

Hier ist Planung das A und O

In der Cook&Chill-Küche in Hattersheim sind Logistik-Profis gefragt



Bis zu 2.800 Menschen täglich mit einem warmen Mittagessen zu versorgen, ist an sich schon eine besondere Herausforderung. Wenn sich die Essensgäste zudem jedoch in rund 30 verschiedenen Häusern an unterschiedlichen Standorten befinden, ist die logistische Herausforderung komplett.

Eine Farb- und Zahlencodierung ermöglicht auch Leseunkundigen die Arbeit am Band.

EVIM – der Evangelische Verein für Innere Mission in Nassau – mit Verwaltungssitz in Wiesbaden ist Träger von über 40 sozialen Einrichtungen und Diensten. Der Verein und seine Gesellschaften beschäftigen rund 1.600 Mitarbeitende in stationären und ambulanten Angeboten der Altenhilfe, der Behindertenhilfe, der Jugendhilfe, der Schule sowie in Service-Einheiten.

In der Großküche in Hattersheim werden jeden Tag bis zu 2.800 Essen nach dem Cook&Chill-Verfahren zubereitet.

In der Großküche in Hattersheim werden jeden Tag bis zu 2.800 Essen nach dem Cook&Chill-Verfahren zubereitet. Die EVIM Service GmbH bietet hier 24 Menschen mit geistiger und/oder körperlicher Behinderung eine

tägliche Herausforderung. Beliefert werden nicht nur die Seniorenzentren der EVIM-Altenhilfe und die Einrichtungen der EVIM-Behindertenhilfe, sondern auch Kindertagesstätten, Schulen und Firmen. Ein motiviertes Team aus behinderten und nicht behinderten Mitarbeitern ist in alle Arbeiten einer Großküche eingebunden. Dazu gehören die Zubereitung von kalten und warmen Speisen, das Portionieren am Band und die Ausgabe der Speisen über das Tablett- und Schöpfsystem. Die Großküche ist dem Betriebsbereich der EVIM Service GmbH angegliedert. Sie befindet sich auf dem Gelände der Werkstatt Schlocker-Stiftung in Hattersheim, mit der sie eng kooperiert.

Flexibilität durch Cook&Chill

Bis Mitte 2004 wurden die warmen Mahlzeiten in insgesamt vier Küchen im Main-Taunus-Kreis, Wiesbaden und im Rheingau-Taunus-Kreis zubereitet. Mit der Eröffnung der neuen Zentralküche in Hattersheim im September 2004 blieben die vorhandenen Küchen als Relaisküchen bestehen, in denen jedoch weiterhin Frühstück, Abendessen und Zwischenmahlzeiten zubereitet werden. Mit der Einrichtung und Inbetriebnahme der Zentralküche wurde das Team der Fa. Zilg-Brauneis Großküchentechnik GmbH aus Hainburg beauftragt. Das Unternehmen zeichnet

vom ersten bis zum heutigen Tage verantwortlich für die Betriebssicherheit der Zentralküche und allen Logistikkomponenten in den angeschlossenen Einrichtungen. Durch die Cook&Chill-Produktion ist nun volle Flexibilität gewährleistet. Und Flexibilität ist auch notwendig, schließlich arbeiten die einzelnen Einrichtungen weitestgehend autark. Bestehen einzelne Seniorenheime beispielsweise auf einem Tablettsystem, wie dies in den Krankenhäusern ebenfalls üblich ist, haben andere Altenheime bereits längst auf ein Schöpfsystem umgestellt.

Höchst unterschiedlich auch die Zahl der Essensteilnehmer. Bleiben sie in den Altenheimen sieben Tage die Woche, 52 Wochen weitgehend konstant, sind sie in den anderen Bereichen mitunter stark schwankend. Die rund 400 behinderten Menschen, die in den EVIM-Werkstätten beschäftigt sind, essen mittags in den jeweiligen Betriebskantinen – selbstverständlich jedoch nur von Montag bis Freitag. Von Montag bis Freitag wollen auch die Schulen des Main-Taunus-Kreises beliefert werden, abgesehen von den insgesamt 12 Wochen Schulferien, in denen diese Gäste vollständig wegfallen. Ähnlich sieht die Situation in den Kindertagesstätten aus. Die Cook & Chill-Küche übernimmt auch zeitweise die Verpflegung von Tischgästen in Häusern, deren Küche wegen Sanierung übergangsweise geschlossen bleibt. Zudem liegen einige der belieferten Einrichtungen in idyllisch gelegenen Taunusorten – im Winter nicht im-





Diätassistentin Stephanie Langguth kontrolliert die Menüs, die gekühlt auf ihre Auslieferung warten.

mer ganz leicht zu erreichen. „Daher ist eine akribische Planung unabdingbar“, meint Rüdiger Ihln, Betriebsleiter der EVIM Service GmbH. Unterstützt wird er dabei von Andreas Petri, der für Einkauf und Produktionssteuerung verantwortlich zeichnet – eine der zentralen Schaltstellen im Unternehmen.

„In aller Regel werden die Speisen heute gekocht, morgen per LKW verteilt und übermorgen in den Häusern serviert“, so Rüdiger Ihln. Der Puffer der Voranlieferung ist notwendig, um sowohl die LKW planvoll einzusetzen als auch evtl. auftretenden Schwierigkeiten auf der Straße begegnen zu können. „Nichts wäre ärgerlicher, als wenn ein Wagen im Stau stecken und sein Ziel verspätet erreichen würde. Zudem lassen sich so deutliche Toureneinsparungen erzielen.“ Transportiert wer-

den in den gekühlten LKW lediglich die mit Speisen bestückten Hordengestelle. Vor Ort werden diese über aktive Kühlung in den Speisenverteilwagen so lange weiter gekühlt, bis die voreingestellte Regeneration selbstständig startet. Die ca. 120 Regenerierwagen sind in den einzelnen Einrichtungen fest installiert.

Tablettsystem neben Mehrportionsgebinde

Die Cook&Chill-Küche setzt dabei auf drei grundsätzlich unterschiedliche Verteilsysteme. In Häusern, die das Mittagessen per Tablett verteilen – rund 800 Essen – kommt das Novaflex-System von Stierlen zum Einsatz. 1.000 bis 1.200 Portionen werden über ein Schöpfsystem ausgegeben. Die



Rüdiger Ihln, Betriebsleiter der EVIM Service GmbH.



In der Cook&Chill-Küche werden die Komponenten maximal fünf Tage im Voraus produziert, anschließend gekühlt und bis zur Verteilung gelagert.

Mit ENERGY PILOT 300 spült es sich so richtig ab!



Leistungsstark, sparsam und hygienisch: Volle Punktezahl für Pulsar Energy Pilot 300! Dieser Reiniger ist das Beste, was einer gewerblichen Spülmaschine passieren kann.

PULSAR ENERGY PILOT 300 ist ein hoch effektiver Pulverreiniger. Durch das geschlossene Kartuschen-System ist das Produkt mit nur 4,5 kg Gewicht sicher, einfach und sauber zu handhaben. Die hochkonzentrierte Pulverform und die einzigartigen Inhaltsstoffe machen PULSAR ENERGY PILOT 300 extrem leistungsstark:

Er löst sogar angetrocknete Speisereste auf und ist selbst bei hoher Wasserhärte einsetzbar.

Das sind aber noch längst nicht alle Vorteile von Pulsar ENERGY PILOT 300:

Keine unerwünschte Schaumbildung in der Spülmaschine und optimaler Korrosions-Schutz für Besteck und Kochtöpfe runden die hervorragenden Eigenschaften von Pulsar Energy Pilot 300 ab. Dank der sparsamen Dosiereinheit ist Pulsar Energy Pilot 300 platzsparend, sicher und hygienisch.

www.tana.de





Am Band ermöglicht ein Farb- und Zahlen-Codierungssystem eine personenbezogene, bestellgenaue Portionierung und Speisenverteilung auch ohne Lesekompetenz.



Andreas Petri ist für Einkauf und Produktionssteuerung verantwortlich und damit eine der zentralen Schaltstellen im Unternehmen.

Mehrportionsbehälter werden per Heißluft im Multigen-System (ebenfalls Stierlen) regeneriert. Die Schulen und Kitas beziehen ebenfalls Mehrportionsgebilde, die dort vor Ort im Kombidämpfer erhitzt werden.

In der Cook&Chill-Küche sind 22 Mitarbeiter für die Speisenzubereitung und die Bandverteilung zuständig. Weitere zehn Personen sind im Fahrdienst tätig. In der Spülküche arbeiten 24 geistig,

körperlich und/oder psychisch erkrankte bzw. seelisch behinderte Menschen sowie vier Betreuer. Nach einer Einarbeitungszeit und entsprechenden Eignung können die behinderten Mitarbeiter auch in der Küche eingesetzt werden. Sie übernehmen die Zubereitung von Desserts oder Salaten und haben ihren festen Platz bei der Bandportionierung. Am Band ermöglicht ein Farb- und Zahlen-Codierungssystem (von der Fa. Sanalogic) eine personenbezogene, bestellgenaue Portionierung und Speisenverteilung auch ohne Lesekompetenz. Hatte man bei EVIM zunächst mit einem eigenen Bestell- und Warenwirtschaftssystem gearbeitet, ist man nun mit einer Lösung bestehend aus MBS5 (Herrlich & Ramuschkat) und Sanalogic mehr als zufrieden. „Die Auszeichnung der Tablettkarten mit Farb- und Zahlencodes hat Sanalogic möglich gemacht, so dass es keinen Hinderungsgrund für den Einsatz von Behinderten am Band gibt“, erläutert Rüdiger Ihln. In der Cook&Chill-Küche werden die Komponenten maximal fünf Tage im Voraus produziert, anschließend gekühlt und bis zur Verteilung gelagert. Bei einer Umgebungstemperatur von 8 – 10°C erfolgt dann die Bandportionierung. Die Küchenmannschaft ist dabei ein eingespieltes Team, jeder hat seinen Posten fest im

Griff. Diätassistentin Stephanie Langguth ist dabei nicht nur für die Überwachung der rund 300 Diabetiker-Menüs zuständig. Immer häufiger wird auch passierte Kost verlangt, die vom Tagesmenü abgeleitet wird. Auch stellt sie fest, dass die Zahl derjenigen steigt, die Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder -allergien haben. Gemüse, Salate und Kartoffeln werden bei einem örtlichen Landwirt bezogen, Fleisch und Fleischwaren liefert ebenfalls ein regionaler Metzger. Zur Wahl stehen täglich drei Menüs, bei denen die Komponenten frei wählbar sind. Zudem steht den Altenheimen eine so genannte Poolwahl zur Verfügung. Das bedeutet, dass die angebotenen Tagesmenüs um viele verschiedene Gerichte ergänzt werden können. So lassen sich etwa Schnitzel, Frikadellen oder Fisch, Rührei, Salate, Gemüse, Beilagen oder Desserts aus einem separaten Angebot dazu bestellen. „Ein Mitarbeiter ist immer unterwegs, um das Pflegepersonal in Fragen der Verpflegung zu schulen. Rüdiger Ihln betont: „Die hohe Flexibilität von unserer Seite bedeutet auch oft die Qual der Wahl für die Pflege bei knappem Zeitbudget. Wir möchten sie darin unterstützen, die Wahlmöglichkeiten für die Bewohner auch voll auszuschöpfen.“ (ug)



Fotos: ug

Die Bandportionierung der gekühlten Komponenten erfolgt bei einer Umgebungstemperatur von 8 – 10°C.

Zilg-Brauneis
Grossküchentechnik

Wir bieten ganzheitliche Systemlösungen

- über 25 Jahre Grossküchenerfahrung
- Kliniken, Altenheime, Hotels und Restaurants, Cafeterien
- Speiserverteilsysteme inkl. Spüntechnik
- Professionelle Beratung, komplette Verpflegungssysteme
- Modernste CAD-Technik
- Lieferung, Installation und Inbetriebnahme der Produktionseinrichtungen und Logistikkomponenten im GV-Bereich
- Übernahme sämtlicher Kundendienst- und Wartungsleistungen für die technische Ausrüstung, Produktionsanlagen und Logistikkomponenten

**Wir sind auch nach erfolgter Abnahme für Sie da!
Nehmen Sie uns beim Wort.**

Zilg-Brauneis Grossküchentechnik GmbH Telefon: 06182/95159 0
Dieselstrasse 10 Telefax: 06182/95159 95
63512 Hainburg E-Mail: info@zilg-brauneis.de