

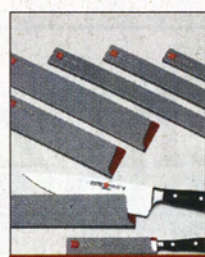


Heißluftdämpfer

Der Alleskönner Kombi-Dämpfer steht nicht zu Unrecht häufig im Mittelpunkt des Küchengeschehens. Die Hersteller warten mit neuen Entwicklungen auf und ein Experte gibt Anwendungstipps.

Seite

14



Küchenutensilien

Nicht nur die Großgeräte sind wichtig, gerade auch bei den kleinen Küchenhelfern ist Qualität wichtig. Hier können schon kleine Details den entscheidenden Unterschied ausmachen.

Seite

15



Schul-Catering

Bio boomt nach wie vor. Gerade für ihre Kinder und Jugendlichen bestehen viele Eltern und Lehrer auf Bio-Produkten. So ist es nur folgerichtig, dass erneut eine Schule bei ihrer Verpflegung ganz auf das grüne Siegel setzt.

Seite

17

GROSSKÜCHEN-ERÖFFNUNG

Gourmet-Werkstatt startet Betrieb

MIT EINER INFORMATIVEN UND KURZWEILIGEN FEIERSTUNDE in Anwesenheit von 370 Gästen aus nah und fern wurde die Gourmet-Werkstatt Rhein-Main Wetterau Ende August ihrer Bestimmung übergeben. Als Erstes der künftig angeschlossenen Krankenhäuser wurde ab Anfang September das Klinikum Offenbach beliefert. Die weiteren Krankenhäuser werden im Monatstakt angeschlossen.



IN DER GOURMET-WERKSTATT werden die Speisen nach dem Cook & Chill-Verfahren produziert. Fotos: GZ Wetterau

Innovative Kochtechnik nach dem Cook & Chill-Verfahren zeichnet die neue Küche aus; die Einrichtung und das mobile technische Equipment verschlangen mit 7,2 Millionen Euro mehr als die Hälfte der gesamten Investitionssumme von 14 Millionen Euro. Stolz und Freude über die Termintreue und Kostensicherheit, mit der das Großvorhaben umgesetzt wurde, ebenso wie über Mut und Weitsicht der verantwortlichen Gesellschafter zogen sich wie ein roter Faden durch die Ansprachen und Grußworte. Eine Kochshow von Sternekoch André Großfeld (Dorheim), kommentiert von der bekannten Moderatorin Miriam Deforth, Musik

vom duo fragile und sachkundig geführte Rundgänge durch den 2.500 Quadratmeter großen Komplex aus Küche, Kühlräumen, Spülküche, Portionier- und Wagenlager setzten im Programm gestalterische Highlights und verschafften den Gästen aus Politik, Gesellschaft, Schulen, Krankenhäusern und Senioreneinrichtungen einen guten Überblick über den Neubau. Mit der Frage nach Strategien, die angesichts des Wandels im Gesundheitswesen den Krankenhäusern künftig nicht nur das Überleben sichern, sondern auch das Gestalten ermöglichen, beschäftigte sich der Geschäftsführer des Gesundheitszentrums Wetterau als

Mehrheitsgesellschafter an der Gourmet-Werkstatt Rhein-Main Wetterau, Wolfgang Potinius. Mutig habe man zur Zukunftssicherung nach neuen Wegen gesucht. In der Gründung der Gourmet-Werkstatt Rhein-Main Wetterau als Gemeinschaftsprojekt von GZW und Klinikum Offenbach verknüpften sich drei wichtige Faktoren in geradezu idealer Weise: die klare Fokussierung auf Kernkompetenzen mit hoher Spezialisierung in den verschiedenen Leistungsbereichen, was ermöglicht werden durch die Übertragung eines zentralen Versorgungsbereichs aus den Kliniken in ein eigenes Unternehmen innerhalb des Klinikverbundes; ein unternehmerisches Konzept, das durch Ausweitung des Geschäftsbereiches innerhalb des GZW Raum für Wachstum und Innovation lasse, was sich positiv auf die Entwicklung des Gesamtunternehmens auswirken werde; schließlich die Kooperation und Vernetzung mit den richtigen und den besten Partnern, die ohnehin „das Gebot der Stunde“ sei.

Quadratur des Kreises in Bad Nauheim

Die soziale Komponente der Kooperation der Gourmet-Werkstatt mit der Behindertenhilfe Wetterau hob der Erste Kreisbeigeordnete Oswin Veith hervor. Immerhin 25 Menschen mit Handicap werden in der Spülküche der neuen Großküche tätig sein, 15 weitere in den

Reichelsheimer Werkstätten täglich 6000 Bestecksets in Servietten wickeln. Als Krankenhausdezernent des Kreises betonte Veith das Ziel des GZW unter seinem Ärztlichen Direktor Prof. Dr. Dr. Friedrich Grimminger, durch innovative Konzepte die optimale medizinische Versorgung der Menschen der Region zu finanzierbaren Konditionen dauerhaft zu sichern. Als Vertreter des Bauherrn, der Bad Nauheimer Wohnungsbaugesellschaft, sprach deren Geschäftsführer Peter Schäfer von einer „Erfolgsgeschichte“. Architekt Hans-Volker Giel nannte vor der Übergabe des Schlüssels an „Hausherrn“ Peter Schäfer und weiter an Betriebsleiter Tobias Schmitt beeindruckende Zahlen bezüglich der Großküche. Unter anderem wurden in dem 15.000 Kubikmeter messenden Gebäude 1.100 Meter Lüftungsrohre, zwölf Meter Trinkwasserleitungen und 35 Kilometer Strom- und Datenkabel verlegt. „Statt verkocht und kalt auf den Punkt gegart und heiß“, so umschrieb Geschäftsführer Robert Roesch die Vorzüge des neuen Cook & Chill-Verfahrens. Auch im Namen seines Kollegen Bernd Luft lud er die Anwesenden ein, sich über die Möglichkeiten des Systems detailliert zu informieren. Er sei zuversichtlich, so Roesch, dass die Gourmet-Werkstatt „die Quadratur des Kreises aus Wirtschaftlichkeits- und Qualitätsverbesserung“ in der Speisensversorgung auch für andere Unternehmen vollbringen könne.



ÜBER 7 MILLIONEN Euro wurden für Küchentechnik ausgegeben.

KURZMELDUNGEN

■ MENSANEUBAU IN OSNABRÜCK

Die Fachhochschule Osnabrück plant am Standort Westerberg in Osnabrück den Neubau einer Mensa mit 1.000 Sitzplätzen und circa 3.600 Quadratmetern Hauptnutzfläche. Die pbr Planungsbüro Rohling AG mit Hauptsitz in Osnabrück hat für ihren Entwurf in einem Wettbewerb den ersten Preis gewonnen. Insgesamt haben sich 24 Architekturbüros an dem Wettbewerb beteiligt. Die Lösung der pbr AG greift architektonische Motive des Von-Stein-Kaserne-Areals – dem aus historischen Kasernengebäuden bestehenden Campus der Universität und der Fachhochschule Osnabrück – auf und setzt auf eine durchgehend logische Anordnung der einzelnen Mensabereiche. Die neue Mensa wird die Großform eines Rechtecks erhalten, das sich als gefaltetes Mäanderband in die Topographie und Gestaltung des Universitätsgeländes einfügt. Die Höhenversprünge des Bandes tragen dabei den jeweiligen Raumanforderungen Rechnung. Nach Osten zum Campusboulevard betont das gefaltete Mäanderband die Eingangssituation des Mensagebäudes. Weil das Grundstück nach Süden an eine Hangkante anschließt, entschieden sich die Planer dazu, den Speisesaal,

den Ausgabe- und Free-Flow-Bereich in das 1. Obergeschoss zu legen und im Erdgeschoss die weitestgehend autarke Cafeteria, die Anlieferbereiche sowie die unbelichteten Lager anzuordnen. Speisesaal und Erdgeschoss sind großzügig verglast, wobei durch die Ausrichtung nach Norden und Osten sowie das auskragende Dach eine Überhitzung verhindert wird. Eine breite, in drei Läufe gegliederte Haupterschließungstreppe in der Eingangshalle führt in das 1. Obergeschoss und trennt den Speisesaal in zwei Bereiche, die über eine Brückensituation verbunden sind. So kann der Raum als ganzer Saal oder auch in Teilen genutzt werden. Im Ausgabe- und Free-Flow-Bereich sind Thementheken und Front-Cooking-Plätze vorgesehen. Die Abfolge „Aufgang – Free-Flow-Ausgabe – Kasse – Speisesaal – Rückgabe – Ausgang“ ist störungsfrei und flüssig organisiert. Mit einer Terrasse als zentralem Sitzbereich auf dem Campusboulevard orientiert sich die Cafeteria zum Campus. Während die Cafeteria im Nordteil des Gebäudes angeordnet ist, befinden sich Kiosk, Garderobe und WC auf der Südseite. Beide Teile ordnen sich um das Treppenhaus im Foyer an.



DIE NEUE MENSA WIRD DIE GROSSFORM eines Rechtecks erhalten, das sich als gefaltetes Mäanderband in die Topographie und Gestaltung des Universitätsgeländes einfügt. Foto: pbr

■ ONLINE-BESCHAFFUNG SPART KOSTEN

Die progros hat zur weiteren Optimierung der Einkaufskosten ihrer knapp 600 Hotelkunden die elektronische Beschaffungsplattform FutureLog eingeführt. „170 progros-Hotels nutzen FutureLog seit April 2008 bereits“, streicht progros-Geschäftsführer Jochen Oehler heraus. Von Oktober 2008 an werden es alle rund 600 progros-Hotels sein. Progros ist die einzige Einkaufsgesellschaft in Deutschland, mit der die FutureLog AG, Zürich, ein exklusives Kooperationsabkommen hat. Bereits heute wickelt die FutureLog AG ein Gesamtvolumen von über 55 Millionen Euro online ab. „Wir haben uns nach einigen Jahren Recherchearbeit unter vielen Anbietern für das in Europas Spitzen-Hotellerie führende E-Procurement-System FutureLog entschieden, da diese Beschaffungsplattform speziell auf Basis der besonderen Bedürfnisse des strategischen und operativen Einkaufs von Hotels entwickelt wurde“, so Oehler. Eingebunden ist FutureLog im progros-Extranet und ist darüber für alle progros-Hotels kostenfrei zu benutzen. FutureLog ist für jeden Anwender im Hotel einfach zu bedienen. Mithilfe eines Internet-Zugangs und persönlichen Log-in-Daten stehen dem Benutzer über das progros-Extranet alle wichtigen Informationen direkt auf den ersten Blick zur

Verfügung: zahlreiche Artikelinformationen mit Fotos, News, Preisänderungen und Spezialangebote der progros-Lieferanten. Der einfache und anwenderfreundliche Seitenaufbau ermöglicht eine intuitive Bedienung der Plattform: Jedem progros-Hotel steht eine geschlossene Umgebung zur Verfügung, die die Vertraulichkeit der Daten gewährleistet. Der Benutzer kann die Waren, die (nach-) bestellt werden sollen, sowohl online als auch per Hands scanner erfassen. Der Scanner wird anschließend mit dem PC verbunden und die Bestellung wird online abgeschickt. Lieferantenübergreifende Bestelllisten können in FutureLog hinterlegt und jederzeit abgerufen oder geklont werden. Sie ermöglichen eine neue Transparenz über die Produkte sowie Bestellmengen in einem Hotel. In einem Archiv sind sämtliche Bestellungen ersichtlich und mit einem Farbcode gekennzeichnet. Dieser lässt den Status der einzelnen Bestellungen sofort erkennen. Angebunden ist auch ein sehr umfassendes Berichtswesen für den Einkauf, aber auch für die Lieferanten.

TCPOS

Kassieren mit System

Professionelle IT-Lösungen für Gastronomie, Handel und Gemeinschaftsverpflegung

TCPOS GmbH | Saarbrücker Str. 9 | 66130 Saarbrücken
Tel.: 0681 92667 - 0 | Fax: - 500 | email: info@tcpos.de