

IGHTBLICK

am fränkischen Horizont

Wer ins Kreiskrankenhaus Marktheidenfeld eingeliefert wird, kann sich trotz der unglücklichen Situation glücklich schätzen. Denn abgesehen von der ärztlichen Versorgung lockt die ausgesprochen gute Küche von Hildegard Winkler und ihrem Team auch dem Schmerz geplagtestem Patienten ein Lächeln auf die Lippen. Nicht nur wegen dem großen Komponentenangebot, sondern weil dort seit kurzem die Suppe wirklich heiß genossen werden kann.

m April 1968 wurde das da-mals neue und 12,2 Mio. DM teure Kreiskrankenhaus Marktheidenfeld mit 135 Betten übergeben. Was zu jener Zeit modern war und zum höchsten Versorgungsstandard gehörte, war 1990 überholt. Die ersten Sanierungs- und Erweiterungsarbeiten, welche bis heute noch kontinuierlich weitergeführt werden, waren die logi-sche Konsequenz. Im Zuge der ersten Baumaßnahmen wurde auch die Küche in die zukünftige Planung miteinbezogen. "Doch die Mühlen mahlten sehr langsam", erinnert sich Hildegard Winkler, die von Anfang an im Kreiskrankenhaus – zuerst als Diätköchin und seit 1998 als Küchenleiterin - tätig ist. Vor drei Jahren dann, rückte der ersehnte Umbau in greifbare Nähe, bis im August 2002 eine Ausschreibung den Startschuss gab. Für die Planung der Küchentechnik wurde das Planungsbüro Mehrholz und Zinßer beauftragt. Unter der Feder von Dipl. Ing. Markus Zinßer wurde die Kücheneinrichtung auf die vorhandenen Gege-

benheiten abgestimmt. Den Zuschlag für die Realisierung der Küchenplanung bekam Günter Götz, Geschäftsführer von Götz Gastroküchen, Kitzingen. Die Umbaumaßnahmen begannen im November 2002 und waren am 19. Dezember letzten Jahres abgeschlossen.

"Höchste Zeit", wie Hil-degard Winkler kommentierte, denn "aufgrund der völlig überalteten Gerätschaften, ob das die Spülmaschine war, die Heißluftherde die wir in Betrieb hatten oder der Druckdampfgarer, welcher auch schon 25 Jahre in Betrieb war, mussten wir sehr oft improvisieren, um die Produktion am Laufen zu halten und letztendlich eine zufrieden stellende Verpflegung zu sichern."

V.I.n.r.: Günter Götz, Geschäftsführer von GötzGastroküchen; Hildegard Winkler, Küchenleiterin im KKH Marktheidenfeld; Rainer Oppmann, stelly. Küchenleiter; Dipl.-Ing. Markus Zinßer, vom Planungbüro Mehrholz und Zinßer.

Verschärfte Situation

Das dies nicht immer einfach war, lässt sich auch aus dem Versorgungsplan schlie-Ben, denn mit dem 21-Köpfe starken Team – davon 13 Teilzeitkräfte – ist sie und ihr Stellvertreter Rainer Oppmann für die Verpflegung der 65 Bewohner des angegliederten Kreisseniorenheims, die 100 bis 120 Patienten des Kreiskrankenhaus und dessen 40 Angestellte sowie für die 80 Schüler der Gruppe Lebenshilfe, die ihr Essen täglich um 11 Uhr selbst abholen, zuständig. Verschärft wurde diese Situa-tion noch während der heißen Umbauphase, als die Küchenmannschaft samt den alten Gerätschaften in einen anderen Raum der Klinik zog. "Die Arbeitsumstände waren in der Umbauphase zwar sehr beengt, aber aus Kosten- und Organisationsgründen entschieden wir uns gegen eine Auslagerung", beschreibt Hildegard Winkler die damalige Situation. In dieser Zeit wurde die gesamte Küche entkernt und komplett mit neuen Gerätschaften bestückt.

Doch trotz der erschwerten Zustände, steckte Hildegard Winkler ihre Qualitätsansprüche immer sehr hoch. Aus diesem Grund liest sich ihr Speiseplan wie die Menükarte in einem Restaurant. Das Essen kann sich jeder nach seinem eigenen Gusto selbst zusammenstellen. Ob herzhafte Vollkost oder Schonkost, fleischlose oder vegetarische



Alles ist anders

teilnehmer nun eine merkliche Verbesserung ergeben – das Essen ist nun dank der neuen Technik endlich richtig heiß. Denn im Gegensatz zu früher werden die fertig portionierten Speisen auf den Stationen vom Pflegepersonal nochmals erwärmt. Dabei kommen 15 Induktionswagen mit je 16 Einschüben zum Einsatz. "Uns war wichtig, dass jede Komponente mit der richtigen Temperatur beim Patienten ankommt", begründet Hildegard Winkler die Anschaffung. "Auch können wir mit der Induktionstechnik Arbeitszeit sparen." Denn dadurch, dass die Speisen auf den Stationen regeneriert werden, entfällt eine Arbeitsschicht. Das Abendessen kann nun von der Frühschicht portioniert werden. Wie bei allen Temperaturverläufen während der Produktion, wird ebenfalls der

Regenerationsvorgang auf den Stationen, über ein Kochmanagementsystem dokumentiert. "Wodurch wir dann den Nachweis über die pünktliche Speisenverteilung haben", erklärt Hildegard Winkler.

Da es früher abends sehr schwer war, die Speisen immer heiß zum Patienten zu bringen, wurde nur das Nötigste warm ausgegeben. Das hat sich durch die Induktionstechnik ebenfalls geändert. "Gerade im Seniorenheim können wir den Wünschen der Bewohner nach einem warmen Abendessen viel einfacher nachkommen."

Die Bestellung der Speisen wird am Vortag von einer Menüberaterin über eine mobile Übertragungsstation erfasst.

Auch die Haustechnik hat die Zustimmung zu der Investition mit der Induktionstechnik gegeben, da der Anschlusswert bei diesem System um ein vielfaches geringer ist als bei einer Umlufttechnik. Teure Umbauten auf den Stationen waren auf Grund des geringen Anschlusswertes der Induktionswagen nicht erforderlich. Einzeln abgesicherte Steckdosen mit 230 Volt waren ausreichend und vorhanden.







Hersteller sieht und mit dem Reinigungspersonal ten mit einem geringen Reinigungsaufwand zu

> fugenlos ausgeführt. Auch alle Arbeitsflächen und die Abdeckungen der Kochzeilen sind durchgehend aus einem Stück. Alle Einbauteile sind fugenlos eingeschweißt. Die praxisnahe Erfahrung beweist: "fugenlos ist fugenlos und auf Dauer dicht". Um die Betriebs-

Wer die Standartlösungen der

die Erfahrungen aus-

tauscht, weiß wo

der Hund begraben

ist. Um ein hygienisch sicheres Arbei-

gewährleisten, wurden

alle Schrankunterbauten

kosten so gering

wie möglich zu halten, kommen

vorhandene Ener-

Die Spülmaschine ist fast bodenfrei aufgestellt. Alle Anschlüsse und Verkabelungen sind in den Sockeln zu

gieträger wie NDD oder Induktionsherde zum Einsatz. "Speziell die Induktionstechnik und die Wärmepumpe der Spülmaschine reduzieren die Luftleistung der Lüftungsanlage zudem erheblich - hier wird in der Zukunft Geld gespart" erläutert Markus Zinßer. Auch die Kombidämpfer beispielsweise sind mit einem neuentwickelten extrem sparsamen und umweltfreundlichen Selbstreinigungssystem ausgestattet. Dieses System reduziert die Unfallgefahr bei der Handhabung mit Reinigungsmittel erheblich und der Wasserverbrauch in der stärksten Stufe von ca. 601 sucht Vergleiche.

Wie so oft und wie auch in diesem Falle sind die Platzverhältnisse bei der Speisenverteilung sehr beengt. Unter Berücksichtigung der Lebensmittelhygieneverordnung und dem breiten Angebot der kalten Speisen musste eine Lösung her. In enger Zusammenarbeit mit Hildegard Winkler und Günter

Speiseverteilung:

- 1 Speisetransportband (Hupfer)
- Div. fahrbare Spender
- 15 Speiseausgabewagen Induktionstechnik; Fassungsvermögen je 16 Tabletts (Hupfer)
- 2 fahrbare Kühlregale mit Luftschleierkühlung, Fassungsvermögen 2 x 11 GN 1/1 - 65 nebeneinander (GS-Götz)

Spültechnik:

 Mehrtanktransportspülmaschine mit Wärmepumpe ND-Dampf beheizt. (Hobart) in neuer Brückenbauweise

Götz wurde ein Gerät entwickelt, welches auf engsten Raum die Vielzahl der Kaltspeisen bereitstellt, bei gleichzeitiger optimaler Handhabung bei der Nutzung. Die Lösung besteht aus einem fahrbaren neuentwickelten bzw. modifizierten steckerfertigen Kühlregal. Mit Kaltluftschleiertechnik werden die Kaltspeisen auf die notwendigen Temperaturen vorgekühlt bzw. gehalten. Zwei herausnehmbare Einteilungen nebeneinander nehmen jeweils 11 GN Bleche 1/1 (22 x GN 1/1-65) auf. Ein Rollladen verschließt in der Zeit zwischen der Bestückung und der Ausgabe den Kühlinnenraum und hält wirtschaftlich die erforderliche Temperatur. Durch dieses Kühlregal erspart sich die Küche den Platz für etwa fünf gekühlte Korbspender und natürlich die Investition.

Insgesamt betrug die Investition rund 1.500.000 €, wovon 780.000 € für die technische Küchenausstattung aufgebracht wurden. Doch dass sich dieser Aufwand gelohnt hat darüber sind sich alle Beteiligten einig. "Denn schließlich erreichten wir durch diese Modernisierungsmaßnahmen nicht nur eine Erleichterung für das Perso-nal auf den Stationen und in der Küche, sondern auch eine große Qualitätssteigerung für unsere Patienten", betont Hildegard Winkler und fährt schmunzelnd fort: "Denn seien wir doch ma<mark>l ehrlich, machen</mark> Sie Ihr Urteil über die Qua<mark>lität Ihres Kran</mark>kenhausaufenthaltes nicht auch im großen Maße von dem Essen abhängig, dass Sie täglich serviert bekommen?"

Hygiene & Hightec durch Details

Wir haben versucht diesen Umbau, unter Berücksichtigung größtmöglicher Hygieneaspekte, sowie mit vertretbarem, sinnvollen und günstigem Kostenaufwand zu realisieren", beschreibt Günter Götz seinen Arbeitseinsatz auf die Küche deutend. Das Ergebnis ist eine klare Trennung der einzelnen Arbeitsbereiche, von der Lagerung, über die Produktion und Portionierung bis zum Spülen.

Stolz präsentiert Günter Götz auch die neue Spülanlage, welche auf drei schmalen quadratischen Sockeln steht. "Dabei handelt es sich um eine bisher in Deutschland einmalige Brückenkonstruktion", versi-chert Günter Götz. Das Besondere daran: Die Spülmaschine ist fast bodenfrei aufgestellt und alle Anschlüsse bzw. Verkabelungen, sind im Sockelinneren unterge-

GÖTZ Gastroküchen GmbH

Planung - Projektierung Schleifweg 10 97318 Kitzingen



Tel 0 93 21 / 3 3991 Fax 0 93 21 / 34 00 94

e-mail: goetz-gastrokuechen@t-online.de