

Großer Empfang: Zur Eröffnung der neuen Zentralküche reiste auch der nordrhein-westfälische Arbeitsminister an.

Fotos: Uli Preuss



# Zukunftsweisende Modell-Premiere

Einfach Essen produzieren war gestern. Die neue, top-moderne Cook- & Chill-Küche der Genesis GmbH in Solingen glänzt mit einer eigenen Energieversorgung und besitzt als erste Zentralküche Nordrhein-Westfalens die EU-Zulassung. Statt Arbeitsplätze zu vernichten, wurden neue geschaffen – für Menschen mit Behinderung. Invest: 8,0 Mio. €.

e.V.“ und der St. Lukas Klinik gegründet wurde. „Billig zahlt sich in der Regel nie aus“, davon ist Josef Neumann, Geschäftsführer der Genesis GmbH wie auch der Lebenshilfe Werkstatt für Behinderte, überzeugt. Statt dessen setzt er auf Nachhaltigkeit. Sein Partner, Klaus-Peter Fiege, zweiter Geschäftsführer der Genesis GmbH und Hauptgeschäftsführer im Verbund „Kplus - Katholische Kliniken und Senioreneinrichtungen“, sieht das ähnlich. Beide wagten vor zwei Jahren den Schritt und gründeten gemeinsam die gemeinnützige Servicegesellschaft Genesis. „Unser Ziel war und ist es, die Essensversorgung unserer Einrichtungen und Kunden sicherzustellen sowie nachhaltig Arbeitsplätze für schwerbehinderte Menschen zu schaffen und auch zu erhalten“, erklärt Neumann. Der Verein „Lebenshilfe“ betreibt unter anderem eine Werkstatt für Behinderte mit rund 650 Beschäftigten sowie einen eigenen Catering- und Partyservice. Schon vor Gründung der Genesis GmbH versorgte der Verein die St. Lukas Klinik des Verbundes mit Fernwärme aus einer Biomasseanlage. Durch

Die Alarmlampe blinkt rot auf, der Weg durch das Drehkreuz bleibt versperrt. Ohne gründliches Händewaschen und Desinfektion kommt hier niemand durch. Wer glaubt, er sei jetzt in einem Hochsicherheitslabor der Chemieindustrie gelandet, liegt falsch. Statt dessen bewegen wir uns in einer der modernsten Zentralküchen Nordrhein-Westfalens - mit EU-Betriebszulassung und einem eigenen Blockheizkraftwerk zur Energie- und Wärmeerzeugung. Seit Start im Oktober 2007 bereiten hier täglich 65 Mitarbeiter 2.500 Beköstigungstage sowie etliche Großgebäude zu. Investitionsvolumen: 8,0 Mio. €. Beratung und Planung lagen in den Händen der Kolb-Gruppe aus Oldenburg, die das Projekt von A bis Z komplett begleitet hat. Betreiber ist die

Genesis GmbH - Gemeinnützige neue Servicegesellschaft in Solingen, die 2006 von dem Verein „Lebenshilfe für geistig Behinderte Ortsvereinigung Solingen

## Top-Planungskriterien

- Behindertengerechte Arbeitsplätze
- Unterschiedliche Produktionsformen (Cook & Chill, Cook & Serve und Cook & Freeze)
- Flexibles Speisenangebot (Altenheim, Krankenhäuser, Schulen, Kitas, Betriebsverpflegung)
- Unterschiedliche Logistikwege (für Cook & Chill und Cook & Serve)
- Abläufe und Wegeführung auf die speziellen Bedürfnisse der guten Hygienepraxis (EU-VO 853) auslegen



Im Check: Planer Hans-Georg Kolb testet die Schmutzschleuse zwischen unsauberem und sauberem Bereich der Spülküche.

Foto: Zilz

den persönlichen Kontakt entstand letztendlich die Idee, die Zusammenarbeit zwischen Verein und Verbund breiter aufzustellen – mit Erfolg.

Ein starker Partner: Zum christlich ausgerichtetem Kplus-Verbund zählen vier vollstationäre Pflegeeinrichtungen sowie vier

**„Billig zahlt sich in der Regel nie aus.“** Josef Neumann

Krankenhäuser, die jährlich 30.000 stationäre und 80.000 ambulante Patienten versorgen. Der Verbund wurde 1997 mit dem Ziel gegründet, die wohnortnahe medizinische Versorgung der Bevölkerung im Kreis Mettmann, Solingen und Düsseldorf auf hohem Niveau sicherzustellen. Die St. Lukas Klinik als Hauptgesellschafter der Genesis GmbH ist Teil des Verbundes und hatte bis vor kurzem, wie auch die anderen drei Häuser, noch eine eigene Küche. „Unsere Küchen waren sehr veraltet und der Investitionsstau entsprechend hoch, so dass ein Neubau auf der grünen



Die Macher: Klaus-Peter Fiege und Josef Neumann (von links) während der Ansprache zur Eröffnung. Foto: Uli Preuss

Wiese für uns wirtschaftlicher war“, erklärt Fiege. Mit der Bedingung allerdings: Keiner der bisherigen Küchenangestellten sollte seinen Job verlieren. Im Gegenteil: Ziel war sogar die Schaffung neuer Arbeitsplätze für Menschen mit Behinderung. Eine Herausforderung für Betreiber und Planer gleichermaßen, galt es doch Stellen zu schaffen, die sowohl behindertengerecht als auch die neuesten technischen und hygienischen Standards erfüllen.

**Begleitend zum Bau** der Großküche initiierten die Betreiber deshalb ein Modellprojekt, finanziert über Mittel des Landes Nordrhein-Westfalen sowie des europäischen Sozialfonds. Die Ziele:

- Strukturierung der geplanten Großküche hinsichtlich Räume und Arbeitsabläufe, so dass möglichst viele Arbeitsplätze für behinderte Menschen entstehen;
- detaillierte Beschreibung der Arbeitsplätze einschließlich der benötigten Qualifizierungen;
- Schulung der Menschen mit Behinderung für die neuen Aufgaben.

Die Kolb-Gruppe erarbeitete zunächst ein Konzept, an welchen Stellen im Rahmen der Küchenorganisation Arbeitsplätze für behinderte Mitarbeiter möglich sind. Im zweiten Schritt wurden detaillierte Arbeitsplatzbeschreibungen angefertigt, die Auskunft geben über den Arbeitsinsatz, Arbeitstempo, Arbeitsanforderungen und Arbeitszeit. Nach Auswahl geeigneter Personen wurden schließlich die Menschen mit Handicaps für ihre neuen Aufgabe qualifiziert und geschult. Behindertengerechte Arbeitsplätze entstanden in der Spülküche, im Ausliefer- und Auspackbereich, in der Produktion wie auch in der Verwaltung. Das Integrationsamt des Landschaftsverbandes Rheinland hat mittlerweile die Genesis GmbH als offizielles „Integrationsunternehmen“ anerkannt. Voraussetzung dafür ist, dass zu mindestens 25 Prozent schwerbehinderte Menschen in dem Betrieb arbeiten und gemäß Tarifvertrag bezahlt und sozialversichert sind.

**Energie im Griff.** „Nachhaltigkeit heißt für uns jedoch auch, die Energiefrage vor Bau eines neuen Gebäudes zu klären“, betont Neumann. Schließlich sei Energie in einer Großküche ein wichtiger Kostenfaktor. „Im Rahmen der Planungen haben wir einige Cook- & Chill-Küchen besichtigt. Auf die Frage, wie hoch denn die

**EU-Betriebszulassung**

Zu Anforderungen und Voraussetzungen der EU-Betriebszulassung befragten wir unseren Experten für Lebensmittelrecht Prof. Dr. Lutz Bertling:

**Wann benötigt eine Großküche eine EU-Zulassung?**

Jedes Lebensmittelunternehmen musste ab 1.1.2006 registriert sein. Betriebe, die vor diesem Datum bestanden, bedurften keiner erneuten Registrierung oder Zulassung. Bei Neugründungen und Erweiterungen ist die Behörde zu informieren.

**Auf welchen Rechtsgrundlagen basiert die EU-Zulassung?**

Die Zulassungen sind in Art. 6 der VO (EG) 852/2004 (Lebensmittelhygiene) und in Art. 4 in Verbindung mit Art. 1 der VO (EG) 853/2004 (Lebensmittel tierischen Ursprungs) geregelt. Die Zulassung durch die nationale, zuständige Behörde gilt in der gesamten Gemeinschaft. Eine spezielle EU-Zulassung ist nicht erforderlich. Welche Art der Zulassung erforderlich ist, wird durch die Tätigkeit des Lebensmittelunternehmens bestimmt.

**Worauf muss eine Großküche bei der praktischen Umsetzung des Hygienerechts achten?**

Die VO (EG) Nr. 852/2004 (Lebensmittelhygiene) ist in allen Forderungen des allgemeinen Teiles und des Anhangs II zu erfüllen. Hinzu kommen Einzelforderungen aus der VO (EG) Nr. 853/2004 (Lebensmittel tierischen Ursprungs) und Forderungen aus der nationalen LMHV und Tier-LMHV.

Energiekosten pro Beköstigungstag seien, wusste leider keiner der Betriebsleiter eine Antwort. Das hat uns zu denken geben“, erinnern sich die beiden Geschäftsführer. Obwohl der Rohbau schon stand, war es für die Doppelspitze Anlass genug, die neue Zentralküche mit einem eigenen Blockheizkraftwerk und der Möglichkeit zur Wärmerückgewinnung nachzurüsten. Aus den verschiedenen Kälteerzeugern lässt sich so die Abwärme zur Trinkwasservorwärmung nutzen, ein Erd- bzw. Biogas betriebener Heizkessel sorgt zu-

Systeme+Konzepte

<b>Gesellschafter:</b>	St. Lukas Klinik GmbH (51 %) und Verein Lebenshilfe für geistig Behinderte Ortsvereinigung Solingen e.V. (49 %)
<b>Geschäftsführer:</b>	Klaus-Peter Fiege und Josef Neumann
<b>Planung &amp; Beratung:</b>	Kolb-Gruppe
<b>Bauzeit:</b>	9 Monate (Januar bis Oktober 2007)
<b>Nettogrundfläche:</b>	3.240 m <sup>2</sup>
<b>Baukosten:</b>	5,6 Mio. € (ohne Inventar)
<b>Invest Küchentechnik:</b>	2,1 Mio. €
<b>Produktionssystem:</b>	Cook & Chill, Großgebäude, Cook & Serve (Partyservice)
<b>Mitarbeiter:</b>	60, davon 25 Menschen mit Behinderung
<b>Kunden:</b>	4 Krankenhäuser, 4 Senioreneinrichtungen, 25 Schulen und Kitas, Behindertenwerkstatt, Partyservice
<b>Kapazität (1 Schicht):</b>	Tablettierung von 2.500 Vollverpflegungen, plus Großgebäude
<b>Beköstigungstag:</b>	12,80 € (inkl. Abschreibung, Energie, ohne MwSt.)
<b>Einkaufsvolumen:</b>	Rund 2,5 Mio. €
<b>Lieferradius:</b>	Etwa 50 km
<b>Ausstatter:</b>	Zilg-Brauneis Großküchentechnik, Meiko, Electrolux, Electro calorique, Kreuzträger

dem für die Spitzenlastabdeckung. „Wir haben errechnet, dass sich die Investitionen bereits nach vier Jahren und sechs Monaten amortisiert haben. Sollten die Energiepreise weiter steigen, sogar früher“, freut sich Neumann. Und: Die überschüssige Energie wird in das öffentliche Stromnetz eingespeist und über das Erneuerbare-Energien-Gesetz je Kilowattstunde vergütet. So produziert die Zentralküche ganz nebenbei nach ersten Erfahrungen zusätzlich rund 300.000 Kilowattstunden Strom pro Jahr, was reicht, um rund 100 Drei-Personen-Haushalte mit Strom zu versorgen. Den Betreibern beschert es zusätzliche Einnahmen. Es versteht sich von selbst, dass beim Bau des Gebäudes die neuesten Energiestandards inklusive vernünftiger Dämmung verwirklicht wurden. Neumann: „Es ist nichts ungenutzt geblieben, um die Energiekosten langfristig stabil zu halten.“

**Hygienemanagement** auf höchstem Niveau: Als wohl erste Zentralküche in Nordrhein-Westfalen erhielt Genesis die neue EU-Zulassung und ist somit berechtigt, für den gesamten Europäischen Raum Ware



Der nordrhein-westfälische Arbeitsminister Karl-Josef Laumann lobte das Engagement der Betreiber und die Schaffung von Arbeitsplätzen für behinderte Menschen.

Foto: Uli Preuss

zu produzieren und zu vertreiben. Basis dafür ist die EU-Verordnung 854/852 aus dem Jahre 2004. Sie dient der Harmonisierung der Hygiene innerhalb der EU. In dem Entwurf wird von der formellen Zulassungspflicht für Großküchen ausgegangen, die ab 2009 an den Start gehen. Diese Zulassungspflicht gilt in erster Linie für Betriebe, die Fleisch und Fleischerzeugnisse nicht direkt an den Endverbraucher liefern, sondern an andere Betriebe bzw. mehr als 30 Prozent der Essen außer Haus liefern. Obwohl erst ab 2009 notwendig, entschlossen sich die Betreiber schon jetzt, den neuen Hygienestandards zu entsprechen. Doch was bedeuten die Standards in der Praxis? Neumann: „Wir kamen uns vor wie Pioniere, denn selbst die Behörden hatten davon keine Ahnung.“ Gemeinsam mit der Kolb Gruppe erarbeiteten Fiege

### „Nachhaltigkeit heißt für uns, die Energiefrage vor Baubeginn zu klären.“

Josef Neumann

und Neumann ein ausgefeiltes Audit für die Zulassung. Am Ende entstand, so Betreiber und Planer unisono, ein HACCP-Konzept, das einem „Meisterwerk“ gleicht und Zusatzkosten in Höhe von 150.000 € verursachte. Eine aus Sicht der Betreiber mehr als lohnende Investition. „Interessanterweise hatten vor allem die ‚alten Hasen‘ Probleme mit dem neuen Hygienemanagementsystem“, erklärt Planer Hans-Georg Kolb. Baulich fallen vor allem die vielen Schmutzschleusen ins Auge. Auch der Toilettengang wird jetzt genau kontrolliert, denn wer das stille Örtchen ohne Händewaschen verlässt, löst einen „Großalarm“ aus. Über ein Gebäudeleitsystem

werden zudem an einem zentralen Computer alle technischen Geräte erfasst und minütlich auf ihre Funktionsfähigkeit überprüft. Infrarotschnittstellen vor den Ausgaberrampen messen bei Abholung der Speisen automatisch die Temperatur in den Bankett- und Tablettwagen. Stichwort Logistik: Die Tablettwagen transportiert ein externer Logistiker zu den einzelnen Einrichtungen. Vor Ort werden die Wagen an Andockstationen angeschlossen und das Essen per Kontaktwärme regeneriert. „Wir haben uns gegen hochtechnisierte Tablettwagen entschieden, da sie durch den Transport und einen robusten Umgang schnell beschädigt werden können“, erklärt Chefplaner Kolb.

**Premiere geglückt:** Nach einem halben Jahr ziehen Planer und Betreiber eine positive Bilanz, aber es gab auch einige Kinderkrankheiten. „Nach Fertigstellung der Großküche ging es sofort los mit der Speisenproduktion. Viele Mitarbeiter waren zunächst überfordert, schließlich war ja alles neu, angefangen von der Umgebung bis hin zum Produktionsverfahren. Hier wäre etwas mehr Zeit gut gewesen“, bilanziert Fiege. Die externen Kunden und Patienten haben von der Küchenumstellung nur wenig mitbekommen. Der Speiseplan wurde bereits im Laufe des letzten Jahres an die bevorstehende Cook- & Chill-Produktion angepasst. In Zukunft soll die Produktion weiter ausgebaut werden. „Wir verhandeln bereits mit zwei neuen Schulen über eine Essensbelieferung“, erklärt Neumann. Schließlich wurde die Küche so konzipiert, dass man die Kapazitäten problemlos weiter ausbauen kann. Auch eine Produktion im Cook- & Freeze-Verfahren ist möglich. Gute Aussichten für die Zukunft. CZ