau das Richtige für Patienten ebenso wie für Schüler und Kleinkinder.“ Zur Einrichtung der Gourmet-Werkstatt gehören allein 370 sogenannter Regenerierwagen. Das eigene Logo und den Namen der Gourmet-Werkstatt Rhein-Main-Wetterau hatte eingangs GZW-Geschäftsführer Wolfgang Potinius vorgestellt. Das Logo besteht aus einem geometrischen G mit dem kräftig orangefarbenen Pluszeichen in der Mitte und dem Namen der Einrichtung. „Dieses Logo bettet die Gourmet-Werkstatt in den Verbund des Gesundheitszentrums Wetterau ein“, erklärte Potinius unter Verweis auf das in der vergangenen Woche vorgestellte neue Logo-System des GZW. Der Name Gourmet-Werkstatt sei gewählt worden, weil er alles zum Ausdruck bringe, was den Initiatoren für die Einrichtung wichtig erscheine: „Kochen ist ein Handwerk, Handwerker arbeiten in einer Werkstatt. Wenn aber ein Koch nun sein Handwerk gut versteht, dann sind seine Speisen etwas Besonderes. Und deswegen wird das hier nicht nur einfach eine Koch-Werkstatt, sondern eine Gourmet-Werkstatt“, versprach Potinius.



**OB HORST SCHNEIDER**, Hans-Volker Giel, Giel GmbH, Bernd Witzel, Bürgermeister von Bad Nauheim, Hans-Ulrich Schmidt, Klinikum Offenbach GmbH, Hugo-Peter Schäfer, Bad Nauheimer Wohnungsbaugesellschaft mbH, Wolfgang Potinius, Gesundheitszentrum Wetterau gGmbH und Oswin Veith, Erster Kreisbeigeordneter und Vorsitzender des Aufsichtsrates der Gesundheitszentrum Wetterau gGmbH. Foto: Gesundheitszentrum Wetterau

weiterführenden Part der Kooperation. In Offenbach werde ein zweites Logistikzentrum entstehen. „Dort werden wir eine gemeinsame

der Regel ersparen können. Es ist, wie Sie sehen, ein wohl durchdachtes System, von dem wir sicherlich alle profitieren werden“,

NEUE NORM EN 50416

## Was gilt für Transportspülmaschinen?

**UM BEI DER PLANUNG UND NEUEINRICHTUNG von gewerblichen Spülküchen im wahrsten Sinne des Wortes auf der sicheren Seite zu sein, empfiehlt der Verband der Hersteller von Gewerblichen Geschirrspülmaschinen e.V., Hagen, ab dem 1. Dezember 2007 auf die noch junge europäische Norm EN 50416:2005 zu setzen.**

Diese Sicherheitsnorm garantiert für die Transportspülmaschinen höchste Sicherheitsstandards. Die EN 50416 ist eine Sicherheitsnorm für gewerbliche Transportspülmaschinen. Zwar ist sie im Normen-Dschungel ein noch recht junges Kind: Die europäische Normenbehörde CENELEC hat sie am 07.12.2004 angenommen. Doch ihre Bewährungsprobe hat sie schon längst hinter sich. Schließlich fußen ihre In-

halte auf den Sicherheitsstandards der EN 60335-2-58:1997, die die deutschen Markenanbieter in den letzten Jahren weiterentwickelt haben und heute Welt-niveau darstellen.

Gleich ob Schutz vor Feuchtigkeit, der mechanischen Sicherheit oder dem Schutz von Personal und Maschine bei unsachgemäßem Gebrauch: Spülküchenbetreiber verlassen sich seit Jahren

auf Maschinen, die den Anforderungen der EN 60335-2-58 aus 1997 entsprechen und die nun mit der EN 50416 übernommen wurden. Wichtig zu wissen: Die EN 50416 ist in das nationale Normenwerk des VDE übernommen. Planer und Kunden finden sie hier unter DIN EN 50416:2005-11 bzw. VDE 0700-416. Ist für den Kunden die Normenwelt als solche schon eine undurchsichtige, weil nicht jeder die technisch-

behördlichen Formulierungen liebt, so ist seit kurzem die Verwirrung perfekt: Eine zweite europäische Sicherheitsnorm für Transportspülmaschinen ist erschienen. Auf welche sollten nun Kunden und Planer achten? Wir haben einen Fachmann rund um Normen und Sicherheitsstandards bei gewerblichen Transportspülmaschinen gebeten, Fragen von Kunden zu beantworten (siehe Interview).

NACHGEFRAGT: DIPLOM-INGENIEUR THOMAS BRÜGGEMANN

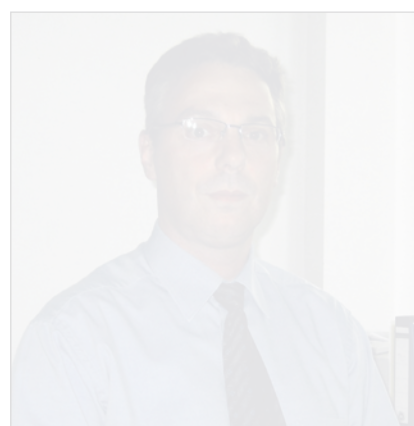
## Zwei Sicherheitsnormen – welche gilt?

**DIPLOM-INGENIEUR THOMAS BRÜGGEMANN** ist Referent der DKE Deutsche Kommission Elektrotechnik Elektronik Informationstechnik im DIN und VDE. Hier vertritt er unter anderem den Bereich der Großküchengeräte.

**Wie beurteilen Sie die DIN EN 50416 unter Sicherheitsaspekten für den Kunden?**

Sie garantiert einen hohen Sicherheitsstandard. Ich sage das deshalb, weil in diese Norm nicht nur das theoretische Wissen von mehreren unabhängigen Experten aus neutralen Organisationen wie der unseren eingeflossen ist. Bei der Erarbeitung der DIN EN 50416 ist ja auch darauf geschaut worden, was sich bisher schon tausendfach im Markt bewährt hat: Immerhin basieren etwa 90 Prozent aller Maschinen auf diesen Konstruktionen, und sie gelten als sehr sicher. Schließlich ist die neue Norm hervorgegangen aus der bisherigen europäischen Sicherheitsnorm „Besondere Anforderungen für Spülmaschinen“ EN 60335-2-58 aus 1997. Damit enthält die neue EN 50416 das Altbe-

währte - die hier formulierten Sicherheitsstandards müssen sich nicht mehr beweisen. Und die EN 50416 ist speziell für Transportspülmaschinen erarbeitet worden. Sie geht damit sehr konkret auf die Bedürfnisse des Anwenders von



**DIPLOM-ING. THOMAS BRÜGGEMANN**  
Foto: DKE

diesen Maschinen ein. Die EN 50416 ist vom Europäischen Komitee für Elektrotechnische Normung angenommen und als harmonisierte Norm unter der Maschinenrichtlinie im Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften veröffentlicht worden. Wichtig für Kunden und Planer: Ab dem 1. Dezember 2007 besteht dann – sofern eine Zertifizierung erwünscht – keine Wahlfreiheit mehr zwischen der alten und neuen Norm, dann ist die EN 50416 verbindlich.

**Kürzlich ist eine zweite europäische Norm erschienen, die dem Titel nach ebenfalls Sicherheitsanforderungen für Transportspülmaschinen formuliert. Wie beurteilen Sie die Relevanz dieser zusätzlichen Norm, die als DIN EN 14957 in das nationale Normenwerk des DIN übernommen wurde?**

Aus Sicht unseres zuständigen Arbeitskreises Spülmaschinen erfüllt diese Norm nicht den derzeitigen Stand der Technik von Transportspülmaschinen. Darüber hinaus existieren auch noch keine Maschinen im Markt, die dieser Norm entsprechen. Im Übrigen ist das Komitee, das die DIN EN 14957 entwickelt hat, zuständig für Maschinen, die Nahrungsmittel produzieren. Der genaue Name lautet: Technisches Komitee 153 „Nahrungsmittelmachines – Sicherheits- und Hygieneanforderungen“. Die entsprechende DIN bezieht sich folgerichtig auf Nahrungsmittelmachines. Und die Experten, die in unserem DKE-Arbeitskreis vertreten sind, sind sich in ihrer fachlichen Einschätzung einig, dass Transportspülmaschinen keinesfalls Nahrungsmittelmachines sind.

Top Leistung.  
Top Design.  
Top Preis.

Der neue automatische Kombidämpfer von UNOX ist ein wahres Großküchenwunder.



Die neue Kombidämpfer-Klasse ChefTop™ setzt neue Maßstäbe in Komfort und Leistung, Design und Wirtschaftlichkeit. Ob braten, grillen, dünsten etc.: Der ChefTop™ macht's, und zwar perfekt. Einfach nur das Wunschergebnis eingeben. Fertig. Der Rest ist ChefTop™-Sache. Das Programmieren entfällt ebenso wie Temperatur-, Zeit- und Feuchtigkeits-Eingaben. Alles geht automatisch. Neu ist auch die Touchscreen-Technologie in der Tür. Der ChefTop™ ist durch und durch innovativ. Nur im Preis bleibt UNOX konservativ: bis zu 50% günstiger als vergleichbare Konkurrenzgeräte.



UNOX-Vertrieb Deutschland DUEX GmbH  
Oberer Westring 22 · 33142 Büren/Westf.  
Tel.: 02951-9876-0 Fax: 02951-9876-29  
www.unox-geraete.de