

# Leuchttürme im Cook & Chill-Ansturm

Eine Euphorie wie beim Goldrausch in Colorado – so beschreibt Robert Borggräfe, Leiter Wirtschaftsbetriebe der Uniklinik Freiburg, die Stimmung unter deutschen GV-Verantwortlichen Ende der 1990er-Jahre, als die ersten Cook & Chill-Best Practice Beispiele von sich Reden machten. „Aufgrund des enormen

Innovations- und Investitionsdrucks waren viele verunsichert und stürmten blindlings auf Cook & Chill – manchmal auch zu Unrecht“, resümiert Robert Borggräfe rückblickend. Neugierige Besucher gingen beim damaligen Wirtschaftsleiter der Unikliniken Mainz fast täglich ein und aus, um die 1996 fertiggestellte Cook & Chill-Küche zu begutachten. Auch die Küche der Uniklinik Halle wurde damals zur Pilgerstätte für viele Krankenhäuser. Doch nicht alle waren sofort überzeugt: „Viele Küchenleiter reagierten auch skeptisch“, erinnert sich der damalige Generalunternehmer des Projekts in Halle, Klaus-Dieter Bendt, der zugleich Geschäftsführer von temp-rite international war. Die ersten Cook & Chill-Küchen „zogen noch viel Missionarsarbeit nach sich“, wie es Hans-Volker Giel formuliert. „Vor allem musste der Gedanke des

## Abgeschaut im Ausland

Woher holten sich die Projektbeteiligten damals ihre neuen Erkenntnisse? Robert Borggräfe hat sich auf Messen bzw. im Ausland, v. a. in Frankreich, umgesehen und die Techniken studiert. Hans-Volker Giel hat ebenfalls viel Input aus Frankreich gezogen, aber auch aus Dänemark und Holland, die hinsichtlich Cook & Chill schon weiter waren als die Deutschen. Klaus-Dieter Bendt, der heute Geschäftsführer der KD & C Planungsgesellschaft ist, ließ sich in den USA zu Cook & Chill bekehren. Der Mutterkonzern seines damaligen Arbeitgebers hatte 1987 in Nashville ein neues Speisenverteilssystem installiert, bei dem man in einem Einfahrkühlschrank das komplett fertig portionierte Essen regenerierte. „Fasziniert von der Qualität, die dabei herauskam – sogar bei einem Steak medium –, war ich von dem Sys-

## MISSIONARSARBEIT REGENERIERTECHNIK COOK & CHILL MISCHKONZEPT ZENTRALKÜCHE

Aufwärmens ausgetrieben werden – was teils bis heute gilt“, konkretisiert der Planer der Mainzer Küche. „Auch die gesamte Zulieferindustrie stand Cook & Chill eher skeptisch entgegen, weil sie zum ersten Mal nicht mit den Lebensmitteln im Prozess zurechtkamen. Auch die reduzierten Verbrauchswerte lösten keine Begeisterungstürme aus. Ganz zu schweigen vom geringeren Bedarf und Absatz an Technik“, ergänzt Hans-Volker Giel, geschäftsführender Gesellschafter der Giel Planungsgesellschaft.

tem überzeugt“, berichtet Klaus-Dieter Bendt. In den Krankenhausküchen, die er besuchte, bekamen die Patienten dreimal täglich warme Komponenten. „Folglich machte das System wirtschaftlich richtig Sinn. In Deutschland dagegen gingen die Krankenhäuser gerade dazu über, abends keine warmen Essen mehr zu servieren, um im Einschichtbetrieb arbeiten zu können“, erzählt Klaus-Dieter Bendt von dem Widerspruch, der ihn noch jahrelang beschäftigte – bis 1993 das Projekt in Halle an den Start gegangen war.

Foto: © Sea Wave – Fotolia.com



... auch auf der Weltausstellung  
**Brüssel 1958**

Versäumen Sie nicht, während Ihres Aufenthaltes in Brüssel die Küppersbusch-Großküche in der Bayernhalle zu besichtigen.

F. KÜPPERSBUSCH & SÖHNE AKTIENGESellschaft

Küppersbusch-Anzeige aus GVmanager 1958. Das Unternehmen startete 1875 mit der Fertigung von Kohleherden und -öfen, 1898 folgten schon Großküchengeräte.

Im Krankenhausbereich gab es in den 1990er-Jahren zwei Leuchtturmprojekte, die Vorbilder für spätere Cook & Chill-Zentralküchen wurden: die Unikliniken Mainz und Halle. Wie gestaltete sich der Weg zu den Pionierkonzepten – und was würden die Beteiligten heute anders machen?

Etwa zeitgleich steckte auch Robert Borggräfe mitten in der Vorplanungsphase zum Projekt in Mainz. Den Anstoß auf Cook & Chill umzurüsten gab dort die problematische hygienische Qualität des bestehenden Schöpfsystems. Die Alternative einer warmen Tablettverteilung wurde zudem aus ernährungsphysiologischen Überlegungen verworfen.

## Technisches Kunststück

Das Ziel war folglich klar, die technische Umsetzung eine Herausforderung: „Es gab keinen namhaften deutschen Hersteller mit einem vernünftigen Regeneriersystem, das unsere Bedürfnisse erfüllte“, schildert Robert Borggräfe das Problem. Heißluft lehnte er wegen der Qualität ab, Induktion gab es noch nicht.

## PROJEKTE IM VERGLEICH

	Uniklinik Mainz (Stand 1996)	Uniklinik Halle (Stand 1994)
<b>Zeitraumen:</b>	Vorplanung ab 1992; Bauzeit von 2 bis 11/1996, in 3 Abschnitten, während Betrieb umgebaut zu dreigeschossiger Zentralküche	Planung ab Ende 1993; Bauzeit von 4 bis 10/1994, Zentralküche in ehemal. schweißtechn. Institut (800 m² Fläche) ausgelagert; 5-6 km Entfernung zu 5 Standorten
<b>Kapazität:</b>	3.500 Patientenessen für 100 Stationen mit 1.650 Patienten, zzgl. Essen für 1.400 Mitarbeiter und 600 Studenten in der Mensa	1.346 Patientenessen, verteilt auf 68 Stationen an 5 Standorten, ausgelegt auf 2.000 Mittagessen (teilweise bis zu 3.000 produziert)
<b>Personalstruktur:</b>	60 VZ-Kräfte, 100 TZ-Kräfte, Spülzentrum und Logistik ausgelagert	Umstrukturierung von 140 TZ-Kräften auf 70 VZ (20 % geringere Personalkosten: 3 Mio. DM)
<b>Produktion:</b>	5-Tages-Produktion mit Konvektomet, Kessel, Dämpfer, Nachtgaren, gechillt in Rückkühler; Regeneration durch Thermokontaktwagen	5-Tages-Produktion; Reduktion Kochtechnik auf ein Drittel üblicher Ausstattung; Regeneration durch Thermokontaktwagen



Übrig blieb das in Frankreich etablierte Thermokontaktsystem, das er schließlich auch vom französischen Hersteller Cidelcem Iseco bestellte.

Ein ähnliches Problem beschäftigte auch die Projektverantwortlichen in Halle – mit dem Unterschied, dass sie mit Klaus-Dieter

Bendt einen Speisenverteilungspezialisten mit im Boot hatten. „Wir haben zu Beginn der Planung erst einmal einen neuen Regeneriercart entwickelt, der für den Außer-Haus-Transport geeignet war. Dieser wird bis heute fast unverändert gebaut“, berichtet Klaus-Dieter Bendt. „Auch die

Kältetechnik und Rückkühlung waren damals Neuland“, ergänzt er. So wurde in der Küche in Halle die Rückkühlung der Kochkessel mit kaltem Wasser vorgenommen, in einem offenen System. „Für heutige Vorstellungen absolut undenkbar“, kommentiert Klaus-Dieter Bendt.

Etwas, das heute ebenfalls nicht mehr genutzt wird, kam in der Mainzer Küche kurzzeitig zum Einsatz: ein Multienergiegartunnel. „Zudem haben wir durch eine spezielle Rückkühl-, Lager- und Verteiltechnik gewährleistet, dass alle Prozesse konsequent unter Einhaltung aller Temperaturvorgaben eingehalten wurden“, berichtet Hans-Volker Giel. Neu war in den Cook & Chill-Küchen aber nicht nur die spezielle Ausstattung, sondern auch deren Dimension. „Wir konnten

Kartoffelbrei verließen oder bei der Regenerierung ausflockten. Das neue Produktionssystem brachte den Pionierküchen aber auch schnell Vorteile. „Indem wir das alte Schöpfsystem durch ein Tablettsystem gekoppelt mit einer elektronischen Essensbestellung ablösen, ist der Wareneinsatz um 10 bis 20 % gesunken“, resümiert Robert Borggräfe für die Klinikküche Mainz. Zudem brachte die neue Fünftagesproduktion einen geringeren Fachkräftebedarf am Wochenende mit sich, was Personalkosten sparte.

ös nichts anderes planen lässt als ein entkoppeltes System, welches

zur Uniklinik Freiburg wechselte, sieht das Produktionssystem heu-

**Frisch gekocht ist immer noch das Beste, sofern es machbar ist, alles andere ist eine Krücke.**

Robert Borggräfe

Sous Vide und Cook & Freeze einschließt. Auch Robert Borggräfe, der die Küche der Uniklinik Mainz 2006 verließ und danach lange als Projektleiter und freier Berater in der Branche tätig war, bevor er

te differenzierter: „Ich würde ein Küchenkonzept nicht mehr an einem einzigen System festmachen, sondern aus dem breiten Portfolio mischen. Fest steht für mich aber: Frisch gekocht ist noch

immer das Beste, sofern es machbar ist. Alles andere ist eine Krücke, die aufgrund logistischer und thermischer Probleme eingegangen werden muss.“

Die Pionierprojekte sind übrigens bis heute Cook & Chill treu geblieben. In Mainz hat man inzwischen u. a. das Regeneriersystem modernisiert. Die Küche in Halle wurde 2013 generalsaniert und die Koch- und Kältetechnik teils erneuert, um die Vorgaben der DIN 10508 zu erfüllen. kir

*Küchentechnik aus Meisterhand*

## RATIONAL Combi-Dämpfer – damit Rosenkohl nie mehr fader Matsch wird.

Rosenkohl soll so schonend gegart sein, daß er fest und aromatisch bleibt. Niemand weiß das besser als Sie.

Denn nur Sie wissen genau, worauf es bei Rosenkohl ankommt. Sie beherrschen die Kunst des Garens – und zwar im Detail!

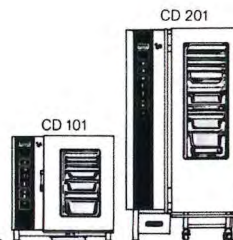
Der RATIONAL-Combi-Dämpfer beherrscht die Kunst der Methodik: dämpfen, braten, dünsten, backen, combi-braten, grillen, garziehen, überbacken, regenerieren, gratinieren, auftauen. Einzeln. Nacheinander. Oder in Kombination. Täglich. In einer Qualität, die Sie sich schon immer gewünscht haben.

Fragen Sie Ihren Fachhändler. Oder uns.



★★★★★★★★★  
**Rezept des Monats:**  
„Rosenkohl nach Benarasi“  
Anzufordern beim RATIONAL-Küchenchef.

★★★★★★★★★  
**Unverwechselbare Kennzeichen:**  
\* Patentiertes Steuerungssystem.  
\* Problemlose Reinigung:  
einsprühen, einwirken lassen,  
„Selbstreinigung“ einschalten, fertig.



**RATIONAL** ... denn der Unterschied liegt im Detail  
RATIONAL Großküchentechnik GmbH, Iglinger Straße 62, 8910 Landsberg, Tel. 08191/1789

**Die ersten Cook & Chill-Projekte zogen viel Missionarsarbeit nach sich. Wir mussten v. a. den Gedanken des Aufwärmens austreiben.**

Hans-Volker Giel

in der Mainzer Küche auf einer wesentlich kleineren Fläche mehr Essen produzieren und benötigten auch weniger Gargeräte“, berichtet Hans-Volker Giel. Eine Tendenz, die Klaus-Dieter Bendt auch in Halle ausmachte: „Wir haben nur noch ein Drittel üblicher Kochtechnik benötigt, die Kosten haben sich dafür in Richtung Verteilung verschoben.“

Die reine Bauzeit beider Projekte betrug sechs Monate. In Mainz bewältigte man währenddessen einen Umbau der bestehenden Küche über drei Etagen und in drei Bauabschnitten, bei laufendem Betrieb. In Halle baute man in diesem Zeitraum eine ehemalige Produktionshalle eines schweißtechnischen Instituts um, da am ursprünglichen Standort kein Platz für die Zentralküche war.

### Essen ausbaufähig

Als die Küchen standen, waren noch nicht alle Probleme gelöst. „Wir haben noch lange ‚on the job‘ an den Rezepten experimentiert, begonnen bei den Saucen bis hin zu den Kartoffeln“, erläutert Robert Borggräfe rückblickend. „Wir haben den Markt abgegrast nach passenden Food-Produkten, doch die Hersteller waren keine Hilfe“, ergänzt er. Auch Klaus-Dieter Bendt erinnert sich an Saucen, die die Küche in Halle wie

### Und heute?

Dass sich an dem Grundprinzip von damals nichts geändert hat, darin sind sich Hans-Volker Giel – rund 50 Projekte inklusive einem Cook & Chill-Anteil von 60 bis 70 % später – und Klaus-Dieter Bendt – über 30 geplante und realisierte Cook & Chill-Küchen später – einig. Verbessert hat sich nach Erfahrung beider die Technik, sei es im Kühl- und Rückkühl-

**Wir haben die Kessel anfangs mit kaltem Wasser in einem offenen System rückgekühlt – heutzutage absolut undenkbar.**

Klaus-Dieter Bendt

oder dem thermischen Bereich, und auch die Akzeptanz. „Durch den wachsenden Markt an multifunktionalen Geräten werden die Prozesse stetig weiter optimiert und Investitionskosten reduziert. Daher wird in einer Cook & Chill-Küche auch immer weniger Personal benötigt als früher“, resümiert Hans-Volker Giel. Dennoch plädiert er heute eher in Richtung Mischküche statt reiner Cook & Chill-Küche. „Dort, wo man Regionalität wahren kann, ist auch eine Frischproduktion sinnvoll, z. B. im Sous Vide-Verfahren. Je nach Lieferradius kann auch um Cook & Serve ergänzt werden“, gibt er zwei Beispiele.

„Cook & Chill ist zwar nicht mehr am Anfang, aber noch lange nicht am Ende“, resümiert Klaus-Dieter Bendt. Allerdings lenkt er ein, dass sich angesichts heutiger Temperaturvorgaben an vielen Stellen seri-