KÜCHENPLANUNG

In guter Nachbarschaft

Statt auf komplizierte Interimslösungen oder Umbauten im laufenden Betrieb zu setzen, entschied sich die Lausitzer Seenland Klinikum GmbH für den Neubau seiner Großküche in einem neu errichteten Gebäude. Im Zuge dieses Großprojekts galt es auch, die Speisenverteilung zu modernisieren.

Eine Großküche, nach den eigenen Vorstellungen gestaltet, in einem eigenen Gebäude direkt neben dem größten Kunden – das ist schon ideal. Die aus der hauseigenen Küche des Lausitzer Seenland Klinikums hervorgegangene 100%ige Enkeltochter Lausitz Catering GmbH hat mittlerweile diese optimalen Bedingungen. Ein Blick zurück: Die „Erneuerung" der schon in die Jahre gekommenen Küche des Klinikums in Hoyerswerda wurde notwendig. Der Umbau der bestehenden Großküche im Erdgeschoss des Klinikums oder ein Neubau war die Frage, der sich u. a. der Geschäftsführer des Klinikums Andreas Grahlemann, der technische Leiter Alexander Retschke sowie Küchenleiter Rainer Wenzel stellen mussten. „Nach reiflicher Prüfung und Abwägung der Vor- und Nachteile haben wir uns für einen Neubau auf dem Gelände des Klinikums entschieden", erinnert sich Alexander Retschke. Ein großer Vorteil dieses Standorts war ein bereits existierender Versorgungsgang zum angrenzenden Klinikgebäude. Der Speisentransport ins Klinikum konnte also unterirdisch stattfinden. „Zudem zogen vorher jedes Mal, wenn gekocht wurde, Essensgerüche durch das Gebäude. Stattfindende Lärmbelästigung der Patienten bei der Ver- und Entsorgung der Küche und der Essenstransport erfolgte außerdem im Publikumsverkehr auf dem gesamten Erdgeschoss der Klinik. Das konnten wir nun mit dem Neubau ändern", erläutert Alexander Retschke.

Mit dem Planungsbüro Giel wurde ein Generalplaner engagiert, der mit derartigen Projekten reichlich Erfahrung mitbringt. Zahlreiche Bauten „auf der grünen Wiese" entstanden bereits aus der Feder des Ludwigsburger VdF-Mitglieds.

Insgesamt wurden rund 5,2 Mio. € in den Neubau investiert, der noch das Zentrallager im Kellergeschoss des Klinikums beinhalten sollte. Nach dem Baubeginn im Herbst 2008 wurde das Gebäude Mitte Februar 2010 eröffnet.

Der gute Ruf des Hauses

„Wir haben uns für eine Kombination von Cook & Chill und Sous-vide entschieden", erklärt Rainer Wenzel, der seit zehn Jahren die Speisenversorgung des Klinikums leitet. Knapp 800 Essen werden in der neuen Großküche mit 56 Mitarbeitern im Einschichtsystem nun produziert. 400 Patientenessen und weitere 100 für das Gäste- und Mitarbeiterrestaurant sind die größten Posten der Lausitz Catering GmbH. „Der Ruf, den wir hier im Hause und in der Umgebung haben, ist sehr gut. Nicht ohne Grund beliefern wir ein Altenheim, eine psychiatrische Klinik sowie 100 Essen auf Rädern. Außerdem kommen sehr viele Berufstätige in der Mittagspause zum Essen zu uns", erläutert der Küchenleiter.

FOTOS: LONCARIC

Alexander Retschke und Rainer Wenzel vor der neuen Großküche der Lausitz Catering GmbH.

Portionierung der heruntergekühlten Komponenten

Das perfekte System

Aber was hilft das beste Essen, wenn die Temperatur beim Gast bzw. Patienten nicht stimmt? „Für den Bereich der Speisenverteilung haben wir uns bei der Suche nach dem richtigen System enorm viel Zeit genommen", erklärt Alexander Retschke. Mit identischen Sous-vide-Produkten wurden dabei mehrere Versuchsreihen an unterschiedlichen Transportwagen gestartet. „Zu Beginn hatten wir mehrere Tests mit den Systemen Heißluft, Thermokontakt und Induktion, um

GIEL
Erfolg ist planbar

Der Generalplaner bedankt sich für die gute Zusammenarbeit ...

Architektur- und Ingenieurleistungen für Systemküchen aus einer Hand.
GIEL Planungsgesellschaft mbH Architekten + Ingenieure
Seeschloss Monrepos 1 · D-71634 Ludwigsburg
Neu: Siegfriedstr. 204e · D-10365 Berlin
Tel.: +49(0) 7141 / 22 15 30 · www.giel.com

HACCP-Überwachung jedes Wagens am Bildschirm

Die Wagen werden im Zugverbund unterirdisch transportiert.

Das Klinikum setzt bei der Regeneriertechnik auf das System Thermokontakt.

AUF EINEN BLICK

Lausitzer Seenland Klinikum

Lausitz Catering GmbH

Geschäftsführer:
Andreas Grahlemann

Küchenleiter: Rainer Wenzel

Mitarbeiter: 56

Produktionssystem:
Kombination – Cook & Chill, Sous-vide bezogen durch Rastenberger Fertig- und Frischmenue GmbH)

Speisenversorgung:
400 Patientenessen, 200 Mitarbeiter- und Gästerestaurant, 100 Essen auf Rädern + weitere externe Belieferung

Neubau Großküche

Generalplanung:
Giel Planungsgesellschaft mbH

Technische Leitung:
Alexander Retschke

Investitionsvolumen: 5,2 Mio. €

Speisenverteilung:
Hersteller: Electro calorique

uns erst einmal auf ein konkretes Verfahren zu einigen", erläutert der technische Leiter den Selektionsprozess. Bewertet wurden dabei Kriterien wie Speisenqualität, Konsistenz, Bedienung, Reparaturen, Nachkauf, Service und der Preis. Beteiligt waren Mitarbeiter der Küche, der Verwaltung, Servicepersonal und eine Station. Eine Auswertungsmatrix half allen Beteiligten, objektiv eine Bewertung vornehmen zu können. Nachdem Thermokontakt als bestes System für dieses Klinikum feststand, galt es, den entsprechenden Hersteller zu suchen. Hier setzte sich das Unternehmen Electro calorique durch. Die Stärke des französischen Unternehmens, das seit 1993 auch in Deutschland seine Technik vertreibt, ist die Bereitschaft, auf Sonderwünsche des Kunden einzugehen. Im Falle des Krankenhauses war es eine Vorrichtung zum Transport im Zugverbund mittels Kreuzstangensystem. Wie anfangs erwähnt, führt ein 350 m langer Tunnel von der neuen Großküche ins Klinikum. Die gekühlten Speisen werden in die Wagen verladen und von kleinen Zugmaschinen unterirdisch transportiert. In einem zentralen Regenerierraum im Kellergeschoss werden alle Mittagessen regeneriert und dann auf den Stationen verteilt.
Die Regenerierwagen haben alle einen WLAN-Anschluss, der die gesamte Regeneration an das Küchenleitsystem zum HACCP-Dokumentationssystem weitergibt.

Definierte Wärme

Das besondere an Thermokontakt ist dabei, dass nur das erhitzt wird, was auch erhitzt werden soll. Der Regenerierungsprozess wird elektronisch gesteuert. Die Thermokontaktplatte besteht aus stabilem Aluminiumguss mit integrierten Heizschlangen, die einzeln thermostatisch gesteuert werden und mit automatischer Ein- und Ausschaltung sowie Überhitzungsschutz ausgestattet sind. Nicht belegte Heizplatten werden automatisch abgeschaltet. Die Wärmeabgabe erfolgt von unten durch das Tablett und das Porzellan sowie von oben durch die einwandige Abdeckung. „Ein wichtiger Faktor bei der Entscheidung für Thermokontakt war das Thema Energie", erläutert Alexander Retschke. „Wenn einmal ein Wagen nur mit z. B. drei Tabletts gefüllt ist, wird nicht unnötigerweise der gesamte Innenraum erwärmt."
Drei Wagensätze wurden angeschafft; für jede Mahlzeit des Tages. „Wichtig war uns, dass die Wagen bis zum Ende der Regenerierung in der Hand der Küche bleiben", ergänzt Rainer Wenzel. Erst nachdem die Speisewagen im zentralen Regenerierraum angesteckt und der Regenerationsprozess abgeschlossen wurde, erfolgt die Übergabe an das Servicepersonal – just in time und perfekt temperiert. *lon*

WIR TRANSPORTIEREN QUALITÄT

ELECTRO calorique
SPEISENVERTEILSYSTEME GMBH

ELECTRO calorique
Speisenverteilsysteme GmbH
Friedrich der Große 52c
44628 Herne

Tel. 0 23 23 - 1 47 55 0
Fax. 0 23 23 - 1 47 55 99
Email: info@electro-calorique.de
Internet: www.electro-calorique.de