



An allen Kesseln und Toren sparen

In nur sechs Monaten musste die neue Zentralküche der Hamburger Albertinen-Gruppe in Rellingen stehen. Gleichzeitig galt es, ein enges Budget zu halten und bei laufendem Betrieb bestehende Technik umzubauen. Mithilfe einer schwäbischen Planungsgruppe, der das Sparen quasi in den Genen liegt, ist das logistische Meisterstück gelungen.

Kleine Gesten bei der Einweihungsfeier der Zentralküche ließen auf große Leistungen schließen und hoffen. Symbolische Bedeutung kam dabei unter anderem einem goldenen Schlüssel zu. Mit diesem übergab der Generalplaner Hans-Volker Giel von der Giel Planungsgesellschaft offiziell den Verantwortlichen der Albertinen-Gruppe den Neubau. Die tiefere Bedeutung erschließt sich aber erst daraus, dass er ihn anschließend wieder mit ins heimische Ludwigsburg nahm. „Ja, wir Schwaben sind Weltmeister im Sparen“, rechtfertigt er sich schmunzelnd. Doch ohne diese

Fertigkeit wäre der Neubau gar nicht im vorgegebenen Rahmen möglich gewesen. Mit rund 6,45 Mio. € sind die Gesamtkosten sogar unter der ursprünglichen Kalkulation geblieben. Und dass das nicht selbstverständlich ist, davon wissen die Hamburger nicht nur ein Lied, sondern eine ganze Oper zu singen. Um das Budget einzuhalten, wurde allerdings einiges an Gebäude- und Gerätetechnik aus der Vorgängerküche des Albertinen-Krankenhauses „mitgenommen“. „Gerade für uns als Diakonie war es nicht vertretbar, eine nur drei Jahre alte Küche und deren Technik komplett stillzulegen“,

berichtet der Bauherr der Zentralküche Dr. Fokko ter Haseborg, Vorstandsvorsitzender des Albertinen-Diakoniewerks, das der größte diakonische Krankenträger in Hamburg ist. Aus Kapazitätsgründen war eine Erweiterung aber unumgänglich – und am alten Standort schwer realisierbar. Das neue Funktionsgebäude mit 2.500 m² Gesamtfläche, darunter großzügige Büro- und Sozialräume für die Mitarbeiter – ein der Albertinen-Gruppe sehr wichtiges Anliegen, entstand daher in einem nahegelegenen Gewerbegebiet. So beeinträchtigt der Ortswechsel das Personal kaum und der Lieferverkehr der Cook & Chill-Küche belastigt zudem keine Anwohner.

Logistisches Glanzstück

„Wir haben gespart, wo es ging, aber auch Zugeständnisse machen müssen – immer mit dem Budget und dem Zeitfenster im Hinterkopf“, erzählt Hans-Volker Giel. Denn das Budget war nicht die einzige Herausforderung. Vielmehr die Kombination mit einer maximalen Bauzeit von sechs Monaten, Spülküche und Portionierung mussten sogar schon einen Monat früher stehen. Daher wurde z. B. die komplette Spülküche von Hobart neu angeschafft. Und das obwohl bzw. gerade weil in der Krankenhausküche bereits eine komplette Hobart-Anlage stand. Denn da das Team bereits sehr gute Erfahrungen mit dem Hersteller und dessen Service gemacht hatte, entschied es sich auch beim Neubau wieder dafür.

Aus- und umgebaut und aus Kapazitätsgründen erweitert wurde dagegen die komplette Küchentechnik und Teile der Haustechnik. Sogar Schnellauftore wurden bei laufendem Betrieb ab- und wieder aufgebaut. „Eine derartige Logistik unter solchen Voraussetzungen habe ich bis dato noch nicht leisten müssen – und ich mache den Job schon seit 30 Jahren“, bringt Hans-Volker Giel den hohen Anspruch des Pro-



Die Zentralküche der Hamburger Albertinen-Gruppe produziert im Cook & Chill-Verfahren bis zu drei Tage im Voraus. Das Potenzial ist noch nach oben offen.

jekts auf den Punkt. Dabei vertraute die Albertinen-Gruppe ihm von Anfang an – schließlich haben sie schon mehrere Projekte erfolgreich zusammen gemeistert.

Die Küche versorgt die komplette Hamburger Albertinen-Gruppe und ist damit wirtschaftlich ausgelastet – obwohl sie bei einer Kapazität von 5.000 Essen bisher nur 2.500 verlassen. „Wir haben uns das Ziel ge-

setzt, zu expandieren, sehen uns aber wirtschaftlich unter keinem Druck“, versichert Cord Meyer, Hauptgeschäftsführer des Albertinen-Diakoniewerks und Geschäftsführer der 100-%igen Management-Tochter Albertinen Services Hamburg ASH. Die Zielgruppe deckt sich mit der bisherigen Klientel: Krankenhäuser, Seniorenresidenzen, Kitas und eventuell Schulen. Spezi-

siert ist die das Diakoniewerk aber primär auf die Versorgung alter und kranker Menschen. Doch auch hier verbirgt sich im Raum Hamburg noch großes Potenzial. „Viele Krankenhäuser verabschieden sich gerade von ihren Küchen. Wir haben diesmal, wie auch schon vor drei Jahren, dieser Versuchung widerstanden“, sagt Dr. Fokko ter Haseborg stolz. „So können wir alle Mit-

Fotos: Kirchner

FRESHCONEX
 INTERNATIONALE MESSE FÜR
 FRISCHE CONVENIENCE
 OBST UND GEMÜSE
 BERLIN, 9.-13. FEBRUAR 2012
 WWW.FRESHCONEX.BE

FRUIT LOGISTICA

Messe Berlin GmbH · Messeplatz 22 · 14055 Berlin
 Tel. +49(0)30 908 08 23 18 · Fax +49(0)30 908 08 2020
 www.freshconex.de · freshconex@messe-berlin.de

Messe Berlin



Die Trennung unreiner von reinen Bereichen erfolgt optisch durch die Farben Blau und Gelb, die z. B. im Boden und bei den Wagenrollen aufgegriffen werden (o. l.). Die Spülküche wurde komplett neu angeschafft (u.).

arbeiter behalten und zu 100 % bestimmen, was gekocht werden soll.“ Zudem habe sich die Lösung mit der Albertinen-Services Hamburg, die gemeinsam mit Coavia gemanagt wird, in den letzten Jahren bewährt.

Hygienische Logik

Wie sieht es mit einer EU-Zulassung aus, wenn ein größeres externes Geschäft forciert wird? „Laut dem Land Schleswig-Hol-

stein brauchen wir offiziell keine“, antwortet Andreas Wecker, Bereichsleiter Catering bei Coavia. „Dennoch wurde die Küche grundsätzlich so angelegt, dass das kein Problem wäre“, ergänzt Hans-Volker Giel. Das beginnt z. B. beim Wareneingang, wo alle Lebensmittel aus Kartons in interne Plastikwannen und -behälter umgeschichtet werden. Die Tür zum Lagerbereich liegt auf einer Stoßkante

zwischen dem blauen Fußboden des unreinen Wareneingangs und dem gelben Bodenbelag des reinen Lagerbereichs. Diese Farben finden sich u. a. auch an den Rollen der Transportwagen und im Spülbereich wieder. Die Hygiene des Personals wird „zwangsweise“ gewährleistet – durch eine Hygieneschleuse am Kücheneingang. Auch die weiteren Wege unterstützen ein logisches Abarbeiten der Prozesskette. Die Chiller führen von der Küche direkt in einen Kühlraum, die Kommissionierung grenzt an das große Kühllager am Warenausgang. Die Spülküche liegt zwischen unreinem Wageneingang und reiner Kommissionierung.

Besonders stolz ist die Gruppe neben dem Neubau auf ihr zertifiziertes Speisenangebot. Seit 2007 ist der Sechs-Wochen-Speisenplan für Patienten sowie Senioren DGE-zertifiziert – ein Alleinstellungsmerkmal im Hamburger Raum. Das heißt Kalorien-, Vitamin- und Mineralstoffgehalte der gesamten

Auf einen Blick

Zentralküche der Albertinen-Gruppe Hamburg, Rellingen

Bauherr: Albertinen-Services Hamburg ASH

Generalplaner: Giel Planungsgesellschaft

Kosten: 6,45 Mio. € (ohne Grundstück)

Fläche: 2,500 m² Nutzfläche für Produktion, Kommissionierung, Lager- und Kühlräume, Büro- und Sozialräume

Bauphasen:

Apr. 2010: Baubeginn,

Sep. 2010: Inbetriebnahme Spülküche und Kommissionierung,

Okt. 2010: Produktionsbeginn

Kapazität: 5.000 Essen

Auslastung: 50 %

Mitarbeiter: 90

Leiter Catering: Klaus-Dieter Böttcher

Küchenleiter: Holger Rodehüser

Ausgewählte Ausstatter:

Spültechnik: Hobart

Thermik: Elro, Rational, Frima

Speisenverteilwagen: Socamel



Individuelle Lösungen für Ihren Gastronomiebetrieb!

- Gläser- und Geschirrspülmaschinen
- Wasseraufbereitung
- Reinigungs- und Pflegemittel
- Spültische
- Spülkörbe
- Thermik



Karlheinz Friedrichs GmbH decker Spültechnik Haldenstr. 11 88487 Baltringen
Tel. 0 73 56 / 93 58 - 0 Fax: 0 73 56 / 93 58 - 50

Tagesverpflegung, vom Frühstück bis zum Abendessen entsprechen den Richtwerten der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. Auch die Produktionsabläufe werden nach den Maßgaben der DGE ausgerichtet. Produziert werden die Speisen derzeit im 1-Schicht-Betrieb bis zu drei Tage im Voraus, kommissioniert werden Großgebinde und tablettierte Speisen im 1,5-Schicht-Betrieb. Samstag und Sonntag ruht die Zentralküche. Bei einer Erhöhung der Auslastung werden höchstwahrscheinlich weitere Schichten eingerichtet.

Auf diesen Erfolg hoffen lässt schließlich die Geste des Stellvertretenden Bürgermeisters der Gemeinde Rellingen, Eckhard Schlesselmann, bei der Einweihungsfeier. Er überreichte eine Staude mit dem Kommentar: „Ich wünsche dem Unternehmen und seinem Neubau ebenso gutes organisches Wachstum wie dieser Pflanze und hoffe, dass alles auf diesem Grund gut gedeiht.“