

## Gesunde Frische, die schmeckt

Die Gourmet-Werkstatt Rhein-Main Wetterau in Bad Nauheim gilt als zweitgrößtes Zentralküchenprojekt Deutschlands. Produziert wird hier im Cook & Chill-Verfahren. Ende August ging im neuen Gewerbegebiet von Bad Nauheim nach 13-monatiger Bauzeit eine Großküche beachtlichen Ausmaßes in Betrieb: die Gourmet-Werkstatt Rhein-Main Wetterau. Ihr Name stehe für „gesunde Top-Qualität und solides Handwerk“, sagt Geschäftsführer Bernd Luft. 90 Beschäftigte in der Küche - davon 15 Köche und Diätassistentinnen sowie vier Hauswirtschafterinnen - finden auf 2.500 m<sup>2</sup> ausgezeichnete Arbeitsbedingungen vor. Im Cook & Chill-Verfahren produziert die Großküche täglich drei Menüs (Vollkost, leichte Kost, vegetarische Kost) sowie die verschiedenen Schonkostformen. Das Angebot eines Wahlmenüs als Extra-Leistung befindet sich in Planung. Seit September wird das Klinikum Offenbach mit täglich rund 3.000 Essen in Speisentransportwagen beliefert, davon 1.200-1.500 warme Mahlzeiten plus Frühstück und Abendessen. Weitere 350 Essen in GN-Behältern gehen an die Stadt Offenbach für deren Mitarbeiter-Cafeterien. Hier erfolgt das Finishing in Kombidämpfern vor Ort. Im monatlichen Turnus kommen die vier Häuser des Gesundheitszentrums Wetterau (Krankenhäuser Schotten, Gedern, Friedberg und Bad Nauheim) hinzu. Im Januar 2009 wird als letztes das Hochwald Krankenhaus in Bad Nauheim folgen. Parallel dazu wird die Versorgung von Kindertagesstätten und Schulen aufgenommen, die bis dahin von der Service GmbH des Hochwald Krankenhauses beliefert werden. Der maximale Radius der zu beliefernden Kitas, Schulen und Senioreneinrichtungen soll aus wirtschaftlichen wie logistischen Gründen 70 km nicht überschreiten.



### Sozialverträglich

Ausgehend von 65 wird die Mitarbeiterzahl mit steigender Produktion auf 90 anwachsen, um die maximale Kapazität von 13.000 Mahlzeiten dieser ersten Ausbaustufe mit zwei Portionierbändern bewältigen zu können. Die Arbeitszeitgestaltung ist dabei flexibel im Mehrschichtbetrieb. Die

Mitarbeiter aus den bisherigen Küchen der zu beliefernden Kliniken arbeiten künftig entweder in der Bad Nauheimer Großküche oder erhalten Ersatzarbeitsplätze in anderen Bereichen. Die soziale Komponente der Großküche innerhalb der Gesundheitsstadt Bad Nauheim zeigt sich auch in der Kooperation mit der Behindertenhilfe Wetterau: Die Spülküche der Gourmet-Werkstatt bewirtschaften 25 Menschen mit Handicap. Darüber hinaus wickeln im ersten Schritt der Inbetriebnahme 15 Behinderte der Reichelsheimer Werkstätten täglich 4.500 Bestecksets in Servietten, deren Anzahl sich ebenfalls bedarfsgerecht steigern wird. Auch darüber hinaus ist die Kooperation ausbaufähig.

### Beratendes Fachgremium

Der neuen Großküche wird ein Gremium von Fachberatern, Ernährungswissenschaftlern sowie Experten aus dem Hotel- und Gaststättenbereich zur Verfügung stehen. Die Speisenpläne erstellt die Betriebsleitung im Sechs-Wochen-Rhythmus, wobei saisonale Angebote in flexiblem Austausch stets Vorrang haben. „Zur Stärkung der Region berücksichtigen wir nach Möglichkeit regionale Lieferanten, vor allem bei Obst und Gemüse sowie Brot und Brötchen. Außerdem bauen wir künftig die Verarbeitung von Bio-Produkten aus“, so Bernd Luft. „Cook & Chill ist ein ebenso fortschrittliches wie einfaches und kontrolliertes System mit hoher Flexibilität und garantierter Sicherheit. Die Vorteile liegen vor allem in der sensorisch, ernährungsphysiologisch und mikrobiologisch hohen Qualität der produzierten Speisen sowie in der Möglichkeit einer großen Speisenauswahl. In unserer Diätküche fertigen wir so alle gängigen Diätkostformen“, ergänzt Küchenleiter Tobias Schmitt. Die Speisenproduktion erfolgt in der Regel mit 48-stündigem Vorlauf - ohne Nährstoffe und Vitamine zu verlieren, wären sogar 72 Stunden möglich. Die Arbeitszeit beträgt von Montag bis Sonntag je acht Stunden (6-17 Uhr) bei



zeitversetztem Arbeitereinsatz. Die ausgelagerte Spülküche ist bis 21 Uhr in Betrieb. Die Belieferung der angeschlossenen Krankenhäuser erfolgt jeweils dreimal täglich zu den drei Hauptmahlzeiten unter Einsatz einer Spedition, deren Fahrzeuge einen Gourmet-Werkstatt-Schriftzug tragen.

## **Technischer Vorreiter**

Der Bauherr der Gourmet-Werkstatt Rhein-Main Wetterau, die Bad Nauheimer Wohnungsbaugesellschaft (Wobau) als städtische Tochtergesellschaft, errichtete das Gebäude schlüsselfertig und vermietet es nun an die Tochtergesellschaft des Gesundheitszentrums Wetterau und des Klinikums Offenbach. Die Investition inklusive Grundstück und Einrichtung lag bei 14 Mio. E. 7,2 Mio. E davon entfielen allein auf die Küchentechnik und Regenerierwagen, wobei hier größten Wert auf aktuelle Technik sowie höchsten Hygienestandard gelegt wurde. Es sei eine der modernsten Küchen ihrer Art entstanden, resümiert der Küchenplaner Hans-Volker Giel aus Ludwigsburg. Highlights seien z. B. die Kochtechnik, die Binär-Ice-Kühlung, das Kochprozessmanagement zur Steuerung der Produktionsabläufe, die Nassmüllanlage, die zuverlässigen Lüftungsdecken sowie das Lüftungssystem mit adiabatischer Kühlung und einem Regenerationsystem mit stromunabhängiger Trockeneis-Kühlung. Darüber hinaus sind die Gebäude über ein Bus-System vernetzt, um mögliche Störungen rasch erfassen zu können. „Die Großküche wurde unter anderem mit einer Brandmeldeanlage, einem eigenen Trafo mit einer Leistung von 1.250 kVA, einer Einbruchmeldeanlage, einer Regenwasserzisterne mit 18 m<sup>3</sup> Fassungsvermögen und einer Wärmerückgewinnungsanlage ausgestattet“, erläutert Hans-Volker Giel weiter. Auch die Speisentransportwagen arbeiten mit modernster Technik und werden durch Flüssigkohlen-säure gekühlt. Bei diesem „Carbofresh“-Konzept wandelt sich die in einen Aufnahmebehälter des Wagens gefüllte Flüssigkohlen-säure durch Ausdehnung in Trockeneis und hält den Wagen über bis zu 16 Stunden gleichbleibend kühl. Ist der Transport beendet, erfolgt erst vor Ort auf den Stationen das Finishing. Dabei werden die zu erwärmenden Speisen in den programmierten Transportwagen via Kontaktwärme innerhalb von rund 50 Minuten regeneriert. Fazit: Der Geschäftsführer des Gesundheitszentrums Wetterau (GZW) und Mehrheitsgesellschafter an der Gourmet-Werkstatt Rhein-Main Wetterau, Wolfgang Potinius, fasst zusammen: „Mit der Gründung der Gourmet-Werkstatt als Gemeinschaftsprojekt von GZW und Klinikum Offenbach wurde ein zentraler Versorgungsbereich aus den Kliniken in ein eigenes Unternehmen innerhalb des Unternehmensverbunds übertragen, das sich nun optimal auf seine Kernkompetenzen konzentrieren, sich marktgerecht verhalten und dadurch Erträge erwirtschaften kann und wird.“ **Christine Mathea-Litke**