



Heißes bleibt heiß und Kaltes bleibt kalt

Klinikum Bayreuth

Im Klinikum Bayreuth werden die Patienten mit einer „just in time“ produzierten Cook-&Serve-Küche verwöhnt.

Klinikum Bayreuth vertraut mit Stierlen-Systemgeschirr und maßgeschneiderten Speisentransportwagen auf Cook & Serve.

Eine hochwertige Frischeküche für Patienten und Mitarbeiter hat in der Betriebsstätte Klinikum Bayreuth des gleichnamigen Krankenhauses der Maximalversorgung oberste Priorität. So wurde bei der Küchensanierung das anspruchsvolle Cook&Serve-System beibehalten – nun setzt man auf leistungsstarkes Systemgeschirr von Stierlen. Eine maßgeschneiderte und äußerst wirtschaftliche Sonderlösung lieferte der Rastatter Systemspezialist für Großküchen aufgrund der speziellen Speisenverteilung vor Ort. So wurden die Speisentransportwagen in Ausführung, Größe und Hygieneausführung den Erfordernissen angepasst.

Vier eutektische Platten sorgen in der Wagenmitte des Tabletttransportwagens TWF in Sonderanfertigung für zusätzliche Kühlkapazität.



Fotos: Stierlen

Eine nährstoffreiche, hochwertig und „just in time“ produzierte Frischeküche zu den Kernkompetenzen. „Als einziges Krankenhaus der Maximalversorgung in Oberfranken und als akademisches Lehrkrankenhaus des Universitätsklinikums Erlangen halten wir in unseren beiden Betriebsstätten Hohe Warte und Klinikum Bayreuth ein hoch differenziertes Leistungsangebot für unsere Patienten vor. Dazu gehört auch eine erstklassige Speisenversorgung auf

hohem Niveau“, erläutert Roland Ranftl, Geschäftsführer der Klinikum Bayreuth GmbH, die Verpflegungsphilosophie des Hauses. Im Zuge der Küchensanierung der Betriebsstätte Klinikum Bayreuth wurde sehr schnell klar, dass das anspruchsvolle Cook&Serve-System zur Patientenversorgung beibehalten werden sollte. Man entschied sich deshalb für ein aktives Speisenverteilungssystem von Stierlen: „Das Systemgeschirr ThermoSet mit HotSet sowie CoolSet und die im Lieferumfang enthaltenen Porzellanteile passen perfekt zu unserem Versorgungskonzept. Unser Speisenverteilungssystem ist somit auf neuestem, hochmodernem Stand, was die Leistung anbelangt“, resümiert Heike Reinsch, Leiterin der Wirtschaftsabteilung.

Heiß- und Kühllhaltung mit System

Im 6-Wochen-Speiseplan bietet Küchenchef Marcus Bruckner vier Menülinien an, zusätzlich gibt es

für zwei Komfortstationen einen Extraspeiseplan mit Wahlmenüs. So produziert der Küchenleiter mit seinem Team tagesfrisch rund 650 Mittagmenüs für die Patienten, außerdem wird die Mitarbeitercaterie der Betriebsstätte Klinikum Bayreuth mit rund 300 Menüs im Großgebäude und einem zusätzlichen Extra-Menü versorgt. Am Speisenverteilband werden die heißen Mittagmenüs für die Patienten auf Porzellan Tellern angerichtet und auf dem Tablett in das vorbereitete Stierlen ThermoSet eingebracht. Zur Warmhaltung der Speisen wird ein erhitztes HotSet, ein Edelstahl-Wärmekern mit Wachsfüllung, in einen mit FCKW-freiem Isolier-Spezialschaum gefüllten Unterteller eingelegt. Darauf wird der Porzellanteller mit den Speisen platziert. Eine beim Aufsetzen nahtlos und vollkommen dicht schließende Tellerhaube komplettiert das ThermoSet. Auch Ergänzungsteile des Systems zum Servieren von heißer Suppe, Salat

oder Desserts mit entsprechenden Hygienedeckeln finden auf dem Tablett Platz. Der Küchenchef zu den Vorteilen: „Durch den optimalen Sitz aller Teile einschließlich des Porzellantellers in Verbindung mit der hohen Leistung des Wärmekerns und der hervorragenden Isolierfähigkeit des Systemgeschirrs ist gewährleistet, dass die Speisen länger als eine Stunde gleichmäßig und äußerst hygienisch bei einer Grenzkerntemperatur von mindestens 65 Grad Celsius warmgehalten werden können.“ Passgenauigkeit in Verbindung mit ergonomischem Handling ist vor allem für das Pflegepersonal und die Patienten äußerst wichtig: „Niemand kann sich die Finger verbrennen, dank eines umlaufenden Griffandes lässt sich die Tellerhaube auch mit nur einer Hand abheben.“

Bei der Bandportionierung der Komponenten für Frühstück und Abendessen werden die Porzellan-teller, die mit kalten Komponenten aus dem Kühlhaus angerichtet sind, auf das Stierlen CoolSet aufgesetzt: Ein mit Gel gefüllter Kältekern kühlt hier die Speisen mehr als 180 Minuten lang gleichmäßig unter 10 Grad Celsius. Mit Hilfe einer dicht schließenden Transparenthaube wird der Porzellanteller isolierend und hygienisch abgedeckt.

Speisenversorgung auf hohem Niveau

„Um die frisch zubereiteten Speisen möglichst schnell zum Patienten zu bringen, verteilen wir möglichst zeitnah – unmittelbar nach der Bandportionierung sollte das Tablett innerhalb von fünf bis maximal zehn Minuten von der Küche auf die 25 Stationen transportiert werden“, führt Marcus Bruckner weiter aus. Trotz der Hausgröße des Klinikums Bayreuth und entsprechend langer Transportwegen wird die kurze Transportzeit zu den 25 Stationen durch ein ausgeklügeltes Tabletttransportsystem ermöglicht. Um einen reibungslosen logistischen Ablauf zu gewährleisten, mussten je drei Tabletttransportwagen gemäß ihren Abmessungen in die Aufzüge zu den

Stationen passen. Hierfür konstruierte Stierlen insgesamt 25 Tabletttransportwagen der Serie TWF äußerst platzsparend um. „Wir liefern auf Kundenwunsch selbstverständlich auch individuell zugeschnittene Sonderanfertigungen. Hier wurde jeder Wagen für insgesamt 40 Tablettts konzipiert, in zwei Abteilen zu je 20 Tablettts im Quereinschub“, erläutert Stierlen Systemberater Edwin Stäsche.

Mit Hilfe elektrischer Transportwagen werden je drei TWFs zusammengekuppelt und von der Küche auf die Stationen gefahren. Ein umlaufender Stoßschutz bewahrt dabei vor Unfällen und sorgt dafür, dass niemand „unter die Leichtlaufrollen“ kommt. Ausstattungsmerkmale wie bis zu 270 Grad schwenkbare, mittels Fußpedal selbstschließende Flügeltüren oder eine umlaufende Galerie auf dem Wagendach für den sicheren Transport von Stationszu-behör erleichtern das Handling.

Hygiene ist Trumpf

„Entscheidend ist für uns jedoch, dass die doppelwandig isolierten und fugenlos vollverschweißten Wagen in H3-Hygieneausführung die Speisen im Wageninneren über einen langen Zeitraum gleichmäßig und schonend warm beziehungsweise kalt halten und zudem absolut hygienisch bevorraten.“ Um für alle Eventualitäten gerüstet zu sein, sorgte Stierlen in seiner TWF Sonderausführung mittels vier, in der Mittelwand einzuschübender eutektischer Platten sogar für zusätzliche Kühlmöglichkeiten. Systemgeschirr und Tabletttransportwagen zeichnen sich auch durch ihre Spülmaschinen- und Wagenwaschtauglichkeit aus: So werden die TWFs nach jeder Mahlzeit insgesamt dreimal täglich gereinigt, alle Systemgeschirrtteile von ThermoSet über HotSet bis CoolSet lassen sich hygienisch einwandfrei in der Spülmaschine säubern. „Grundsätzlich sind wir mit diesem passiven Speisenverteilungssystem sehr zufrieden, denn es erfüllt sämtliche HACCP-Richtlinien vorbildlich: Heißes bleibt heiß und Kaltes kalt“, resümiert Wirtschaftsleiterin Heike



Kompakt, platzsparend und hoch isolierend: Der Tabletttransportwagen TWF in H3-Ausführung fasst in der Sonderanfertigung für das Klinikum Bayreuth 40 Tablettts.

Reinsch. „Das System zeichnet sich zudem durch ein hohes Maß an Wirtschaftlichkeit, Nachhaltigkeit und viele Einsatzmöglichkeiten aus. Bei allen Fragen, die sich aus dem System oder der Sonderkonstruktion der Tabletttransportwagen ergeben, zeigt sich Stierlen als zuverlässiger Partner für gemeinsame Lösungen.“

Auch die Patienten sind mit den frisch zubereiteten, nährstoffreichen und appetitlich servierten heißen und kalten Speisen sehr zufrieden, wie aus Patientenumfragen hervorgeht. Küchenleiter Marcus Bruckner ist überzeugt: „Die korrekte Serviertemperatur ist in jedem Fall ein nicht zu unterschätzender Geschmacksfaktor.“

Mit ThermoSet und CoolSet bleibt Heißes heiß und Kaltes kalt.

