



Kochen & Kühlen in einem: die fünf Rückkühlkessel machens möglich.

Fotos: C. Zitz/Gourmet-Werkstatt

High-Tech-Küche im XXL-Format

Im September 2008 startete in Hessen eine der modernsten Cook- & Chill-Küchen Deutschlands ihren Betrieb: die Gourmet-Werkstatt Rhein-Main Wetterau GmbH. Technik und Logistik erfüllen höchste Ansprüche - und mit einer Kapazität von täglich 13.000 Essen sowie 90 Mitarbeitern avanciert die „Speisen-Werkstatt“ zum Dreh- und Angelpunkt der Region. Investition: 14,0 Mio. €.

Eigenwillig, besonders und in aller Munde - der Name Gourmet-Werkstatt ist Programm und verblüfft regelmäßig die Besucher. Doch wer dahinter eine kleine, exquisite Spitzenküche vermutet, liegt vollkommen falsch. Statt dessen ragt ein top-modernes Catering-Zentrum in die Landschaft mit modernster Technik und einer Kapazität von jährlich 1,5 Millionen Beköstigungstagen. Beschaulich ist hier nichts. Also, alles nur ein reiner Werbegag? Titus Kinzler, einer von zwei Geschäftsführern der Gourmet-Werkstatt Rhein-Main Wetterau lächelt, denn nicht zum ersten Mal hört er diese Frage. Ja, jeder denke zunächst einmal über den Namen nach. Der Begriff Gourmet stehe für einen hohen Anspruch hinsichtlich der Speisenqualität und sei natürlich eine Bürde zugleich, wie der Küchenmanager einräumt. Werkstatt, ergänzt Kinzler, stehe für das solide, eher bodenständige

Kochhandwerk. Beides soll in der neuen Cook- & Chill-Küche praktiziert und gelebt werden. Ganz bewusst habe man sich deshalb für Gourmet-Werkstatt entschieden. Und: Der Kunde soll mit dem Namen nicht sofort das eher schlechte Image von Großküchen, Fließband und Krankenhaus verbinden. „Neue Wege gehen“, lautet stattdessen das selbstbewusste Motto der Betreiber. So entstand in eineinhalb

Jahren Bauzeit in dem hessischen Kurort Bad Nauheim eine der modernsten High-Tech-Küchen der Republik, ja vielleicht sogar in Europa. Auf einer Fläche von rund 3.200 m² produziert das 55-köpfige Küchenteam im Ein-Schicht-Betrieb aktuell 1.600 tablettierte Essen pro Mahlzeit sowie 3.500 Mittagessen in Gastronormbehältern. Tendenz: kontinuierlich steigend. Rund 14,0 Mio. € hat die Bad Nauheimer Wohnungsbaugesellschaft als Bauträger in die Großküche gesteckt, davon verschlungen die Einrichtung sowie das technische Equipment 7,2 Mio. €.

Clevere Kooperation. Gesellschafter sind die Offenbacher Klinik Management und Service GmbH, eine hundertprozentige Tochter des Klinikums Offenbach, und die Gesundheitszentrum Wetterau gGmbH (GZW). Beide Partner bringen es zusammen auf rund 1.700 Betten und knapp 3.500 Mitarbeiter. In den angeschlossenen Kliniken werden jährlich durchschnittlich 130.000 Patienten behandelt. Beide Teilhaber haben die Gourmet-Werkstatt als kommunales Gemeinschaftsunternehmen gegründet. Ein absolutes Novum in der Krankenhauslandschaft, denn bis dato haben noch nie zwei Gebietskörperschaften, sprich ein Landkreis und eine Stadt, derart kooperiert. Bei den derzeit angespannten Haushalts-

Top-Planungskriterien

- Top-Speisenqualität
- Hygienestandards, die der EU-Zulassung entsprechen
- schlanke Prozesse zur Kostenoptimierung
- Sandwich-Bauweise (Möglichkeit zur Erweiterung)
- hoher Arbeitskomfort für Mitarbeiter

Gourmet-Werkstatt, Bad Nauheim

Gesellschafter: Offenbacher Klinik Management und Service GmbH (49 %), Gesundheitszentrum Wetterau gGmbH (51 %)

Geschäftsführer: Titus Kinzler, Robert Roesch

Betriebs- und Küchenleiter: Tobias Schmitt

Bauzeit: 1 ½ Jahre

Eröffnung: September 2008

Baukosten: 14,0 Mio. €

Kosten Küchentechnik: 7,2 Mio. €

Kapazität: 13.000 Essen pro Tag

Produktion täglich (BKT): 1.600 tablettierte Essen/Mahlzeit, plus 3.500 Mittagessen in Großgebinden pro Tag

Produktionssystem: Cook & Chill

Mitarbeiter/Standort: 55 Vollzeit, exklusiv Spülküche (25) & Transport

Kunden: 6 Kliniken, 3 Schulen, 15 Kitas, 2 Seniorenheime, 10 Betriebsrestaurants

Einkaufsvolumen/Jahr: 2,4 bis 2,6 Mio. €

Lieferradius: derzeit 50 bis 60 km

Planung: Giel Planungsgesellschaft

Beratung: K&P Consulting

Wichtige Ausstatter: Iseco, Rational, Frima, Lacher, Stierlen/Metos, Foster, Sigma, Meiko, Hupfer, Seltmann Weiden, Innos Küchenleittechnik



Top-modern: die Gourmet-Werkstatt in Bad Nauheim.

Den Anstoß für die Kooperation gab damals Günter Kuhn von K&P Consulting, der für die Küche des Klinikums Offenbach eine Wirtschaftlichkeitsanalyse erarbeitet hatte und gleichzeitig auch beim heutigen Partner beratend tätig war. Die Sanierung der alten Küchen, und das zeigte sich sehr schnell, war zu unwirtschaftlich und hätte auch zukünftig wenig Kosten gespart. Bei einer europaweiten Ausschreibung erhielt die Giel Planungsgesellschaft aus Ludwigsburg den Zuschlag, die neue High-Tech-Küche von A bis Z zu planen und umzusetzen. Heute zeigen sich die Partner sehr zufrieden mit dem überregionalen Gemeinschaftsprojekt. Geschäftsführer Kinzler: „Die Wirtschaftlichkeit aller angeschlossenen Kliniken hat sich seit dem deutlich verbessert.“ Quasi in allen Bereichen ergäben sich Synergie- und Skaleneffekte, insbesondere bei den Personal- und Wareneinsatzkosten. Der Aufwand pro Beköstigungstag konnte deutlich gesenkt werden, verrät Kinzler. Allerdings sei es für genauere Zahlen noch zu früh.

High-Tech für beste Qualität. Die neue Cook- & Chill-Küche überzeugt mit modernster Technik. Zum Einsatz kommen unter anderem drei Chiller mit der Mög-

lichkeit zum Durchfahren für Hordenstellwagen sowie fünf Rückkühlkessel mit Rührwerk. „Dies sind nach wie vor die einzigen Kessel, in denen Kochen und das anschließende Runterkühlen der Speisen von Gartemperatur bis unter sieben Grad Celsius innerhalb von weniger als 50 Minuten möglich ist“, erklärt Chef-Planer Hans-Volker Giel. Kosten pro Kessel: rund 60.000,- € je nach Größe. Das Prinzip lässt sich leicht erklären: Die doppelwandigen Kessel und Rührwerke werden mit Binär-Eis gespeist, einer Mischung

„Die Wirtschaftlichkeit hat sich deutlich verbessert.“

Titus Kinzler

kleiner Eiskristalle in wässriger Lösung. Dabei hat das Binär-Eis eine Temperatur von -4 °C. Giel erläutert: „Bei dieser Temperatur haben die Eiskristalle eine gigantische Oberfläche und können besonders viel Wärme aufnehmen.“ Das erklärt das schnelle Abkühlen der Speisen. Vor allem Suppen, Saucen, aber auch viele andere Komponenten wie Gulasch, lassen sich mit dieser Technik einfach und schnell zubereiten und runter kühlen. Die gekühlten Speisen werden anschließend in GN-Behälter für Schulen, Kitas, Betriebsrestaurants und für die Bandportionierung abgefüllt. Der Hauptvorteil der Rückkühlkessel im Vergleich zum Chiller liegt jedoch im Arbeits- und Zeitersparnis. „Vor allem das Umfüllen der Speisen vom herkömmlichen Kessel in GN-Behälter vor der Kühlung nimmt viel Zeit in Anspruch“, weiß Tobias Schmitt, Betriebsleiter der Gourmet-Werkstatt. Mit den Rückkühlkesseln entfällt dies völlig. Das anschließende Portionieren der Speisen erfolgt in einem lichtdurchfluteten Raum mit Blick auf die grüne Wiese. Sonne ist den Mitarbeitern somit garantiert.

Die Macher (v.l.): Planer Volker Giel, Betriebsleiter Tobias Schmitt und Geschäftsführer Titus Kinzler.



lagen vieler Kommunen ein überfälliger Schritt zur Kostenreduzierung.

Vor Baubeginn standen sowohl das Klinikum Offenbach als auch das Gesundheitszentrum Wetterau vor den gleichen Problemen: Die alten Krankenhaus-Küchen waren stark sanierungsbedürftig und zum Teil übernahm die Verpflegung bereits ein externer Caterer. Was lag da näher, als gemeinsam eine Zentralküche zu bauen. Eigene Interessen wurden dem gemeinsamen Ziel untergeordnet - mit Erfolg, denn heute beliefert die Gourmet-Werkstatt alle Klinikstandorte der Gesellschafter. Dazu zählen das Klinikum in Offenbach, das Kreiskrankenhaus Schotten, die Schlossbergklinik Gedern, das Bürgerhospital und die Psychiatrie in Friedberg sowie das Hochwaldkrankenhaus Bad Nauheim. Darüber hinaus zählen mittlerweile zu den Kunden zehn verschiedene Betriebsrestaurants, drei Schulen und 15 Kindertagesstätten sowie zwei Senioreneinrichtungen.



Betriebsleiter Tobias Schmitt ist mit dem neuen System sehr zufrieden.

Um „kalte Füße“ bei der Küchencrew zu vermeiden, wurde im Bereich der Arbeitsplätze zusätzlich eine Fußbodenheizung eingebaut. „Ein Maximum an Komfort für die Mitarbeiter war uns sehr wichtig“, erläutert Giel die Planungskriterien.

Speiserverteilung der Extraklasse. Insgesamt 370 Transportwagen (140 hochmoderne Thermokontakt-Regenerierwagen mit passiver Trockeneis-Kühlung und 230 mit passiver Trockeneis-Kühlung) stehen für den Transport der Speisen zu den einzelnen Kliniken parat. Der Clou: Mit dem System lassen sich die Speisen bis zu 16 Stunden kühlen - und zwar ganz ohne Strom! Investitionskosten der kompletten Regeneriertechnik: rund 3,5 Mio. € inklusive System-Geschirr aus Porzellan und dazu passenden rutschfesten Tablett im Gastronorm 1/1-Format. Das Prinzip: Die Wagen werden vor dem Verladen in die LKWs mit Trockeneis betankt. Die Füllmenge des Trockeneises richtet sich nach Transportdauer, Außentemperatur und der Standzeit vor Ort. „Auf dieses System können wir uns 100-prozentig verlassen“, schwärmt Betriebsleiter Tobias Schmitt. Doch woher weiß der „Tankwart“ wie viel Trockeneis der Wagen benötigt? Auch hier greift modernste Technik. Die Gourmet-Werkstatt setzt an dieser Stelle auf die sogenannte Etikettenprogrammierung. Küchenmanager Kinzler erläutert: „Die Regenerierwagen sind bei uns nicht per se einer bestimmten Station zugeordnet, sondern erhalten ihre Identifikation erst am Speisenverteilterband.“ So

verpasst die Diätassistentin jedem Wagen vor dem Befüllen mit den Tablett ein Etikett, auf dem unter anderem Zielort, Station und die Zeit des Mittagessens eingespeichert sind. An der Befüllstation für Trockeneis angekommen, tritt nun der eingebaute Transponder am Regenerierwagen mit dem Transponder an der Befüllstation in Kontakt. Über die Kennung auf dem Etikett erfährt die Befüllstation, wohin der Wagen heute geht und berechnet aufgrund von Außentemperatur, Transportdauer und Standzeiten automatisch die optimale Füllmenge. Eine revolutionäre Technik, die bis dato in der Form in Europa einmalig ist. „Wir haben hier die erste Transponder-Anlage überhaupt realisiert“, betont Giel nicht ohne Stolz. Die wichtigsten Parameter der einzelnen Kliniken wie Entfernung und Essenszeiten sind in dem ausgeklügelten System hinterlegt.

Eine heiße Sache. Auf der Station angekommen, schließt der Mitarbeiter der Spedition den Wagen ans Stromnetz an. Die Pflegekraft muss sich in diesem Fall um nichts mehr kümmern, denn auch die Regenerierung wird über das Etikett gesteuert. Soll den Patienten beispielsweise um 12.00 Uhr das Essen serviert werden, startet der Wagen voll automatisch 45 Minuten vorher mit dem Regenerieren und piept lautstark, wenn das Essen fertig ist. Die Tablett sind im Wagen durch eine

Klimatrennwand zweigeteilt, so dass auf der einen Seite heiß wird, was heiß sein muss und auf der anderen Seite kalt bleibt, was kalt sein muss. Im Vergleich zu früher kommen die warmen Komponenten jetzt tatsächlich mit einer Kerntemperatur von mindestens 65 °C beim Patienten an. Der komplette Temperaturverlauf in den Wagen wird vom Verlassen der Küche bis zum Wiederkommen komplett dokumentiert. Fehler lassen sich somit leicht identifizieren.

Während die Patienten das Mittagessen verspeisen, übermittelt die Verpflegungsassistentin vor Ort digital die Menüwünsche der Patienten für den nächsten Tag nach Bad Nauheim. Ein top-modernes

„Ein Maximum an Komfort für die Mitarbeiter war uns sehr wichtig.“

Volker Giel

Menüwunsch-Erfassungssystem macht dies möglich. Zeitgleich verlädt der Logistik-Dienstleister bereits die Speisewagen fürs Abendessen, und die Mitarbeiter der Gourmet-Werkstatt portionieren das Frühstück für den nächsten Tag. Dabei muss kein Patient auf frische Brötchen verzichten, denn die liefert der Bäcker vor Ort am nächsten Morgen frisch an.

Fazit: High-Tech, High-Tech und noch mal High-Tech. Selbst die notwendigen Hygieneschleusen für die EU-Zertifizierung fehlen nicht. Die Gourmet-Werkstatt Rhein-Main Wetterau zählt zu Recht zu den modernsten Zentralküchen Deutschlands und zeigt technische Perfektion in vollendeter Form. Wie viel Gourmet und Handwerk nun aber tatsächlich noch in der Küche stecken, bleibt den Kunden überlassen. Bei der aktuell großen Nachfrage, scheinen die Betreiber jedoch alles richtig gemacht zu haben. Selbst das Uniklinikum Aachen klopfte kürzlich bei der Gourmet-Werkstatt an. Es dürfte also nur noch eine Frage der Zeit sein, bis die Kapazitätsgrenze von 13.000 Essen erreicht sein wird. Aber selbst für diesen Fall wurde bereits vorgesorgt. Planer Giel: „Über Nacht lässt sich die Kapazität der Zentralküche dank Sandwich-Bauweise um ein Vielfaches erweitern.“ Beste Aussichten für die Zukunft!

CZ

Technik-Highlights

- fünf Rührwerk-Rückkühlkessel mit Binär-Eis-Kühlung
- 370 Transportwagen davon 140 Thermokontakt-Regenerierwagen mit passiver Trockeneis-Kühlung und Transpondertechnik sowie 230 mit passiver Trockeneis-Kühlung und Transpondertechnik
- Etikettenprogrammierung der Regenerierwagen
- digitales Menüwunsch-Erfassungssystem
- Nassmüllentsorgungsanlage
- effektive Wärmerückgewinnung bei allen Kälteanlagen für Warmwasser
- umfangreiche Gebäudeleittechnik/Steuerung der elektrischen Einrichtungen mittels des Europäischen Installationsbus-Systems (EIB)
- Epoxiharzböden statt Fliesen