

Gesunde Frische, die schmeckt

GZW und Klinikum Offenbach nahmen die Gourmet-Werkstatt Rhein-Main Wetterau in Betrieb

Mit dem Ausruf „Glück auf für die Gourmet-Werkstatt“ übergab Architekt Hans-Volker Giel, Giel GmbH, am 28. August symbolisch den Schlüssel für die zweitgrößte Großküche Hessens. Peter Schäfer ist nun als Vertreter des Bauherrn, der Bad Nauheimer Wohnungsbaugesellschaft, neuer Hausherr. Damit ging ein Unternehmen mit ca. 90 Beschäftigten an den Start, das mit einer Zielplanung von zunächst rund 13.000 Klinik-Essen täglich als modernste Großküche Hessens gilt.

Am 1. September nahm sie ihren Betrieb auf und beliefert als erstes der künftig angeschlossenen Krankenhäuser das Klinikum Offenbach. Weitere Krankenhäuser werden im Monatstakt folgen. Auch zahlreiche öffentliche Einrichtungen haben ihr Interesse bereits bekundet; es sind vor allem Schulen, Kindertagesstätten und Senioreneinrichtungen, die mit qualitativ hochwertigem Essen beliefert werden möchten. Robert Roesch, Geschäftsführer der Gourmet-Werkstatt, ist dies sehr recht, denn der Abnehmerkreis soll wachsen.

Die Gourmet-Werkstatt Rhein-Main Wetterau ist ein Gemeinschaftsprojekt des Gesundheitszentrums Wetterau (GZW) und des Klinikums Offenbach. Zum GZW schlossen sich die Krankenhäuser in Friedberg, Bad Nauheim, Schotten und Gedern zusammen.

In diesem Großprojekt, das mit einer Bausumme von insgesamt rund 14 Mio. € eines der wichtigsten und größten Projekte innerhalb des GZW darstellt, verknüpfen sich für dessen Geschäftsführer Wolfgang Potinius, drei Faktoren: Zum einen soll sich die Auslagerung des zentralen Versorgungsbereichs aus den Kliniken in ein eigenes Unternehmen innerhalb des Klinikverbundes positiv auf die Arbeit in den Krankenhäusern auswirken; denn nun werden sich die Häuser noch stärker auf ihre Kernkompetenzen in den verschiedenen Leistungsbereichen spezialisieren können. Ferner soll das unternehmerische Konzept Raum für Wachstum und Innovation bieten, indem mit der neuen Dienstleistung ein neuer Geschäftsbereich gebildet wurde, was sich positiv auf die Entwicklung des Gesamtunternehmens auswirken werde. Außerdem setzt Potinius auf die Kooperation und Vernetzung mit den richtigen Partnern, woraus man auch künftig viel Positives ziehen wolle.

Auf den Punkt gegart und heiß

Das Catering-Zentrum will sowohl hinsichtlich seiner Größe als auch in Bezug auf seine Innovationskraft Maßstäbe setzen. Schon die bloßen Zahlen belegen dessen Besonder-



Die hochmoderne Gourmet Werkstatt, Bad Nauheim, versorgt seit dem 1. September zunächst die Krankenhäuser der Region mit qualitativ hochwertigem, nährstoff- und vitaminreichen Essen. Später soll das Angebot auch auf andere soziale Einrichtungen der Region ausgedehnt werden.



heit: Auf einer Grundfläche von 2.500 qm befindet sich ein moderner Komplex aus Küche, Kühlräumen, Spülküche, Portionieraum und Wagenlager. Dafür wurden z.B. 35 km Strom- und Datenkabel verlegt, 2.250 qm Kanäle der unterschiedlichsten Dimensionen, 1.100 m Lüftungsrohre, 1.200 m Trinkwasserleitungen und 750 qm Fliesen verlegt. Die Gourmet-Werkstatt ist ausgestattet mit einer Brandmeldeanlage, einem eigenen Trafo mit einer Leistung von 1.250 kVA, einer Einbruchmeldeanlage, einer Wärmerückgewinnungsanlage aus der Kälte, Hygieneschleusen und vielem mehr. Damit

waren die baulichen Voraussetzungen geschaffen, um modernste Kochtechnik Einzug halten zu lassen. Man entschied sich für das Cook & Chill-Verfahren.

„Statt verkocht und kalt wollen wir die Verpflegung auf den Punkt gegart und heiß anbieten“, freut sich Roesch über die Vorzüge dieses Verfahrens. Die dafür notwendige Einrichtung und das notwendige technische Equipment ließ man sich mit einer Investition von 7,2 Mio. € einigen kosten. High-Tech-Geräte wurden speziell für die Produktion von Speisen im Cook & Chill-Verfahren gefertigt, Personal eigens dafür geschult.

Das Produktionsverfahren „Cook & Chill“ sichert den umfassenden Erhalt von Vitaminen und Nährstoffen und führt zu besserer Qualität von Speisen, selbst dann, wenn größere Mengen benötigt werden. Bei konventionellen Systemen hingegen verlieren die Speisen an Nährwert, da sie über einen längeren Zeitraum warm gehalten werden müssen. Beim Cook & Chill-Verfahren werden die Speisen zunächst bis zu einem Fertigungsgrad von 90-95% zubereitet und in 90 min. in einem Schockkühler auf die Lagertemperatur heruntergekühlt. Die Schockkühlung überbrückt den kritischen Temperaturbereich zwischen 65°C und 20°C, der das Wachstum von Mikroorganismen begünstigt. Unmittelbar vor der Speisenverteilung werden die Speisen in einem Regenerierwagen direkt am Verbrauchsort zu der dort gewünschten Zeit schonend fertig gegart.

Soziales Engagement

Das Catering Zentrum setzt einen weiteren Maßstab, der ganz und gar eine soziale Komponente trägt. 25 Menschen mit Handicap, darunter sowohl geistig als auch körperlich behinderte Menschen sowie Menschen mit Lernschwächen, werden die Spülküche betreiben. Für sie bringt dieser Arbeitsbereich – so hofft man – Zufriedenheit in dem Bewusstsein, eine sinnvolle Aufgabe zu erfüllen.



► Ulrike Hoffrichter