

PROJEKTBEGLEITUNG: GOURMET-WERKSTATT

# Küchentechnik wird bald einziehen

**BAD NAUHEIM IST BALD UM EINE GOURMET-WERKSTATT REICHER.** Das Großprojekt entsteht derzeit im Gewerbegebiet Auf dem Schützenrain.

Nach der Fertigstellung soll das neue Catering-Zentrum täglich 1.800 Essen in tablettierter Form für den Krankenhausbetrieb sowie cirka 4.000 Mittagessen in Großgebinden für weitere Abnehmer liefern. CM berichtet regelmäßig exklusiv über den Fortschritt des Großprojekts. (Von Daniela Müller)

Is zur geplanten Eröffnung im Spätsommer ist es nicht mehr lange hin. Und so laufen die Bauarbeiten auf Hochtouren. Die neue Großküche hat mittlerweile bereits deutliche Gestalt angenommen. Bald schon wird die Küchentechnik dann endlich in die Gourmet-Werkstatt – so der Name der neuen Zentralküche – einziehen können. Die Technik, die in Bad Nauheim zum Einsatz kommen wird, entspricht den neuesten Standards. Die neue Cook&Chill-Küche wird ausgestattet mit Kombidämpfern der Marke Frima und Kombikesseln mit Rückkühltechnik von Proveno. Der Kessel produziert die unterschiedlichsten Gerichte nicht nur in großen Mengen, sondern kühlt sie auch in Rekordzeit auf die notwendige Lagertemperatur für ein Cook-&Chill-System ab. Auf diese Weise wird nicht nur eine immer gleich bleibende Qualität der Speisen, sondern ebenso eine maximale Hygiene des Produkts sicher gestellt – weil kein Mitarbeiter in den Prozess eingreifen muss. Ein weiterer Vorteil: „Die Kombikessel arbeiten mit Binäreistechnik, die als einzige Lösung gewährleistet, dass innerhalb kürzester Zeit, also in etwa 45 Minuten, von kochend heiß auf zwei Grad heruntergekühlt werden kann“, erklärt Wolfgang Neu, Geschäftsführender Gesellschafter der Giel GmbH, dem Unternehmen, das für die Generalplanung des Großprojekts verantwortlich zeichnete. „So lange noch Eiskristalle im Binäreis gelöst sind, verändert sich die Temperatur des Kühlmediums nicht. Bei jedem anderen Kühlmedium steigt dagegen die Temperatur an – und so erreichen Sie bei den Speisen im besten Fall eine Temperatur von zehn bis zwölf Grad. Das heißt, Sie müssten diese dann wieder in den Rückkühler fahren, was zusätzlichen Aufwand bedeutet.“ Die Kombidämpfer wurden so ausgelegt, dass die Speisen direkt vom Gerät aus in den Rückkühler gefahren werden können – ohne große Umschichtungen vorzunehmen. Auch hier hatten die Planer neben der Zeitersparnis, die optimale Einhaltung der Hygiene-Standards im Visier. Vorbildlich ist in diesem Zusammenhang auch die Hygiene-



**ES GEHT VORAN:** Im Süden von Bad Nauheim entsteht die neue Gourmet-Werkstatt.

Schleuse mit Zwangsführung, durch die die Mitarbeiter in die Rein-Bereiche der Küche gelangen. „Hygiene-Muffel“ müssen draußen bleiben. An allen relevanten Stellen innerhalb der Küche werden Handwaschbecken positioniert, die alle berührungslos funktionieren werden.

## Fußbodenheizung verbessert Arbeitsklima

Die Speisen aus dem Rückkühlraum oder aus der kleinen angegliederten kalten Küche werden in einem gekühlten Kommissionierraum bereit gestellt und vorgerichtet und gelangen schließlich in die Speiserverteilung. Hier werden in Zukunft Temperaturen von zwölf bis 15 Grad vorherrschen. Luftschleieranlagen sorgen in diesem Bereich für eine strömungsfreie Kälte. Damit die Mitarbeiter in der Speiserverteilung bei diesen Temperaturen keine kalten Füße bekommen, haben die Planer eine Fußboden-Heizung vorgesehen. „Das klingt zunächst ein bisschen abwegig, da es sich ja um einen gekühlten Raum handelt, ist aber sehr sinnvoll“, so Wolfgang Neu. „Die erforderlichen Temperaturbereiche können trotzdem eingehalten werden, denn Kälte fällt ja bekanntlich im Raum von oben herunter. Die Arbeitshöhe am Band ist 90 Zentimeter – und wenn die letzten Zentimeter vor dem Boden eine höhere Temperatur aufweisen, dann



**RALF KRAUSE**, Gesundheitszentrum Wetterau, und **Bernd Luft**, OKM Catering Service, freuen sich über die Baufortschritte. Fotos: Daniela Müller

ist das besser für das Arbeitsklima, weil mit warmen Füßen das Kälteempfinden nicht so groß ist – und den Speisen auf dem Band schadet das überhaupt nicht.“ Nachdem die Speisen tablettiert und kommissioniert wurden, landen sie schließlich in den Transportwagen. Der Raum, in dem sich die Speisewägen befinden und auf ihre Befüllung warten, wird auf zwei Grad heruntergekühlt, um die Wagen vorzukühlen. Das gleiche geschieht mit dem Geschirr – so wird sicher gestellt, dass auch eine noch so dünne Scheibe Wurst oder Käse seinen Weg auf den Tisch unbeschadet überstehen kann.

## CO2 kühlt Transportwägen

Auch beim Transport kommt die neueste Technik zum Einsatz: Speiserverteilwagen der Firma Iseco, die speziell nach den Vorstellungen der Küchenplaner entwickelt wur-

den. Das Kühlprinzip arbeitet mit Kohlenstoffdioxid CO2 (technisch als Kohlensäure bezeichnet). Die flüssige Kohlensäure wird mittels einer speziellen Pistole in den Aufnahmebehälter des Speiserverteilwagens zugeführt. Hier verwandelt sich die Flüssigkohlendioxid bedingt durch die Ausdehnung (Sublimation) in Trockeneis. Dieses ermöglicht in Sekundenschnelle eine gleich bleibende Kühlung im Speiserverteilwagen für den Transport auf kürzeren und längeren Wegen. Die Vorteile: Es ist kein Kühlaggregat am



**HANS-VOLKER GIEL (LI.)** UND **WOLFGANG NEU**, die Geschäftsführer der Giel GmbH, pflanzen die neue Zentralküche in Bad Nauheim.

## Wärmerückgewinnung aus der Spülküche

Wie im ganzen Gebäude besteht in der Gourmet-Werkstatt eine klare Trennung zwischen unreinen und reinen Bereichen. Kommen die Transportwagen von ihrem Einsatz wieder zurück, landen sie zunächst in einem Raum, der vor der Spülküche angesiedelt ist. Hier steht eine Stellfläche für ungefähr 100 Wagen

maschine verlässt, die Temperaturbelastung sehr hoch ist. Die Wagen selbst landen nach ihrem Einsatz in der Wagenwäsche. Diese soll mit entkalktem und entsalztem Wasser vonstatten gehen. Anschließend werden die Wagen dampfdesinfiziert. Wolfgang Neu erklärt, welche Planung hier dahintersteckt: „Wir haben dafür einen Niederdruckdampfgenerator mit einer Sprühlanze vorgesehen. Das hat den Vorteil,

## DAS PROJEKT

In Bad Nauheim entsteht zur Zeit ein neues Catering-Zentrum, das ab Spätsommer dieses Jahres Abnehmer aus der gesamten Region versorgen soll. Die neue Zentralküche ist das Ergebnis einer Kooperationsvereinbarung, die das Gesundheitszentrum Wetterau und das Klinikum Offenbach bereits 2005 beschlossen ha-

ben. Ab Ende des Jahres 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. Die Ludwigsburger Architekten und Ingenieure der Giel GmbH planen das Projekt auf einer Netto-Grundfläche von 3.100 Quadratmetern.

## ECKDATEN

Bausumme	14 Millionen Euro inkl. Grundstück und Baunebenkosten
Rauminhalt	16.000 Kubikmeter
Nutzfläche	3.200 Quadratmeter
Davon im Erdgeschoss	2.500 Quadratmeter
im Untergeschoss	45 Quadratmeter
im Obergeschoss	490 Quadratmeter
im Dachgeschoss	165 Quadratmeter
Grundstücksfläche	7.381 Quadratmeter
bebaute Fläche	2.800 Quadratmeter
Regenerierwagen	370 Stück

## GOURMET-WERKSTATT BAD NAUHEIM

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

## PERFEKTE PLANUNG



zur Verfügung. In der Spülküche wird es eine dreigeteilte Spülmaschine mit Bandvorsortierung von Meiko geben, so dass die Geschirrtile überwiegend im Vorfeld, also beim Ausräumen der Wägen, in Körbe sortiert werden. Mitsamt diesen Körben werden die frisch gespülten Geschirrtile schließlich im Geschirrlager zwischengelagert, bis sie in der Speiserverteilung dann wieder gebraucht werden. Auch hier muss nach dem Spülen nichts mehr in die Hand genommen werden, so dass keine unnötigen Verunreinigungen passieren. Die Spülmaschinen sind mit einer Wärmerückgewinnung versehen. Die Spülküche wurde mit einer Lüftungsdecke ausgestattet, welche die entstehende Wärme abfangen soll. Der Spül-Bereich wird teilklimatisiert, weil hier durch die Abwärme des heißen Geschirrs, das die Spül-

das ich wesentlich weniger Chemie einsetzen muss. Über die Temperatur und die Einwirkungszeit des Dampfes ist die Hygiene maximal gewährleistet, und die Umwelt wird weniger belastet.“ Und ein schonender Umgang mit der Natur und ihren Ressourcen ist für die Küchenplaner der Giel GmbH eine selbstverständliche Sache. „Wir versuchen immer, in die Zukunft zu planen und auf dem neuesten Stand der Technik zu sein. Energien sind Ressourcen, mit denen wir sorgsam umgehen müssen. Wärmerückgewinnung sowie energetische Gesichtspunkte spielen deshalb in unseren Plänen immer eine große Rolle – auch hier in Bad Nauheim“, erklärt Wolfgang Neu.

Erfahren Sie demnächst in CM mehr dazu!