



Foto: Hupfer

Lecker serviert

Konzepte für die Speisenverteilung

Was sind die Trends und Innovationen für die Verteilung des Essens? Welche Themen werden immer relevanter und welche Systeme bietet der Markt? Wir haben die führenden Anbieter nach ihren aktuellen Konzepten und Produkten befragt. Unser Fazit lautet: Die Speisenverteilung wird immer effektiver und effizienter!

Zeitgemäße Speisenverteilung ist heute weit mehr als purer Transport des Essens von A nach B. Professionell durchgeführt, bedeutet es den immer effizienteren und effektiveren Einsatz der wertvollsten Ressourcen Material, Personal und Zeit – bei gleichzeitiger Verbesserung der Speise- und Servicequalität sowie der Beachtung der HACCP-Vorgaben. Ökologie und Wirtschaftlichkeit sind heutzutage in der Speisenausgabe also keine Gegensätze mehr, sondern befruchten sich gegenseitig! Gerade der Care-Markt befindet sich eben in einem massiven Strukturwandel: der Wettbewerb verschärft sich, gleichzeitig steigen die Ansprüche der Gäste ebenso wie die Energiepreise. Hier gilt es sowohl wirtschaftlich als auch umweltschonend zu denken.

Zukünftig wird am Markt wohl nur das Krankenhaus oder Senio-

renheim die Nase vorne haben, das seinen Gästen eine maximale Qualität, Auswahl und bestmöglichen Service bietet – und dies bei einer wertschöpfenden und ökonomischen Kostenminimierung aller Ressourcen. So rücken die führenden Hersteller immer stärker die Aspekte Ökologie, Wirtschaftlichkeit und Qualität, aber

auch Hygiene in den Fokus. Dabei gibt es keine Patentlösung für jedes Haus, sondern nur individuelle Lösungen, die auf die jeweiligen Anforderungen zugeschnitten sind. Eine genaue Kenntnis des Marktes wird dabei für den Küchenleiter immer relevanter. Hier nun die aktuellen Konzepte der führenden Anbieter mit jeweils drei Referenzobjekten:

Blanco: Heiss auf Eis

Eis für alle Fälle: Das Blanco-Ice-System nutzt ein natürliches Kältemedium – eine Wasser-Eis-Suspension mit einem Schuss Ethanol von der Lagerung über Portionierung und Transport bis hin zur Speisenausgabe. Beim Cook&Chill-Verfahren wird das Flüssig-Eis direkt für die HACCP-gerechte Kühlung der Speisen eingesetzt. Beim Cook&Freeze-Prozess minimiert das Kältemedium die notwendige Kälteleistung des Tiefkühlers – die Effizienz des Gesamtsystems wird erhöht und führt so zu erheblichen Einsparungen beim Energieverbrauch. „Möglich wird dies“, sagt Peter Wirth, Projektmanager für Kälte- und Elektrotechnik bei Blanco, „da eine Kältemaschine umso wirtschaftlicher arbeitet, je geringer das Temperaturniveau ist, bei dem ihre Abwärme abgegeben wird. Während herkömmliche Kältemaschinen an die normale Umgebungstemperatur von



Foto: Blanco

Hier werden die Tablett-Transportwagen Ice mit Flüssigeis neu befüllt.

bis zu 35°C gebunden sind, wird durch Einsatz von Flüssig-Eis dieses Temperaturniveau für den Tiefkühler auf konstant -3°C gehalten. Der Tiefkühler kann bei dieser Temperatur immer im optimalen Betriebspunkt arbeiten, und die zu installierende Kälteleistung des Tiefkühlers halbiert werden“. Für den gesamten Prozess der Speisenverteilung im Cook&Chill-Verfahren ist die Kombination des Blanco-Ice-Systems mit Speiseregeneration per Induktion umweltfreundlich, wirtschaftlich und sicher.

Referenzen

- Klinikum Stuttgart*
- LAK Liechtenstein*
- Kliniken und Seniozentren der Landeshauptstadt, Krankenhaus Düsseldorf-Gerresheim*

Electro Calorique: Hygiene durch Dampf

Electro Calorique hat ein innovatives, automatisches, patentiertes



Foto: Electro calorique

„Gold“ für Electro Calorique.

Desinfektionssystem entwickelt. Das Prinzip: Trockendampf mit einer Temperatur von 140° C wird von einem angekoppelten Dampfgenerator in den Wagen gepumpt, um die Innenraum-Temperatur so zu erhöhen, dass eine vollständige Desinfektion des Speisentransportwagens im Inneren erreicht wird. Der Dampf wird durch einen Dampfgenerator produziert, der das Wasser auf 140° C erhitzt und einen Druck von zwölf Bar erzeugt; danach wird der Dampf durch ein im Wagen integriertes Leitungssystem im gesamten Innenraum verteilt. Dieses innovative Desinfektionssystem für die Speisentransportwagen wurde mit dem zweiten Innovationspreis am Salon Equip' Hotel in Paris ausgezeichnet und erhielt ganz aktuell auch den Dr. Georg Triebe-Innovationspreis 2008 in Gold in der Kategorie Ökologie und Wirtschaftlichkeit. Gerade die Kostenminimierung bei allen Ressourcen werden in der modernen Speisenverteilung eben immer relevanter.

Referenzen

- Charité Berlin*
- LBK Hamburg*
- Augusta Krankenanstalten Bochum*

Hepp: Komfort durch Wachskern

Das Speisenverteilsystem Variomet-Wachs ist die erfolgreichste und innovativste Entwicklung von Hepp Hospitala: Die Komfort-Lö-



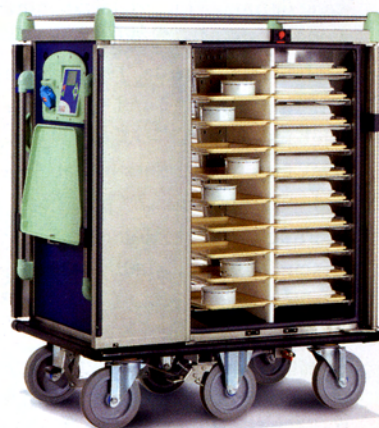
Foto: Hepp

sung mit wachsgefülltem Warmhalte-Unterteil und passender Kunststoff-Cloche für die Speisenverteilung garantiert, dass das Essen heiß und sicher beim Gast ankommt. Der Wachskern im Warmhalte-Unterteil aus Edelstahl 18/10 wird zum Schmelzen gebracht und hält somit die Speisen auch während langer Verteilzeiten sicher warm, laut Hersteller weit über 60 Minuten. „Eine ästhetische Darbietung der Speisen durch die flache Bauweise des Unterteils und die leichte Handhabung des Oberteils durch umlaufende Griffleiste waren uns bei diesem Clochen-System ebenso wichtig, wie der optimale Temperaturerhalt des Mittagessens. Mit Variomet-Wachs schließen wir die Lücke zwischen Küche und Patient oder Heimbewohner“, erklärt Bernd Wohnus, Leiter des Geschäftsbereiches Hepp Hospitala. Und Produktmanager Thilo Müller ergänzt: „Die Produktentwicklung Hospitala wird von Trends bestimmt. Genauso spielen innovative Ideen eine wichtige Rolle, hier ist unsere schwappsigere Suppen-

Ästhetische Komfort-Lösung von Hepp: Wachskern im Warmhalte-Unterteil und passende Kunststoff-Cloche.



Goldmedaillien erhält man nicht nur in Peking ...



SPEISENVERTEILSYSTEME GMBH

...ausgezeichnet vom VdF mit dem Dr. Georg Triebe Preis in Gold. Danke!

ELECTRO calorique GmbH Friedrich der Große 52c 44628 Herne Tel. 0 23 23 - 1 47 55 0