

## GROBKÜCHENPRAXIS

# Cook & Chill-Kompetenz

Die neue Zentralküche der Albertinen-Gruppe ist feierlich vor den Toren Hamburgs nach sehr kurzer Bauphase in Betrieb gegangen.



FOTOS: LONICARIC

## AUF EINEN BLICK

## Albertinen-Services-Hamburg ASH GmbH

### Cook & Chill Zentralküche in Rellingen

Aufgabe: Versorgung der Albertinen-Krankenhäuser

Speisenproduktion: max. 5.000 Essen täglich

Mitarbeiter: 90

Generalplaner :

Giel Planungsgesellschaft, Ludwigsburg

Gesamtkosten: 6,5 Mio. €

Bauzeit: ca. 6 Monate

Inbetriebnahme: 1.10.2010

### Wichtigste Ausstatter:

Kälteanlagen, Kühlraumbau:

Kke GmbH, Kesselsdorf

Bodenbeschichtung:

Veri Kunststofftechnik GmbH, Norderstedt

Heizung, Lüftung, Sanitär und Elektro: GA-tec Gebäude- und Anlagentechnik GmbH, Fellbach

Kochtechnik: CITI

Großküchentechnik, Hamburg

Spültechnik: Hobart, Offenburg

Die neue Zentralküche der Albertinen-Gruppe wurde am 19. November 2010 feierlich eröffnet. In der Siemensstraße 49 in Rellingen ist auf einer Gesamtgrundstücksfläche von 5.300 qm ein hochmodernes Funktionsgebäude mit insgesamt 2.500 qm Gesamtfläche für Produktion, Kommissionierung und Auslieferung von bis zu 5.000 Essen täglich entstanden – einschließlich der notwendigen Lager- und Kühlräume sowie der entsprechenden Büro- und Sozialräume. Rund 90 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind in der Zentralküche, die von der Albertinen-Services Hamburg ASH-GmbH betrieben wird, beschäftigt. Die Gesamtkosten sind mit rund 6,5 Mio. € unter der ursprünglichen Kostenkalkulation geblieben.

Professor Dr. Fokko ter Haseborg, als Vorstandsvorsitzender des Albertinen-Diakoniewerks, auch Bauherr der Zentralküche, dankte den Geschäftsführern der ASH-Hamburg Cord Meyer, Peter Kober und Michael Klinzmann für die professionelle Projektplanung. Entwurf und Bauleitung lagen in den Händen des Architekturbüros Giel GmbH, dem ter Haseborg ebenfalls für die Arbeit dankte.

In der Albertinen-Zentralküche wird Cook & Chill angewandt. Dabei werden die Speisen zunächst im klassischen Verfahren hergestellt, anschließend auf drei Grad Celsius schockgekühlt und in gekühltem Zustand ausgeliefert. Vitamine und Mineralstoffe bleiben dabei weitgehend erhalten.

Die Küche der Albertinen-Services Hamburg ASH-GmbH ist die erste und einzige Krankenhausküche im Raum Hamburg, deren Speisepläne nach den strengen Kriterien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert wurden. Sie ist darüber hinaus gemäß DIN-EN ISO 9001: 2008 sowie nach den Richtlinien von Fresenius im Hinblick auf Hygiene zertifiziert.

Ter Haseborg hob hervor, dass eine ausgewogene Ernährung die Genesung der Patienten befördere und zum Wohlbefinden von Patienten und Bewohnern in den Pflegeeinrichtungen beitrage.

### Kurze Bauzeit von sechs Monaten

Die Bauzeit der neuen Küche betrug lediglich sechs Monate. Teilweise waren bis zu 14 Gewerke gleichzeitig mit über 60 Bauarbeitern auf der Baustelle tätig, ebenso drei Autokräne gleichzeitig. Für den Eintransport des Trafohauses hinter der Küche stand ein 500t Autokran zur Verfügung, der normalerweise für den Bau von Windkraftträgern benötigt wird. Michael Klinzmann, Geschäftsführer in der ASH-Hamburg: „Die Bauleute haben durch ihre engagierte Arbeit wesentlich dazu beigetragen, den Bau in so kurzer Zeit fertig zu stellen. Dafür bedanke ich mich sehr herzlich. Ebenso freue ich mich über den unfallfreien Bauverlauf.“

Die Küche liegt im Gewerbegebiet von Rellingen auf Schleswig-holsteinischem Boden an der Grenze zu Hamburg







Für die Spülküche wurden neue Bandtransportmaschinen angeschafft.



Das großzügig bemessene Verteilband mit Verteilwagen im Hintergrund

### Umzug im laufendem Betrieb

Cord Meyer, Hauptgeschäftsführer des Albertinen-Diakoniewerks und Geschäftsführer in der ASH-Hamburg, dankte den Mitarbeitern der Küche für ihr besonderes Engagement während der Umzugsphase bei laufendem Betrieb: „Es ist eine hervorragende Leistung, eine Küche bei laufendem Betrieb umziehen zu lassen, ohne dass die Patienten davon etwas gemerkt haben.“ Eine Interimsphase von ca. zehn Tagen sei durch eine geschickte Planung, Anpassung des Speiseplans und Ausnutzung des Cook & Chill-Verfahrens mit eigenen Mitteln, ohne Zuhilfenahme von Fremdleistungen, bewerkstelligt worden. Es gab hierbei keine Abweichungen in der Versorgung der Patienten und Mitarbeiter.

### Entlastung des Albertinen-Krankenhauses

Bislang war die Zentralküche der Albertinen-Gruppe im Untergeschoss des Albertinen-Krankenhauses in Hamburg-Schnelsen untergebracht. Mit dem Neubau in Rellingen ist zum

## Nachfolge gesichert

Das für den Neubau zuständige Planungsbüro Giel Planungsgesellschaft aus Ludwigsburg hat sich in den letzten Jahren durch zahlreiche Großprojekte, vor allem im Carebereich, hervorgetan. Spezialität sind u.a. hochmodernen Cook & Chill-Zentralküchen. Im Rahmen der feierlichen Eröffnung der Rellinger Großküche gab der geschäftsführende Gesellschafter Hans-Volker Giel bekannt, dass sein Sohn Andreas Giel die Nachfolge in den nächsten Jahren schrittweise übernehmen werde.



Andreas Giel und Hans-Volker Giel

einen eine Zentralküche nach dem neuesten Standard entstanden. Zum anderen steht die durch den Küchenneubau gewonnene Fläche im Albertinen-Krankenhaus für die Planungen im Rahmen eines neuen Funktionstraktes zur Verfügung. Ebenso wird die direkte Nachbarschaft am Albertinen-Krankenhaus durch die Verlagerung der Küche in ein Gewerbegebiet entlastet. Der Arbeitsweg für die Mitarbeiter hat sich nur unwesentlich verändert.

**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](http://www.giel.com)