

20 76

Heft 1-2 Februar 2010 61. Jahrgang

Heftpreis 10€ (Inland)

11€ (Ausland) 17sFr.

GVmanager

Fachmagazin der Führungskräfte in Großgastronomie
und Gemeinschaftsverpflegung

www.gvmanager.de



EXTRA
Planung & Umbau

BIO-KÜCHE

Einfacher als gedacht

INTERGASTRA

Technik auf dem Prüfstand

FISCH & MEER

Nicht immer nur freitags



Modernisierung in allen Bereichen

Am 22. August 2009 war es soweit: Die neue Küche des Klinikums Peine wurde in Betrieb genommen. Doch bevor man sich zum Neubau der Küche entschlossen hatte, gab es vielfältige Überlegungen, wie man die Verpflegung der Patienten und Mitarbeiter im Klinikum neu gestalten könnte.

Eigenständigkeit bewahren

Das Klinikum Peine gehört zu einem Krankenhausverbund von drei Krankenhäusern und einem Belegarztkrankenhaus, mit dem Allgemeinen Krankenhaus Celle als Mutterhaus. Eine der

Im Rahmen der umfangreichen Renovierungsmaßnahmen im gesamten Klinikum Peine wurde auch die Küche nicht ausgespart. Die größte Veränderung erfuhr dabei die Speisenverteilung für die rund 700 täglich produzierten Essen, die intern verteilt und extern ausgeliefert werden.

Ideen war es, eine Zentralküche im Mutterhaus einzurichten, von der aus alle anderen Häuser beliefert werden. Doch es gehört zur Philosophie des Verbundes, die Häuser selbstständig und gleichwertig zu halten. Dieses Bestreben äußert sich in vielerlei Weise. Nicht nur, dass man sich im Klinikum Peine für den Neubau der Küche und Cafeteria und damit der frischen Produktion vor Ort entschlossen hat, auch innerhalb des Küchenbetriebs wurden keine Teilbereiche ausgelagert. Sowohl die Küchenreinigung als auch der Spülbetrieb werden deswegen von eigenen Küchenmitarbeitern vorgenommen. Doch der



Zu dem vielfältigen Angebot der Cafeteria gehört auch eine Salatbar.



Die neue Küche wurde mit moderner Küchentechnik ausgestattet.

Neubau brachte auch einige Veränderungen im bisherigen Küchenablauf mit sich. Das begann schon mit den Räumlichkeiten, da die Küche in die Räume der ehemaligen Wäscherei verlegt worden ist. Hier galt es, die moderne Küchentechnik kennenzulernen und sich mit dem neuen Vorgang der Speisenportionierung vertraut zu machen. Denn statt wie bisher an einem rund zehn Meter langen Band zu portionieren, hatte man sich aufgrund der nun eher kleinen Grundfläche der Küche für ein Anrichtesystem von Top² Anrichtesysteme entschieden. Eine bestmögliche Raumnutzung ist u. a. dadurch gewährleistet, dass die Anrichten fahrbare Module sind, die bei Bedarf an eine andere Stelle bewegt werden können. An diesen richten nur mehr vier Personen in Teamarbeit die Patientenspeisen komplett auf den Tablets an. Die Essen für die drei Schulen werden im Großgebäude geliefert.

Stimmen aus der Praxis

„Das neue System hat den Vorteil, dass sich die Gerichte viel schöner und optisch ansprechender als am Band anrichten lassen“, erzählt die stellvertretende Küchenleiterin Hella Kramer. „Auch aus Personalgründen kommt uns das Anrichtesystem sehr entgegen. Früher waren bei jeder Portionierung zehn bis elf Mitarbeiter fest an das Band gebunden, heute genügen für die Portionierung unserer durchschnittlich 260 täglichen Patientenessen zwei Teams mit jeweils zwei Mitarbeitern“, fügt sie hinzu. „Das Anrichten der Patientenessen dauert zwar insgesamt im Verhältnis etwas länger als bei dem Bandportionierverfahren, es macht aber auch mehr Spaß“, erzählt Koch Jörg Gerke. Die heißen und kalten Speisekomponenten werden dazu in zwei Anrichten der Top² hot-Serie bevorratet. Da es täglich mindestens zwei Tagesgerichte und zudem Komponen-

tenwahl gibt, ist genug Platz für die Bevorratung der unterschiedlichen Speisen in der Anrichte nötig – und in den Gruppenanrichten von Top² Anrichtesysteme auch vorhanden, wie Jörg Gerke berichtet. Dort finden in einer Basis-Anrichte auf der untersten Ebene auf vier Heiz- oder Kühlfeldern vier 1/1 oder 1/3 GN-Behälter Platz. Auf der mittleren Ebene lassen sich Speisekomponenten in vier 1/1 GN-Behältern bevorraten, die mittels Wärmestrahler und Warmhalteplatten heiß gehalten werden. Ein Teammitglied richtet das Essen an und ist gleichzeitig für die Endkontrolle der Tablets verantwortlich. Die andere Person kümmert sich um Besteck, Salat und Dessert und das schnelle Abclochen der Teller. Dabei lösen zwar ausgeglichene Bewegungsabläufe die monotone statische Arbeit am Band ab, dennoch mussten sich die Mitarbeiter erst an die neuen Bewegungsabläufe gewöhnen. „Das ist aber nur eine Frage der Zeit, und nach wenigen Wochen schon kein Thema mehr“, versichert Kai Metzke, Vertriebsbeauftragter von Top² Anrichtesysteme, der für Beratung, Verkauf und die Implementierung des Systems vor Ort zuständig war. „Das eigenverantwortliche Arbeiten fördert die Konzentration und Motivation der Mitarbeiter: Es macht mehr Spaß, die Speisen auf diese Weise anzurichten, und man kann chargenweise genau nachvollziehen, welches Team für welches Tablett verantwortlich war.“ Sobald ein Tablett komplett bestückt ist, wird es in den Induktionswagen von Blanco verräumt. Die Wagen werden anschließend auf die Stationen gebracht und dort an die Stromversorgung mit 230 V angeschlossen. „Die Induktionswagen verpassen den Speisen aufgrund der längeren Transportwege dann noch 10-20 Minuten lang einen letzten Wärmekick, so dass das Essen heiß und ohne Wärmeverlust verteilt werden kann“, erzählt die Leiterin der Wirtschafts- und Versorgungsdienste, Gundula Meißner. Kalte Speisen werden in den Induktionswagen auf 6 bis 7°C gekühlt und haben damit bei der Ausgabe die empfohlene Temperatur.

Beliebter Treffpunkt

Die zweite Säule der Verpflegung der Patienten, Besucher und Mitarbeiter des Klinikums Peine stellt die frisch renovierte, freundlich gestaltete Cafeteria mit kleinem Shop dar. Im Sommer lockt deren großzügiger Außenbereich viele Besucher ins Freie. Das Snack-Angebot reicht von Currywurst mit Pommes über eine Salatbar bis zu einem reichhaltigen Kuchen- und Tortenangebot. Die Auswahl der Gerichte in der Cafeteria ist unabhängig vom festgelegten, sechswöchigen Speisenplan der Patientenversorgung. Auch das Schulverpflegungsangebot weicht leicht von diesem Plan ab, da bei Kindern erfahrungsgemäß manche Gerichte wie Eintöpfe nicht gut ankommen und deshalb ersetzt werden. Zudem wird für eine Schule schweinefleischfreie Kost angeboten. Für die Mitarbeiter des Klinikums stellt die Cafeteria gleichzeitig das Betriebsrestaurant dar. So erhofft man sich eine rege Kommunikation zwischen Besuchern, Patienten und Mitarbeitern, die sich bei einem frisch zubereiteten Snack oder einer Tasse Kaffee gemeinsam entspannen. cor

Auf einen Blick

Klinikum Peine – im Profil:

Bettzahl: 331 Betten

Auslastung: 80-90 %

Speisenangebot: Zwei Tagesgerichte, Komponentenwahl für Patienten

Convenience-Anteil: 65-70 %

Essenszahl: rund 260 Patienten- und 100-120 Mitarbeiteressen, 60-80 Cafeteria-gäste, 250 Essen für Schulen

Cafeteria: Snack-Angebote und Tagesgerichte, wöchentlich wechselnde Angebote und Sonderessen, Salatbar, Kuchenbuffet

Öffnungszeiten Cafeteria: 7.15-18.30 Uhr

Mitarbeiter Küche und Cafeteria: 39

Kochtechnik: Dampfdruckkessel und-braisière, Flexipfanne, Kochkessel und Cerankochfelder von Elro Großküchen, Kempen; Kombidämpfer von Rational, Landsberg/L.; Schnellrückkühler von Cool Compact, Grosseifingen; Trockendampfschnellgarer von Hobart, Offenburg

Anrichtesystem: Top² Anrichtesysteme, Fellbach

Internes Speisenverteilsystem: Induktionswagen von Blanco CS, Oberderdingen

Spültechnik: Meiko, Offenburg

Das einzige SelfCooking Center®

„Ich wähle einfach mein Wunschergebnis. Fertig!“



„Mmh... genau nach meiner Vorstellung und das immer wieder!“

Egal ob Fleisch, Fisch, Geflügel, Beilagen oder Backwaren, das SelfCooking Center® erkennt, was, wie groß und wie viel und gart alles auf den Punkt.

Zeit für das Wesentliche.



RATIONAL

www.rational-online.de
Tel. 01805 998899