

Heft 6-7 Juni/Juli 2015 66. Jahrgang Heftpreis 10 € (Inland) – 11 € (Ausland) – 17 sFr.

GVmanager

Fachmagazin der Führungskräfte in Großgastronomie und Gemeinschaftsverpflegung

www.gvmanager.de



KONFERENZCATERING

Brainfood@Konferenz

KLINIKUM REGION HANNOVER

Alles im Fluss

JUBILÄUM

Leidenschaftliche Visionäre



KOMPAKTBLATT
KOMMISSIONIERUNG
BUNTE FUGEN
Cook & CHILL
ZENTRALISIERUNG
TEAMBILDUNG



Alles im Fluss



Nach nur je einem halben Jahr Planung und Bauzeit ist im März die Zentralküche des Klinikums Region Hannover in Betrieb gegangen. Es beeindruckt mit einem Output von 10.000 Essen pro Tag auf 4.200 m² Fläche, davon ein Viertel für die Logistik.

Morgens halb 11 in der größten Cook & Chill-Küche, die gerade in Deutschland ans Netz gegangen ist. Der Warenausgang ist blitzblank, der anschließende Kommissionierungsbereich verwaist. Dem U-förmigen Warenfluss folgend, vorbei an den Kühl- und Tiefkühllagern, stößt man im sogenannten Kommissionierungsgang endlich auf erste „Lebenszeichen“: auf dem ersten Arbeitstisch liegt ein rotes Arbeitsbrett, das passende rote Messer und ein vergessener Fleischkrümel, im Arbeitsbecken darunter einige Folienreste. 75 Mitarbeiter sollen gerade in der neuen Zentralküche des Klinikums Region Hannover (KRH) anwesend sein, und die Produktion von rund 3.500 Mittagessen für den Folgetag laufen? Der Blick durch die Glasscheibe in den angrenzenden Produktionsbereich lässt schon mehr Aktivität erahnen. In einem der Kessel steckt noch ein „Elefant“ zum Saucenpürieren – wichtig für die perfekte Konsistenz auch nach dem Regenerieren, dahinter füllt ein Mitarbeiter Tomaten-Zucchiniragout ab, ein anderer schiebt die Diätkost in einen der drei Chiller. Eine weitere Handvoll Mitarbeiter steckt in einer Ecke die Köpfe zusammen. „Wir haben gerade ein Audit“, erklärt Sven Müller, Bereichsleiter Speisenversorgung & Catering der KRH Servicegesellschaft. „Folglich hat sich das Küchenteam heute eben etwas anders organisieren müssen, um ‚nebenbei‘ die Produktion zu stemmen.“

16 Stunden rotiert

Klingt, als wäre in den 4.200 m² großen Neubau bereits Routine eingekehrt? „Den Eindruck, dass es einigermaßen läuft, hatte ich überraschenderweise schon etwa acht Wochen

nach unserem Start im März“, berichtet Sven Müller, der es zu diesem Zeitpunkt erstmals „wagte“ am Wochenende freizunehmen. Eine sportliche Leistung, wenn man bedenkt, dass das 106-köpfige Küchenteam erst in der dritten Woche komplett war. Solange dauerte

es, bis die ehemals sieben Küchen des KRH planmäßig in drei Schritten heruntergefahren und die Mitarbeiter sowie teils auch Bestandsgeräte daraus wie Kombidämpfer und die Behälterspülmaschine „umgezogen“ waren. „Das bedeutete, dass wir mit den Mitarbeitern hier in der

AUF EINEN BLICK

Zentralküche Klinikum Region Hannover (KRH), Empelde

Bauherr: KRH Service Gesellschaft mbH

Investitionsvolumen: 13,5 Mio. €

Generalplanung: Giel Planungsgesellschaft

Bauzeit: 4/14 bis 2/15

Inbetriebnahme: 3/15, in drei Schritten inkl. Zusammenführung von 106 Mitarbeitern aus 7 Küchen

Flächenverteilung: 4.200 m² BGF, davon 237 m² Kühl-/TK-Lagerfläche, 1.150 m² Logistik, 210 m² Produktion

Geschäftsfelder: Patientenverpflegung an 11 Standorten mit insgesamt 3.500 BKTs und breiter Klientel (von Psychiatrie über Maßregelvollzug bis Geriatrie); Cafeterien vor Ort (1.200 Essen); Events, Drittgeschäft, z. B. Hannover Marathon

Mitarbeiter: 106 in Zentralküche (davon 8 Köche, 6 Fachbereichsleiter: strategischer Einkauf/IT, operativer Einkauf, Produktion, Diätetik, Logistik/Spülbereich, Cafeterien/Catering), weitere 38 MA vor Ort in Cafeterias und als Verpflegungsassistenten

Kapazität: 10.000 Patientenessen/Tag bzw. 3.500 BKTs

Produktionssystem: Cook & Chill, Garprozess bis zu 90%, bis zu 72 Std. im Voraus

Wareneinsatz: 3,85 €

Verpflegungsangebot: 3-Wochen-Speiseplan (Sommer, Winter) mit 3 Menülinien: „Herhaft & Lecker“ (Vollkost), „Fit & Vital – Genuss auf die gesunde Art“ (Leichte Vollkost, angelehnt an Konzept von S&F-Consulting), „AromaTisch“ (vegetarisch, in Kooperation mit Umweltzentrum Hannover), Menükarte für Wahlleistungspatienten (abgestimmt mit PKV), bis zu 140 Diätkostformen (28 %)



AUSGEWÄHLTE AUSSTATTER

- | **Kessel, Multifunktionsbräter, Herd:** MKN
- | **Kombidämpfer:** Rational
- | **Chiller:** Foster
- | **Portionier-/Kommissionierwagen:** Hupfer
- | **Speisentransportwagen:** Electro Calorique
- | **Spültechnik:** Meiko
- | **Tablettabstapelung:** Brimato
- | **Lüftung:** Halton
- | **Geschirr:** Schönwald
- | **Food/Beratung:** Dr. Oetker Professional
- | **Kleingeräte:** Hobart, Weisser, Multivac
- | **Personalschulung und QM:** S&F-Consulting
- | **Kunststoffbodenplatten:** Wala



Zentralküche dreimal von vorne anfangen und 106 Charaktere zusammenführen mussten. Da menschelt es schon mal“, schildert Sven Müller, der sich dabei Unterstützung von S&F-Consulting holte. „Das Team um Ulrich Fladung hat uns im Pre- und Post-Opening perfekt begleitet“, lobt er. So wurde u. a. durch eine gemeinsame Vorproduktion am Freitag der Druck aus der Inbetriebnahme am folgenden Montag genommen. Sven Müller koordinierte parallel die neuen Abläufe und überraschte mit seiner Omnipräsenz manchen Fahrer just in dem Moment, als er sich die falschen Wagen greifen oder Fremdgerätschaften abladen wollte. „Ich bin 16 Stunden pro Tag im Kreis gelau-fen: von der Produktion, zur Speisenverteilung, zum Spülbereich, zur Laderampe – und zurück. Im Endeffekt hatte es sich dann aber schneller eingespielt als erwartet.“ Dazu habe aber auch ein Team beigetragen, das in den ersten Tagen deutlich länger als geplant kommissioniert und portioniert hat – ohne Murren, wie Sven Müller betont. „Angesichts der neuen Technik und Logistik sowie eines Altersdurchschnitts über 50 bin ich diesbezüglich wahnsinnig stolz auf mein Team!“, lobt er.

Sportlicher Plan

Eine wesentliche Grundlage für den reibungslosen Ablauf bildete aber auch die vorausschauende Generalplanung der Giel Planungsgesellschaft. „Das Zeitfens-ter war eine sportliche Aufgabe für Giel, die das Team nahezu perfekt gemeistert hat“, berichtet Sven Müller. So erhielten die Pla-nner – mit einer über 200-seitigen Bewerbung und einer fast 20-jäh-riegen Erfahrung im Bau von Cook & Chill-Zentralküchen im Rücken – den Zuschlag im Oktober 2013; der Bau startete ein halbes Jahr später, im April 2014, mit dem Ziel Anfang 2015 in Betrieb zu gehen. „Wir haben vorab mit Ver-traltern verschiedener Bereiche, von der Pflege bis zum Küchen-leiter, in allen Krankenhäusern vor Ort gesprochen und de-ren Wünsche ausgelotet, um eine möglichst gute Lösung zu finden“, berichtet Andreas Giel, Prokurist bei der Giel Planungs-gesellschaft.

Positiv fällt auf den ersten Blick das viele Tageslicht auf, das in die Küche fällt. Selbst die Mitte des Komplexes, wo die Produktion angesiedelt ist, ist dank eines gläsernen Lichthofs schön hell. Gläserne Wände zwischen den äußeren und inneren Arbeitsbereichen tragen ein Weiteres dazu bei. Nicht fehlen darf in einer Giel-Küche der anfangs erwähnte GAT (Giel Arbeitstisch), den Hans-Volker Giel vor einigen Jahren entwickelt hat, um Vorbereitungszonen klein zu halten. Verschiedenfarbige Arbeits-bretter sichern dabei maximale Hygiene. Er steht in nahezu jedem Arbeits- und Kommissionierungsbereich – und davon gibt es einige.

Viel Manpower nötig

Kommissionieren scheint hier das Schlüsselwort zu sein. „Durch die verschiedenen Anforderungen der elf Standorte – von der Psychiatrie mit teilweiser Großgebindeversor-gung über den Maßregelvollzug bis zur klassischen Patientenver-pflegung – haben wir hier viel Logistik. Das bedeutet aber auch viel Manpower“, berichtet Sven Müller und rückt damit die täglich rund 75 aktiven Mitarbeiter und eine Logistikfläche von über 1.100 m² in neues Licht. Individuell entwickelte Hilfsmittel wie Portionierwagen von Hupfer und eine Folienabroll-maschine für die Abdeckung kompletter Hordenwagen statt einzelner GN-Behälter erleichtern dabei den Aufwand.

Die Handschrift der Planungsgesell-schaft tragen auch Details wie die farbigen Bodenfugen, die reine Be-reiche (blaue Fugen) und unreine (graue) unterscheiden. „Auch der Bodenbelag war ein Tipp, über den ich sehr froh bin“, erläutert Sven Müller. Die Kunststoffplatten zeichnen sich durch eine höhere Elastizi-tät und eine geringe Kälteabstrahlung aus, was gerade im Portionier-

Fotos: Kirchner



Die Kompakttablets reichen selbst bei doppelter Portion aus.

bereich punktet. Hier „versteckt“ sich gerade auch der Großteil des Personals, wie der Rundgang zeigt. In drei Zeittabschnitten pro Tag werden hier 3.500 BKTs an drei Bändern portioniert.

11.000 Essen, 660 Wagen

Untergebracht wird der riesige Küchenoutput in 660 Tabletttransportwagen (TTW) und diversen Thermoporten. Davon wurden 440 TTW neu für die Cook & Chill-Mittagsversorgung angeschafft, ein zweifacher Satz. „Wir haben uns für Kontaktwärme entschieden – für mich das modernste und schonendste Regeneriersystem“, erläutert Sven Müller. „Am besten gelöst wird das meiner Meinung nach von Electro Calorique mit dem Modell Erg'elec 4000 ComCon, das nach einem europaweiten Ausschreibungsverfahren, in dessen Rahmen auch umfangreiche Systemtests erfolgten, den Zuschlag bekam.“ Es arbeitet mit Thermokontakttheizplatten, die sowohl Überhitzung vermeiden als auch Kondenswasserbildung in der Cloche. „Zudem ist hier die Technik aus dem Wagen ausgelagert, bei integrierten Lösungen nur teuer und anfällig“, sagt Sven Müller. Die Regenerierung der 24er-Wagen erfolgt an Andockstationen vor Ort; die Kühlung passiv durch einen mit Propandiöl-Wasser Gemisch gefüllten Kühlkörper. Er lädt sich durch Vorkühlen im Kühlraum auf und hält den Innenraum mehrere Stunden unter 7°C. Diskussionsstoff bot vor der Anschaffung einzige die Tablettgröße. „Wir haben uns für ein Kompaktablett von 530 x 205 mm Größe entschieden, um die Wagenkapazität zu verdoppeln“, berichtet Sven Müller. „Damit kommen wir genau aus, selbst bei den doppelten Portionen für z. B. die Psychiatrie.“ Das Vorsuppenproblem, an dem andere Häuser hinsichtlich Kom-

paktablett oft scheitern, fällt hier weg. Vorsuppe gibt es zwecks mangelnder Nachfrage schon seit Jahren nicht mehr standardmäßig. Für eine optimale Platzausnutzung der Kompaktablets sorgt individuell per 3D-Druck mit Schönwald entwickeltes Geschirr: schlichte, aber sehr edle viereckige Teller ohne und mit dezentem Steg, der verhindert, dass flüssige Hauptkomponenten und Beilagen zusammenlaufen.

Gewöhnungsbedürftig an den neuen Wagen sei einzig das Handling der wesentlich höheren Wagen mit ihrer geringeren Standfläche. Schulungen durch Electro Calorique sorgten jedoch dafür, dass der kompakte Vorteil nicht zum Handlingsnachteil wird. „Hier haben wir eine Top-Rundum-Beratung und Betreuung bekommen.“ Neben individuellen Lösungen steht in der Küche auch Standard-Technik, mit der Sven Müller nicht minder zufrieden ist: „Ich finde es gut, dass z. B. mit den FlexiChefs ein deutsches Unternehmen mit qualitativ hochwertigen Produkten den Zuschlag bekommen hat, ein Mercedes sozusagen.“

Kritik ist eigentlich Lob

Trotz perfekter Logistik und Technik vor Ort lief der Start der Zentralversorgung nicht ohne Reibungsverluste: So berichtete die örtliche Presse von hartem Gemüse oder gefrorenem Essen. Kritik, die laut Sven Müller nur zum Teil berechtigt ist. So war das „harte Gemüse“ auf einen technischen Installationsfehler der Regenerier-Andockstationen zurückzuführen. Ein Manko außerhalb des Einflussbereichs der Küche, das bereits einen Tag später behoben war. Die Klage über zu heißes oder kaltes Essen war für ihn dagegen „hausgemacht“. „Unsere Patienten waren von früher eine andere Speisenverteilung mit anderen Ausgabetermine gewohnt“, erläutert der Bereichsleiter. „Wenn ich höre, das Mittagessen ist heiß und das Frühstück kalt, kann ich nur sagen: Danke fürs Lob!“, ergänzt Sven Müller selbstbewusst, der sich angesichts der Beschwerden vor

sein Team gestellt hat. Schließlich sieht er darin eines der Ziele der Zentrallösung erfüllt: eine bessere Speisenqualität gegenüber dem alten Cook & Serve zu erzielen. Gleichwohl weiß er um einige hausgemachte Schwierigkeiten der Anfangsphase sowie das Problem der unzureichenden Kommunikation zwischen Küche und Patienten. „Wir kommen trotz Verpflegungs-assistentinnen nicht nah genug an den Patienten ran“, bedauert er. Um dem zu begegnen versucht er so oft wie möglich an Stationsbesprechungen teilzunehmen, stößt bei den elf Standorten aber an seine Grenzen. „Daher werden unsere QM-Beauftragte und die Fachbereichsleitungen künftig häufiger direktes Feedback einholen.“

Fazit

Wie lautet das Resümee nach fast drei Monaten Betrieb? „Es gibt nur kleinere ‚Baustellen‘, die das Ergebnis noch optimieren können, darunter ein neuer 1.000-l-Kessel, für den wir bereits Anschlüsse vorgesehen haben, aber erst die Inbetriebnahme abwarten wollten.“ In den nächsten zwei Jahren möchte Sven Müller zudem die 220 alten TTWs für Frühstück und Abendessen gegen neue tauschen. „Das schafft uns mehr Wagenstellfläche, die derzeit unsere Kapazität limitiert.“ Und das Zeitfenster? „Ich würde es im Nachhinein wieder genauso machen. Das Zeitfenster war zwar hart, aber ein Ende absehbar – und das sogar reibungsloser als befürchtet.“

**„Anfangs
bin ich 16 Stunden
pro Tag im Kreis ge-
laufen, um nach dem
Rechten zu sehen.“**

Sven Müller

Weisser

**Geräte und Maschinen
für gewerbliche Küchen**

NEU

Püriermaschine PM 20

WEISSER GmbH & Co. KG
Maschinenbau & Großküchentechnik
Maienstrasse 3 • D-77880 Sasbach-Obersasbach
Tel. +49(0)7841/68 0190 • Fax: +49(0)7841/27 771
www.weisser-maschinenbau.de

Bitte kontaktieren Sie uns für weitere Informationen.



Nationaler Spezialist für Systemkunden

Dewender GV-System – Vollsortiment – satellitenüberwachter Fuhrpark

Kompetente Mitarbeiter, ein modernes Zentrallager, eigene EDV-Lösungen und über 80 Jahre Erfahrung sind Bausteine, um Ihnen eine ausgezeichnete Dienstleistung zu erbringen. Unser Wissen und unsere Motivation machen den Unterschied ...

» Wir sind für Sie da! «



www.dewender.com

Dewender Lebensmittellogistik, Darpoldsruh, 44793 Bochum • Telefon +49 (0)234 51795 0 • Info@Dewender.com

Drum prüfe, wer neu kocht



Mit der Entwicklung der Cook & Chill-Gerichte hat das KRH etwa ein Dreivierteljahr vor Inbetriebnahme begonnen. Eine separate Test-/Eventküche sichert die Qualität im laufenden Betrieb.

Daß Cook & Serve-Rezepturen nicht mit Cook & Chill funktionieren, war Sven Müller von Anfang an klar. Daher machte er sich noch vor Baustart der Zentralküche (s. S. 38ff) an die Entwicklung und nutzte die Gelegenheit, den 5-Wochen-Speiseplan unter die Lupe zu nehmen. „Wir haben die Renner selektiert und zwei 3-Wochen-Pläne erarbeitet, einen für den Sommer, einen für den Herbst.“ Zudem modernisierte er die Menülinien nicht nur inhaltlich, sondern auch marketingtechnisch: aus der Vollkost wurde „Herhaft & Lecker“, aus der Leichten Vollkost „Fit & Vital“ und aus der vegetarischen Kost „AromaTisch“.

„Um zu den Cook & Chill-Rezepturen zu finden, mussten wir vieles berücksichtigen“, berichtet Sven Müller rückblickend. „Da für das Endergebnis zudem das Klima unter der Regeneriercloche ausschlaggebend ist, haben wir die Entscheidung für das künftige Regeneriersystem vorgezogen.“ Einen wesentlichen Knackpunkt sieht er in der Konsistenz. „Nur wenn die Saucen bzw. das Verhältnis stückiger und flüssiger Komponenten passt, ist auch das optische Ergebnis optimal – und kein Kondensat unter der Cloche.“ Unterstützung bekam sein Team bei der Tüftelei von Thorsten Dammert, Produktentwickler von Dr. Oetker Professional – eine fruchtbare Kooperation, die er sehr schätzt und zu einer Rahmenvertragspartnerschaft geführt hat.

„Die Testreihen haben sich gelohnt: Komplett daneben gegangen ist noch nicht mal etwas in der Startphase“, resümiert Sven Müller. Noch heute verkostet ein heterogen zusammengesetztes Team einen Tag vor Ausgabe die Mittagsmenüs. Um auszuschließen, dass sich allein die Köche selbst kontrollieren, nehmen auch Spül- oder Portionierkräfte teil. Das Team prüft Aussehen, Geruch, Konsistenz und Geschmack. Erscheint eine Sauce zu dünn, wird nochmals nachgebessert. „Ein Laie würde das gar nicht merken, aber wir wollen ein perfektes Ergebnis“, betont Sven Müller.

Darüber hinaus arbeitet die Testküche an weiteren Rezepturen, v. a. um langfristigen Gästen in den Cafeterien oder Patienten der Psychiatrie eine größere Abwechslung bieten zu können. Die Testküche ist dabei auch ein Grund, warrum Sven Müller, der seinen Hauptsitz eigentlich fernab der Zentralküche hat, nicht so recht von seinem derzeitigen Arbeitsplatz lassen kann. „Für mich ist es richtig schwer, nur am Schreibtisch zu sitzen – dafür kuche ich noch viel zu gerne. Gerade bei der Entwicklung bin ich deshalb mit Herzblut dabei.“ kir

Sie wollen mehr zur Vorgeschichte der Zentralküche lesen oder weitere Fotos sehen? Mehr dazu online:
www.gastroinfoportal.de/krh

4 FRAGEN AN...



... Thorsten Dammert, Produktentwickler, Dr. Oetker Professional, rund um die Rezepturentwicklung für das KRH

Welches Know-how haben Sie bei der Speiseplanentwicklung eingebracht?

Der Schwerpunkt lag auf der Rezepterstellung für kaltquellende Saucen und deren Ableitungen. Hier haben wir ca. 35 Rezepturen erstellt, die auch als Basis für die Herstellung von z. B. Gulasch und vegetarischen Gerichten dienen. Dazu haben wir den gesamten Speiseplan gemeinsam mit den Mitarbeitern der KRH geändert und angepasst.

In der Bearbeitung ist unser gesamtes Know-how als Hersteller dieser Produkte in die rezeptorische, aber vor allem auch in die prozesstechnische Umsetzung eingegangen.

Was war für Sie das Spannende an dem KRH-Projekt?

Die besondere Herausforderung an solchen Projekten ist neben dem „Auf den Punkt bringen“ der Rezepturen v. a. die Kommunikation und Abstimmung mit dem Küchenteam der KRH sowie den Herstellern der Regenerationstechnik. Nur so können wir am Ende ein für den Gast perfektes Essen anbieten. Hier war der Prozess von allen Seiten perfekt organisiert, was zu dem sehr positiven Ergebnis führte.

Welche drei Handlungsempfehlungen können Sie daraus für andere Küchen ableiten, die auf Cook & Chill umstellen wollen?

Erstens alle Prozesse genau planen, zweitens die Mitarbeiter intensiv für die neuen Abläufe schulen und sich drittens starke Partner für die Umsetzung suchen.

Unter welchen Voraussetzungen und zu welchen Themen bieten Sie derartige Fachberatungen an?

Die Voraussetzungen lassen sich nicht allgemein definieren. Dafür sind solche Themen zu komplex. Wir versuchen in der Beratung den Anspruch unserer Kunden zu treffen und definieren danach gemeinsam die notwendigen Schritte, um ein perfektes Ergebnis zu erzielen.

Danke für das Gespräch!