



Fotos: Gourmet-Werkstatt

Die Quadratur des Kreises vollbringen

Neues Catering-Zentrum versorgt Klinikum Offenbach und vier Krankenhäuser in der Wetterau

Mit der Gourmet-Werkstatt Rhein-Main Wetterau ist nach 14-monatiger Bauzeit eine der größten Cook & Chill-Küchen Hessens eröffnet worden. Aus dem Gewerbegebiet „Auf dem Schützenrain“ in Bad Nauheim werden das Klinikum Offenbach und die vier Häuser des Gesundheitszentrums Wetterau (GZW) sowie demnächst zahlreiche öffentliche Einrichtungen – vor allem Schulen, Kindertagesstätten und Senioreneinrichtungen – versorgt.

Gourmet-Werkstatt Rhein-Main-Wetterau

Gesellschafter: Gesundheitszentrum Wetterau, Klinikum Offenbach

Bauträger: Bad Nauheimer Wohnungsbaugesellschaft

Geschäftsführer: Robert Roesch, Bernd Luft

Küchenchef und Betriebsleiter: Tobias Schmitt

Architekt/Planer: Giel GmbH Architektur- und Ingenieurleistungen

Investition: 14 Millionen Euro, davon 7,2 Millionen Euro für Küchentechnik

Küchenausstattung:

Speisenverteilung: Regenerierwagen von Iseco (Kontaktwärme/Trockeneis)

Küchenlogistik: Hupfer

Gartechnik: Metos, Frima,

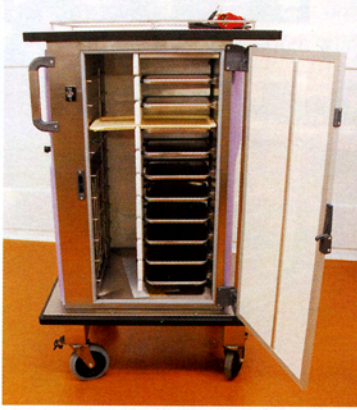
Schnellkühler: Foster

Spülen: Meiko, Granuldisk

Küchenmanagementsoftware: JomoSoft

Mit der Belieferung des Klinikums Offenbach hat die Großküche am 1. September ihren Betrieb aufgenommen. Die weiteren angeschlossenen Krankenhäuser (Hochwaldkrankenhaus, Bad Nauheim; Bürgerhospital, Friedberg; Kreiskrankenhaus, Schotten; Schlossbergklinik, Gedern) werden im Monatstakt folgen. Des Weiteren die Schulumens und die Kindertagesstätten, die bereits von der Großküche des Hochwaldkrankenhauses beliefert wurden. Sind in diesem ersten Abschnitt 8.000 Essen täglich in Planung, soll ab Mitte 2009 der Abnehmerkreis weiter wachsen. Mit weiteren Kunden aus den Bereichen Krankenhaus, Schule und Senioreneinrichtung will man die Kapazität auf bis zu 13.000 Essen täglich steigern.

Die Gourmet-Werkstatt wurde als kommunales Gemeinschaftsunternehmen des GZW und dem Klinikum Offenbach gegründet. „Damit wird ein zentraler Versorgungsbereich aus den Kliniken in ein eigenes Unternehmen innerhalb des Unternehmensverbundes übertragen, das sich damit optimal auf seine Kernkompetenzen konzentrieren, marktgerecht verhalten und so Erträge erwirtschaften kann und wird“, so der Geschäftsführer des Gesundheitszentrums Wetterau als Mehrheitsgesellschafter an der Gourmet-Werkstatt, Wolfgang Potinius. Mit der Inbetriebnahme werde der Preis je Beköstigungstag um fünf Euro sinken, ab Januar 2009 werde eine nochmalige Preissenkung um weitere 4 Euro fällig. Das Leitungsteam der Gourmetwerkstatt besteht aus den Geschäftsführern Bernd Luft und Robert Roesch,



Küchenchef ist der bisherige Leiter der Großküche am Klinikum Offenbach, Tobias Schmitt.

Mit dem schonenden und Qualität sichernden Zubereitungsverfahren des Cook & Chill-Systems sei man in der Lage, ein frisch zubereitetes Essen zu bieten, das während des Transports gekühlt und erst beim Kunden auf den Punkt endgärt wird. Dadurch werden Nährwertverluste vermieden und die Speisen optisch ansprechend präsentiert. Er sei zuversichtlich, so Geschäftsführer Robert Roesch, dass die Gourmet-Werkstatt „die Quadratur des Kreises aus Wirtschaftlichkeits- und Qualitätsverbesserung“ in der Speisenversorgung auch für andere Unternehmen vollbringen könne.

Die Gourmet-Werkstatt verfolgt nicht nur ein ehrgeiziges ökonomisches

Ziel, durch eine Kooperation mit der Behindertenhilfe Wetterau tritt sie auch mit dem hohen Anspruch an, eine gesellschaftliche und soziale Verantwortung in der Region zu übernehmen. Rund 90 Arbeitsplätze werden hier künftig zur Verfügung stehen, von denen 25 für Menschen mit Behinderung vorgesehen sind, rund die Hälfte dieser Gesamtarbeitsplätze sind neu geschaffen worden. 25 Menschen mit Handikap werden in der Spülküche der neuen Großküche tätig sein, 15 weitere wickeln in den Reichelsheimer Werkstätten zur Zeit täglich 6000 Bestecksets in Servietten.

Als Bauherr der neuen Großküche fungierte die Bad Nauheimer Wohnungsbaugesellschaft. Einschließlich Grundstück und Einrichtung kostete die Gourmet-Werkstatt Rhein-Main-Wetterau 14 Millionen Euro. Mehr als die Hälfte der investierten Summe, insgesamt 7,2 Millionen Euro, entfielen auf die Anschaffung der Küchentechnik und der mobilen Gegenstände. In Bad Nauheim sei eine der modernsten Küchen dieser Art entstanden, betonte Architekt Hans-Volker Giel bei der Eröffnung: mit Kochtechnik auf dem neusten Stand der Technik mit Binär-Ice-Kühlung, mit einem



Kochprozessmanagement zur Steuerung der Produktionsabläufe, einer zukunftsgerechten Nassmüllanlage, hochwirksamen Lüftungsdecken in den Produktionsbereichen, Vernetzung des Gebäudes über Bus-System, um eventuell anfallende Störungen zeitnah zu erfassen und beheben zu können, einem Lüftungssystem mit adiabater Kühlung, mit hochmodernen Thermokontakt-Regenerierwagen mit stromunabhängiger Trockenis-Kühlung. (ug)

In der Gourmet-Werkstatt setzt man auf moderne Thermokontakt-Regenerierwagen (Foto links), eine ausgeklügelte Küchenlogistik und die neueste Kochtechnik (Foto unten).



Gourmet-Werkstatt-Team (v. l.) Robert Roesch, Geschäftsführer, Tobias Schmitt, Küchenchef und Betriebsleiter, Bernd Luft, Geschäftsführer.