

GROSSKÜCHENPRAXIS

Auf Bewährtes gesetzt

Die Christliche Krankenhaus Träger GmbH (ckt.) setzt bei ihrer neu errichteten Zentralküche in Emsdetten auf die Planung und Speisenverteilung nach einem modernen Gastronomiekonzept.



Die neue Emsdettener Zentralküche versorgt 60 externe Einrichtungen.

Wieso nicht auf Bewährtes zurückgreifen?

Diese Frage stellte sich die Christliche Krankenhaus Träger GmbH (ckt.) bei der Planung ihrer neuen Zentralküche in Emsdetten. Der ckt.-Verbund ist ein Zusammenschluss des Marienhospitals Emsdetten, des Maria-Josef Hospitals Greven und des Marienhospitals Steinfurt sowie mehrerer Senioren- und Dienstleistungseinrichtungen im Münsterland. Dem ckt.-Verbund gelang es mit vergleichsweise niedrigen Investitionskosten von 4,8 Mio. €, eine moderne Zentralküche buchstäblich auf der grünen Wiese zu errichten.

Der Hintergrund dieser Investition war ein Sanierungsbedarf in den ehemaligen drei Krankenhausküchen. Um einen Großteil der Planungskosten zu sparen, stieß der Betriebsleiter der ckt.-Speisenversorgung XXXXXXXX 2008 bei der Suche nach Vorbildern für eine Zentralküche auf die des Evangelischen Krankenhauses in Oldenburg. Nach eingehenden Beratungen und Vor-Ort-Besichtigungen entschied sich die ckt. 2009, die gesamte Küchenplanung aus Oldenburg zu erwerben und ein nahezu identisches Objekt im Emsdettener Gewerbegebiet zu errichten. „Natürlich waren Anpassungen an die örtlichen Gegebenheiten notwendig. Zugleich haben wir uns genau in Oldenburg umgehört und die Verbesserungsvorschläge, die es in jeder Küche gibt, bei unserem Neubau mit einbezogen“.

**menu
mobil®**
FOOD SERVICE SYSTEMS

Induktion vom Kollegen

Einher mit der Entscheidung für einen Zentralküchenneubau ging auch die Umstellung von Cook & Serve auf Cook & Chill. Zu diesem Zweck benötigte die Großküche ein zuverlässiges Regenerier- und Speisenverteilungssystem. Auch hier half es, sich bei den Kollegen umzuschauen: „Wir haben natürlich auch recherchiert, wie Cook & Chill in anderen Küchen gehandhabt wird“. XXXXXXXX XXXXXXXXXX Aufgrund der räumlichen Gegebenheiten der einzelnen Krankenhäuser suchten die ckt.-Experten vor allem nach einem Speisenverteilungssystem mit einem guten Preis-Leistungs-Verhältnis, niedrigen Anschlüssen sowie der Regeneriermöglichkeit vor Ort ohne aufwändige Dockingstationen. „Bei unserer Suche stießen wir auf die Zentralküche in Meerbusch. Vor Ort kamen wir auch auf deren Speisenverteilungssystem auf Basis der Induktionstechnologie von Menü-Mobil zu sprechen. Sie wollten etwas Neues



und wir wollten genau dieses System – und so kam eins zum anderen.“ Die ckt. kaufte der Küche aus Meerbusch 100 sechs Jahre alte Speisentransport- und -regenerierwagen einfach ab. „Natürlich mussten die Wagen überholt werden. Zugleich benötigte die Zentralküche auch neues Induktionsgeschirr, wobei nur die Suppentassen, die Teller und die Eintopfgeschalen ausgewechselt wurden“, erinnert sich Menü-Mobil-Systemberater Christoph Dyba von Ehrlich. Moderate 600.000 € haben der Wagenumbau der Modelle Inductline, das neue Geschirr und die gesamte Unterstützung inklusive Schulung und Beratung gekostet. Der große Vorteil an der Induktionstechnologie ist, dass warme Speisen zuverlässig in 40 bis 45 min regeneriert werden. Da die Wärmeabstrahlung minimal ist, bleibt Kaltes auf demselben Tablett dagegen kalt. Eine Kondenswasserbildung unter der Cloche gehört, im Gegensatz zu Kontaktwärme, ebenso der Vergangenheit an.

Abläufe eingespielt

Nach einem halben Jahr Bauzeit wurde am 28. Dezember 2009 die neue Küche eröffnet. „Wir waren schon sehr aufgeregt. Unsere Mitarbeiter mussten sich nicht nur an eine neue Küche, sondern auch an einen anderen Produktionsablauf gewöhnen“, erzählt der Betriebsleiter. „Ich wage es gar nicht laut zu sagen, aber innerhalb sehr kurzer Zeit hat alles wirklich gut geklappt. Jetzt, vier Monate nach der Eröffnung, bewegen wir uns im Normalzustand“. XXXXXXXXXX Natürlich habe es auch Kritik vor allem der lokalen Presse gegeben, die allzu leichtfertig jede kleinste Beanstandung zu einem großen Problem aufbauschte. Die Schwierigkeiten hielten sich hingegen für das Küchenteam im Rahmen. XXXX Nur mit dem passenden Induktionsgeschirr funktioniert natürlich die Regenerierung. Wir beliefern 60 Einrichtungen und es kam vor allem zu Beginn vor, dass noch altes Geschirr in den Geschirrkreislauf zurückkam. Mit diesen Tellern und Schalen bleiben die Speisen jedoch kalt.“ Diese leichten Startschwierigkeiten sind mittlerweile aber behoben.

Zu Recht optimistisch

Das Ergebnis kann sich sehen lassen. 3.100 Essen produziert die neue Küche in einer gleichbleibend hohen Qualität zwei Tage im Voraus. Drei Krankenhäuser und 60 externe Einrichtungen vom Seniorenheim über die Schule bis zur Kindertagesstätte werden darüber hinaus beliefert. 340 Essen auf Rädern gehen mit dem Transportsystem Inducook von Menü-Mobil raus. Für externe Gäste aus der näheren Umgebung und Mitarbeiter wurde im ersten Stock des Neubaus zudem die sogenannte „Schlemmerkantäne“ eröffnet, die 150 Essen am Tag ausgibt.

„In Zukunft möchten wir die Produktion der Küche weiter ausbauen. Zusätzlich wollen wir noch den Bereich Betriebsverpflegung angehen“. XXXXXXXXXX Die Kapazität der Küche bzw. der Kühlflächen sei auf 5.000 Essen täglich ausgelegt. „Notfalls müssen wir an das Gebäude anbauen. In den Planungen ist es bereits berücksichtigt“.

Temperaturüberwachung im Scheckkartenformat

Als Komplettanbieter für alle Formen von Speisenverteil- und -regeneriersystemen ist auch die Temperaturüberwachung der einzelnen Speisen für Menü-Mobil Food Systems ein Thema.

In Zusammenarbeit mit der Firma Keller HCW aus Ibbenbüren wurde ein Datenlogger entwickelt, der nicht größer als eine herkömmliche Scheckkarte, aber trotzdem in der Lage ist, den gesamten Temperaturverlauf der Speisen über den gesamten Zeitraum der Verteilung aufzuzeichnen.

In der Praxis wird dieses System beispielsweise für den Mahlzeitendienst außer Haus (Essen auf Rädern) von der DRK-Diepholz Service GmbH eingesetzt. Bei 440 Essen, die der Küchenleiter Herr Röpe und seine Stellvertreterin Frau Mainz täglich produzieren und in einem Lieferradius von ca. 30 km verteilen, ist es ihm mehr als wichtig, den Temperaturverlauf der Speisen darstellen und dokumentieren zu können, weil auch beim letzten Gast das Essen noch mit einer Temperatur von mindestens 65 °C ankommen soll. So können Abläufe und Logistik optimal kontrolliert und ggf. korrigiert werden.



Während der Portionierung in der Zentralküche wird ein Mobilog in die zu messende Speise gelegt und gemeinsam mit den für den Endverbraucher bestimmten Speisen auf den Weg gebracht.



Nach Rückkehr des Schmutzgeschirrs wird der Mobilog gemeinsam mit dem Geschirr in der Spülmaschine gereinigt. So wird gleichzeitig die Temperatur des Spülwassers aufgezeichnet.

Alles wird dann anschließend über das dazugehörige Lesegerät ausgewertet, dokumentiert und archiviert.

Dieses Beispiel lässt sich natürlich auch auf alle anderen Arten des Speisentransports und die nach HACCP zu überwachenden Temperaturen übertragen.

Die erforderliche EU-Zertifizierung habe die Küche problemlos gemeistert und ist schon durch die Hochschule Niederrhein mit zwei Kochmützen ausgezeichnet; die dritte ist wohl nur eine Frage der Zeit. *Ion*



Perfekte Speisenverteilung mit System.

menuMOBIL
FOOD SERVICE SYSTEMS



ClassicLine

- Classic • EcoClassic • Universal

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

Inducook

ClassicLine

Gekühlt transportiert – heiß serviert. Die einfach zu bedienende **Induktionstechnik** erhitzt nur die beschichteten Geschirrtelle, während Salate und Desserts kühl bleiben.



InductLine

- Indock

Innovative **Induktionstechnik** kombiniert mit **Tablett-Transportwagen**. Durch die elektronische Steuerung werden die Speisen minutengenau auf die richtige Temperatur gebracht.

AirLine

- AirLine Buffet

Erhitzen und aktive Kühlung – alles in einem **Transportwagen**. Mittels elektronischer Steuerung werden Speisen per Heißluft erhitzt und Desserts und Salate getrennt davon gekühlt.



ContactLine

Hier ist die **Kontaktwärmeheizung** mit intelligenter Temperatursensorik **im Tablett** integriert. Über die Heizzonen fließt die Energie gezielt in das Geschirr der Heißkomponenten. Im Servierwagen werden lediglich die genutzten Einschübe mit Energie versorgt.

ProfiLine

Robust, ausgereift und intelligent – mit dem **umfangreichen Programm** an Ausgabewagen, Tellerspendern, Stapelgeräten und Transportwagen, bieten wir Ihnen die **professionelle Ergänzung** für die ökonomische Küchenarbeit bei optimalem Preis-Leistungs-Verhältnis.