

# GV MANAGER

DAS MANAGEMENT-MAGAZIN  
FÜR DIE GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE

**8 MANAGER**  
TIM HILLEMANN

**10 GV-MANAGER DES JAHRES**  
DIE NOMINIERTEN

**40 KONZEPT**  
ZFP KLINIKUM SCHLOSS  
WINNENDEN



SEITE 24  
HOFFMANN GROUP



**Interimslösung im Innenhof:** Dank einer Kombination modularer Container, eines Zelts und bestehender Lagerräume konnte durchgängig produziert werden.



# Was lange währt ...

Eigentlich hatte André del Gesso „nur“ Ausschau nach neuer Technik für seine 80er-Jahre-Küche gehalten. Zehn Jahre und unzählige Varianten später wurde eine neue Küche daraus. Wie und warum es dazu kam und warum Cook & Serve im Zentrum für Psychiatrie Klinikum Schloß Winnenden beibehalten wurde?

Das ein nicht mehr verfügbares Ersatzteil eine solch unendliche Geschichte nach sich ziehen würde, hätte André del Gesso im Jahr 2009 auch nicht gedacht. Er wollte eigentlich nur die Küchentechnik anno 1987 modernisieren, begegnete dabei aber großen infrastrukturellen Hindernissen: die Elektroverteilung war dafür nicht ausreichend, die Lüftung zu schwach, Abläufe passten nicht usw. „So ist aus ein paar neuen Geräten eine neue Küche geworden“, resümiert der Küchenleiter des Zentrums für Psychiatrie (ZfP) Klinikum Schloß Winnenden. Doch der Weg dahin brachte diverse Umwege mit sich. Unter anderem die Frage, ob nicht gleich eine gemeinsame Cook & Chill-Küche mit dem nur wenige 100 Meter entfernt gelegenen, aber in anderer Trägerschaft geführten, Rems-Murr-Klinikum realisiert werden soll, verzögerte das Projekt. 2018 startete endlich die Feinplanung für eine neue Cook & Serve-Küche im Bestandsgebäude am weitläufigen Campus des ZfP, der mit seinen Gartenanlagen, Seen und Skulpturen parkähnlich anmutet. Bis zum Baustart verstrich jedoch ein weiteres Jahr, da immer wieder neue Überraschungen die Pläne durchkreuzten. Glücklicherweise hatte André del Gesso mit der Giel Planungsgesellschaft einen erfahrenen General- und Küchenfachplaner an seiner Seite, der unermüdlich neue Lösungen aus dem CAD zauberte und Genehmigungsanträge anpasste. Und so anstrengend die Planungs- und Interimsphase auch war, sind sich André del Gesso und Magnus Mencher von Giel einig, dass die Dauer dem Projekt gut getan habe. „Es ist immer förderlich, wenn man sich genug Zeit nehmen kann, auch mal aus dem Projekt rauskommt und ein Jahr später mit unbelastetem Blick neu herangeht“, konkretisiert Magnus Mencher.

Beispielsweise haben die Projektbeteiligten vorab viel über den Bodenbelag diskutiert.

„Dabei haben wir in die Planungsphase schon einen Sachverständigen einbezogen, denn bei einer Bodenbeschichtung gibt es große Qualitätsunterschiede in der handwerklichen Ausführung.“ Der Experte gab Tipps, wie man das bereits durch die Ausschreibung steuern

kann und begleitete die Ausführung zudem stichprobenartig.

## Komplett neu strukturiert

Obwohl Giel in einem Bestandsgebäude planen musste, ließen sich die Räumlichkeiten



**Kürzere Wege:** Das Bestandsgebäude konnte komplett neu aufgeplant werden, was v. a. die Wege zum Lager verkürzte und neue Durchgänge schuf.





**Besseres Klima:** Dank der modernen Lüftung haben sich die Arbeitsbedingungen beim Kochen und Verteilen stark verbessert.

gut neu strukturieren: „Die Gesamtfläche war limitierend, v. a. da im Untergeschoss auch viel küchenfremde Technik verläuft. Doch im Küchenbereich selbst konnten wir nahezu ohne Einschränkungen neu aufplanen.“ Hauptfixpunkt für die Prozessplanung der Küche im Erdgeschoss waren der Aufzug als Schnittstelle zum Wareneingang im Untergeschoss und die Rampe als Ende der Prozesskette, wo das Essen die Küche verlässt.

Mit dem Ergebnis ist der Küchenleiter sehr zufrieden: „Man merkt, dass Giel sehr viel Erfahrung in der Prozessplanung von solchen Küchen hat.“ Das schlägt sich positiv auf die Arbeitsbedingungen nieder: „Die Laufwege sind kürzer. Früher mussten wir z. B. zum Gemüseküher ins UG, jetzt liegt alles kompakt auf einer Ebene“, veranschaulicht André del Gesso und ergänzt: „Auch die Klimatisierung ist dank des höheren Luftaustauschs deutlich angenehmer – so lässt sich in Summe entspannter und professioneller arbeiten.“

### Cook & Serve beibehalten

Nichtsdestotrotz hat André del Gesso den gewissen Zeitdruck der Cook & Serve-Produktion in Kauf genommen. Die rund 480 Patienten- und 500 externen Kita- und Schulessen müssen in eineinhalb Stunden portioniert sein, um die Warmhaltezeiten kurz zu halten. „Cook & Chill hätte intern keinen großen Mehrwert gebracht, da die Wege hier am Campus trotz allem sehr kurz sind. Innerhalb von wenigen Minuten ist alles von der Küche auf den Stationen der zehn Einzelgebäude.“

Einzig für die extern ausgelieferten Kita- und Schulessen wäre das Produktionssystem sinnvoll gewesen. „Allerdings fehlt den Kitas und Schulen dafür die technische Ausstattung vor Ort. Sie können die Speisen nicht erwärmen“, bedauert André del Gesso. Nichtsdestotrotz hat man die technischen Voraussetzungen für Cook & Chill in kleinerem Umfang geschaffen,

u. a. mit einem durchfahrbaren Schnellkühler. „Damit produzieren wir etwa 20 Prozent unserer Essen vor, wie Gulasch, Braten oder Teigwaren, was den Zeitdruck etwas rausnimmt“, erläutert der Küchenleiter. Eine Steigerung der Essenszahlen mithilfe von Cook & Chill ist aber nicht gewollt und auch kaum möglich: „Das würde die logistische Lager- und Stellfläche nicht hergeben“, begründet Magnus Mencher. Folglich ist die Kapazität der Küche auf die aktuell 1.100 Mittagessen ausgelegt, davon neben den erwähnten Patienten-, Kita- und Schulessen weitere 120 bis 150 Mitarbeiteressen.

Entsprechend wurde das Konzept nicht auf Biegen und Brechen verändert, ebenso wie nicht alles neu angeschafft wurde. Im Sinne der Wirtschaftlichkeit, aber auch der Nachhaltigkeit, erfolgte die technische Ausstattung möglichst bedarfsgenau. Die passive Speisenverteiltechnik, die mit Wackskernen und eutektischen Platten ausgestattet ist und erst 2015 neu angeschafft wurde, kommt beispielsweise weiter zum Einsatz.

### Kochen im Container

Eine Besonderheit des Projekts war die Interimslösung. So wurde die gesamte Produktion während des Küchenumbaus in den Innenhof ausgelagert – eine logistische Meisterleistung. „Wasser und Strom mussten dauerhaft verfügbar sein, die Rampe für die Warenanlieferung weiterhin zugänglich usw.“, gibt Magnus Mencher einige Beispiele. Den Zuschlag für die Interimslösung bekam ein sehr

## AUF EINEN BLICK

### Zentrum für Psychiatrie, Klinikum Schloß Winnenden

**Projekt:** Sanierung des Küchengebäudes inkl. Mitarbeiterrestaurant

**General- und Küchenfachplaner:** Giel Planungsgesellschaft

**Bauzeit:** August 2019 bis August 2021

**Küchenleiter:** André del Gesso

**Produktionssystem:** Cook & Serve

**Investitionsvolumen:** ca. 5 Mio. € netto

**Essenszahlen:** 1.100 Mittagessen, davon 400 interne und 80 externe Patientessen, 500 Kita-/Schulessen, 120-150 Mitarbeiteressen, zusätzlich Frühstück/Abendessen für 400 Patienten

**Speisenangebot:** 3 Menüs täglich zur Wahl; 5-Wochen-Rhythmus

**Küchenteam:** 40 MA

**Ausgewählte Projektpartner:** Foster, Granuldisk/ Meiko, Halton, Narr, Rational



#### Keine Zeit zum Lesen?

Klicken Sie sich durch die begleitende Online-Fotostory:

[www.gastroinfoportal.de/fotostory-zfp](http://www.gastroinfoportal.de/fotostory-zfp)

flexibles, modulares Kühlcontainersystem. „Das System setzt sich aus Dämmpaneelen zusammen, die sich mit Spannschlössern gut verbinden lassen und eine flexible Raumaufteilung ermöglichen“, erläutert Magnus Mencher. „Klassische Container dagegen haben einen starren Grundriss und Metallpfosten in den Ecken, die im Prozessablauf oft hinderlich sind und zudem erhebliche Kältebrücken mit sich bringen.“ André del Gesso ergänzt: „Hinzu kam, dass für den Aufbau kein Kran nötig war, den wir über einen längeren Zeitraum gar nicht mehr im Innenhof untergebracht hätten. Die kamen mit zwei Gabelstaplern, und schon ging es los.“

Der Wechsel in die Interimslösung erfolgte während des Produktionstags. „Bis 12 Uhr haben wir in der alten Küche gekocht, und um 12.30 Uhr ging es mit Spülen im Interim weiter“, berichtet der Küchenleiter. „Um notfalls eine Rückfallebene zu haben, haben wir dann nicht direkt im Anschluss mit der Sanierung begonnen, sondern die erste Arbeitswoche in der Interimslösung abgewartet“, ergänzt Magnus Mencher. Da die Containerlösung nicht den gesamten Küchenbetrieb aufnehmen konnte, lagerte man zusätzlich die Speisenverteilung in ein Zelt aus und nutzte zudem die alten Lagerräume im UG des Küchengebäudes, die durch Staubschutzwände abgetrennt wurden. „Das hat super geklappt, obwohl das Team von hier auf jetzt eine neue Arbeitsumgebung hatte und damit auch ganz andere Abläufe“, berichtet André del Gesso stolz. „Gleiches gilt auch für die Inbetriebnahme – da war wieder alles neu – aber wir konnten durchgängig pünktlich unsere Essen ausliefern.“

### Essen als Teil der Therapie

Für die Patientenzufriedenheit war das elementar. „Das Essen hat bei uns aufgrund des psychiatrischen Schwerpunkts einen großen Stellenwert, schließlich sind die Patienten kaum in ihrer Ernährung beeinträchtigt wie im somatischen Bereich“, erläutert der Küchenleiter.

Zudem ist die durchschnittliche Verweildauer mit 30 Tagen sehr hoch. „Hinzu kommt, dass gerade auf den Suchtstationen das Essen zum tatsächlichen Highlight oder gar Ersatz des Suchtmittels wird – folglich ist das auch unsere kritischste Klientel. Wobei, wenn überhaupt, nur die Essensmengen bemängelt werden – diese Patienten brauchen schlicht mehr Masse.“ Gesteuert werden kann die Portionsgröße aber eigentlich bereits bei der Bestellung: „Durch ein Plus wird eine große Portion ausgelöst, die etwa 25 Prozent mehr beinhaltet. Wir haben aber auch einen Code für eine doppelte Portion, die durchaus mal gebraucht wird“, erläutert André del Gesso schmunzelnd. Die Bestellungen nehmen dabei teils Stationsassistentinnen auf, teils gibt es auf den Stationen Bestellterminals, an denen die Patienten sich mit einem QR-Code selbst einloggen können – und dann auch nur bestellen können, was ihr Ernährungsplan vorsieht. „Dieses System hat bei uns ein Stück weit auch therapeutische Zwecke. Der Patient wird aktiviert, in die Verantwortung genommen und wieder an größere Selbstständigkeit herangeführt“, erläutert der Küchenleiter.

Wie lautet das Resümee nach dem ersten Jahr Betrieb in der neuen Küche? Gibt es bereits neue Pläne? „Wenn wir das halten können, was wir machen – dann bin ich zufrieden: die Qualität, das Personal und die Zutaten – all das sind aktuell knifflige Themen“, resümiert André del Gesso, der langfristig gerne noch mehr für die Mitarbeitergastronomie tun möchte – aber gut Ding will Weile haben, wie auch das Küchenprojekt gezeigt hat.

**Claudia Kirchner**

PERFEKTE SPEISENVERTEILUNG MIT SYSTEM.

## Ihr TÄGLICHES MENÜ unterwegs zu Ihnen.

Das kompakte **Transportsystem** sorgt mit optimaler Isolierung der kalten und der heißen Menügänge für einen perfekt temperierten Genuss. **Hygienisch. Appetitlich. Ökonomisch.**

### MenüMobil · ClassicLine

- 1 Classic
- 2 Universal
- 3 EcoClassic
- 4 Inducook



A-6401 Inzing | Dr. Gustav-Markt-Weg 18  
Tel.: 00 43/(0) 52 38/88 661  
office@menu-mobil.com • www.menu-mobil.com

EIN UNTERNEHMEN DER HUPFER UNTERNEHMENSGRUPPE