

# GVmanager

Fachmagazin der Führungskräfte in Großgastronomie  
und Gemeinschaftsverpflegung

[www.gvmanager.de](http://www.gvmanager.de)



**EXTRA**

Planung & Umbau

Ernährung

**Wohin mit der Diabetes-Diät?**

Desserts

**Das Beste zum Schluss**

ADAC, München

**Eine runde Sache**

Social Media

**„Daumen hoch“ für Grießbrei**

Im Universitätsklinikum feilt das Planungsteam seit März 2011 an der Idealvorstellung einer neuen Küche. Bis zur Fertigstellung im August 2012 ähnelt die Interimslösung der Stadt mit den über 400 Brücken – dank „schwebenden“ Containern auf Betonpfeilern.



# Kleinvenedig in Regensburg

**R**eibungslos – das ist wohl das Schlagwort, wenn es um den Küchenumbau im Universitätsklinikum Regensburg geht. „Von außen ist nicht einmal bemerkt worden, dass das Essen schon in der Interimsküche produziert wird“, erläutert Marion Hopp, die hausseitige Projektleiterin der Funktionsplanung. Da die Interimsküche mittlerweile in Betrieb ist, konnte mit dem Abriss in den alten Räumlichkeiten begonnen werden. Wo vorher die Köche regierten, haben nun Bagger, Schutt und Staub vorläufig das Kommando. „Nach beinahe 20 Jahren entsprach die alte Küche nicht mehr den gestiegenen technischen, funktionellen und hygienischen Anforderungen an eine moderne Großküche“, zeigt ihr Kollege Florian Buchmann, Projektleiter der baulichen Umsetzung, auf. „Aufgrund der örtlichen und funktionellen Verbindung der Küche mit den angrenzenden Funktionsbereichen des Klinikums haben wir uns für eine Sanierung im Bestand ent-



Das Planungsteam (v. l.): Küchenleiter Stephan Lenhard, Rainer Abt, Marion Hopp, Ernst Sandmann und Andreas Giel (fehlend: Florian Buchmann).

schieden.“ Von Anfang an in die Planung einbezogen wurden die Schubert Unternehmensgruppe, die vor Ort als Caterer für das Essen zuständig ist, und die Giel Planungsgesellschaft.

Es stand fest, dass während der Baumaßnahmen nicht auf eine externe Speisenbelieferung ausgewi-

chen wird. „Der Qualitätsanspruch ist hier sehr hoch und mit etwa 40 % Diätverpflegung wäre das auch gar nicht möglich gewesen“, erläutert Ernst Sandmann, Geschäftsführer der CWCS der Unternehmensgruppe Schubert. Geändert wurde also nichts – nur die Krankenhausmitarbeiter haben vorübergehend die Auswahl aus drei statt vier Menüs. Die Patienten können weiterhin aus einer Vielzahl von Speisenkomponenten ein individuelles Frühstück, Mittag- sowie Abendessen zusammenstellen. Der Speisen-

plan, der im Zuge des Umbaus den Kundenwünschen noch mehr angepasst wurde, wechselt in einem Rhythmus von sechs Wochen.

## Aufs Podest gehoben

Die Interimslösung ersetzt die alte Küche nicht zu 100 % – die Speisenverteilung am Band und die Spülküche befinden sich im Gebäude des Klinikums. Da nur die reine Produktion in den Containern von Niebo stattfindet, war es nötig die Küchencontainer auf demselben Niveau, auf dem die eigentliche Küche steht, zu errichten. Kleine Betonsäulen gleichen den Unterschied aus. „Es sieht aus wie Kleinvenedig, nur dass das Wasser fehlt“, veranschaulicht Küchenfachplaner Andreas Giel. Eine spannende Situation während der Planungsphase war es, den Stellplatz für die Container zu finden: „Die Nähe der Interimsküche zum Bestandsgebäude war aufgrund der internen Funktionsabläufe notwendig“, erläutert Architekt Florian Buchmann. „Als Stellfläche der Interimsküche blieb uns daher nur der Innenhof, in dem auch die Warenanlieferung des gesamten Klinikums stattfindet. Dieser wurde flächenmäßig stark eingeschränkt.“ Ein Ampelsystem

## Kühl-/Tiefkühlzellen

Spitzenpreis durch Direktvertrieb - Prospekt anfordern  
Fon 07475/451101, Fax 451102,  
W.Balling, 72393 Burladingen, [www.kuehl-balling.de](http://www.kuehl-balling.de)

sorgt seit November 2011 für einen reibungslosen Ablauf. Die Ampel zeigt den Lieferanten an, ob im Innenhof noch Platz ist. „Im Vorfeld haben wir befürchtet, dass es dort zu einem Durcheinander kommt und stundenlang die LKWs weder vor noch zurückkommen. Das blieb bisher glücklicherweise aus“, erzählt Marion Hopp. Dazu trägt auch eine zeit- und örtliche Entzerrung der Warenlieferung bei. „Trotzdem sichern wir durch eine kleine Betonmauer um die Container herum ab, dass nicht doch ein LKW in der Topfspüle landet“, erzählt Andreas Giel schmunzelnd.

Neben dieser Herausforderung für die Planer gibt es auch eine weitere für das Küchenteam, das täglich etwa 800 Mahlzeiten für die Patienten und bis zu 1.200 Mittagessen für die Mitarbeiter und Studierenden im Cook & Serve-Verfahren zeitnah zubereitet: Die Küchenfläche ist zurzeit von 1.600 m<sup>2</sup> auf insgesamt 1.000 m<sup>2</sup> reduziert und das Team arbeitet bereits mit neuer Küchentechnik. „Natürlich haben wir überlegt, ob wir das den Küchenkräften zumuten sollen“, wirft Marion Hopp ein. „Hätten wir allerdings erst nach dem Umbau die neuen Geräte angeschafft, hätte sich das Team zunächst an Leihgeräte gewöhnen müssen. Die alten Geräte in der Containerküche einzusetzen, stand nie zur Debatte.“ Das brachte zwei Vorteile: Einerseits erlernen die Mitarbeiter in der Küche bereits den Umgang mit den neuen Geräten, andererseits konnten Kosten einge-

### Universitätsklinikum Regensburg

**Küchenumbau:** Konkrete Planung seit März 2011

**Projektleitung:** Marion Hopp, Referatsleiterin Hauswirtschaft und Patientenservice, und Florian Buchmann, Architekt

**Küchenfachplanung:** Giel Planungsgesellschaft

**Caterer:** Schubert Unternehmensgruppe

**Betriebsleiter CWCS:** Stephan Lenhard

**Verpflegungssystem:** Cook & Serve

**Essenszahl:** 800 für Patienten (Vollverpflegung), 800-1.200 für Mitarbeiter, Studenten (Frühstück, Mittagessen), zusätzlich Veranstaltungsservice für bis zu 3.600 Teilnehmer

### Ausgewählte Ausstatter:

**Containerküche:** Niebo

**Kombidämpfer:** Rational

**Kombigeräte:** Frima

**Kochgeräte:** MKN

**Regale:** Hupfer

**Speisenverteilung:** Hupfer

**Kühlschränke:** Asskühl

**Spültechnik:** Hobart

spart werden. „Leihgeräte sind meist teuer und funktionieren oft nicht hundertprozentig. Wir haben also zwei Fliegen mit einer Klappe geschlagen“, fasst Andreas Giel zusammen. Doch nicht alles wurde neu angeschafft – während der Planungsphase wurde eine Liste über benötigte Geräte erstellt, vorhandene Technik überprüft und darüber entschieden, was weiterhin eingesetzt werden soll: So bleiben die Kombidämpfer von Rational, die erst vor wenigen Jahren als Ersatzbeschaffung hinzugekommen sind, weiterhin in Betrieb. Auch viele der robusten Edelmöbel wie Arbeitstische und Regale von Hupfer bleiben erhalten. Neu sind allerdings die Vario-

Cooking Center Multificiency von Frima, die verschiedene Funktionen kombinieren. Dadurch werden weniger Geräte und auch Platz benötigt. Die Philosophie der Küchenplanung könnte man als „so mobil wie möglich“ auf einen Punkt bringen, daher werden die Geräte, auch im 1.100 m<sup>2</sup> großen Neubau, nicht fest installiert. Zusätzlich finden Sonderanfertigungen wie ein spezieller, von der Giel Planungsgesellschaft entwickelter Arbeitstisch mit auswechselbaren Schneidbrettern ihren Platz in der Küche. Dank der Hilfe der Experten bestens gerüstet, kann so der nächste dreitägige Medizinerkongress mit insgesamt 3.600 zusätzlichen Essen kommen. **sar**

## VERPACKUNGSSYSTEME FÜR ESSEN AUF RÄDERN

Cook + Chill

Heißportionierung

Tiefkühlkost



**DINNER MAX**<sup>®</sup>

Telefon: + 49 (0)6159 / 71 78 - 0  
www.dinner-max.de



**ALTENPFLEGE 2012  
HANNOVER** 27.-29. März

Halle 5 Stand C18