



# Täglich angedockt kommt besser an

Das Schweinfurter Leopoldina-Krankenhaus ist für seine erstklassige medizinische Versorgung und für das hohe Qualitätsniveau seines Speisenangebots bekannt. Ein modernes und maßgeschneidertes Umluft-, Regenerier- und Transportsystem gewährleistet seit Kurzem, dass die Menüs aus der Frischeküche stets appetitlich zum Patienten kommen.

Die neun Kliniken sowie die selbstständigen Abteilungen und Institute des Schweinfurter Leopoldina-Krankenhauses bieten moderne Diagnose- und Therapieverfahren, spezialisiert auf individuelle Krankheitsbilder. „Unser Qualitätsanspruch orientiert sich nur am Besten sowie an der Zufriedenheit unserer Patienten, Kunden und Mitarbeiter“, sagt Leopoldina-Geschäftsführer Adrian Schmuker. Mit Volker Röder leitet er auch die Geschäfte von Leo Service, einer Tochter- und Servicegesellschaft des Akademischen Lehrkrankenhauses. Sie verantwortet das Facility Management inklusive Speisenversorgung und Catering.

Küchenleiter Alfons Walter (s. o.) erwähnt mit seiner Cook & Serve-Küche die Patienten: Neben fränkischen Spezialitäten finden sich auf dem Vier-Wochen-Speisenplan auch internationale und saisonale Gerichte. „Die Frische der Zutaten und der Zubereitung steht bei uns an erster Stelle“, sagt der Küchenmeister. Mit seinem 35-köpfigen Team produziert er täglich rund 650 Patientenmenüs, ca. 300 Menüs für die Mitarbeiter des Hauses sowie 300 Menüs im

Großgebäude für die Außer-Haus-Verpflegung von Schulen, Essen auf Rädern und zwei Betriebskantinen. Auch die Besucher wissen das Angebot zu schätzen: Rund 100 Gäste lassen es sich täglich in der Besuchercafeteria schmecken oder nehmen etwas



Das Leopoldina-Krankenhaus erwägt die neuen, sehr leichten Pods CT hinzuzukaufen.

mit. „Zu den Rennern zählen unser Tafelspitz, aber auch der Sauerbraten und – wie könnte es in Franken anders sein – die Bratwurst mit Sauerkraut“, sagt Alfons Walter.

### Punktgenaues Regenerieren

Um zu gewährleisten, dass alle Speisen jederzeit appetitlich heiß sowie hygienisch einwandfrei bei den Patienten auf den 28 Stationen ankommen, entschied man sich für das Regenerier- und Speisentransportsystem B-Pod des Rastatter Systemspezialisten Stierlen. Es überzeugte mit seiner Vielfältigkeit und Stierlen lieferte eine maßgeschneiderte Lösung für das Krankenhaus. An den acht B-Pod Andockstationen werden insgesamt 38 Pod Regenerier- und Speisentransportwagen mit Hilfe eines vertikalen Umluftsystems auf die vorgeschriebene Temperatur endgegart bzw. kühl gehalten. Die Pods werden dreimal täglich am Band mit den vorportionierten Tablettbestückt. Während die gekühlten Frühstückskomponenten morgens mit Hilfe der Transportwagen unverzüglich auf den Stationen verteilt werden, müssen die Wagen mit den Mittags- bzw. Abendessen an die Basisstation angedockt werden, wo der jeweils eingestellte Regenerierprozess automatisch startet. „Von der Küche bis zum Patienten: Kaltes bleibt kalt und Warmes warm. Die vorgeschriebenen Temperaturen für Kalt- und Warmkomponenten werden mit Hilfe der Thermokonvektion punktgenau erreicht und dann über mehrere Stunden im geschlossenen Pod gleichmäßig gehalten“, erläutert Volker Röder, Geschäftsführer von Leo Service, die Vorteile des Systems. „Der Wagen wird vom Pflegepersonal erst wieder zur Verteilung der Tablettbestückt geöffnet.“ Küchenleiter Alfons Walter ergänzt: „Somit können wir nicht nur alle relevanten HACCP-Richtlinien erfüllen, der sanfte Regenerierprozess gewährleistet auch eine nährstoffschonende Speisenqualität. Eine Kondenswasserbildung oder Eindickungen sind passé.“

Fotos: Stierlen, Leopoldina-Krankenhaus

Nach Abschluss des Regenerierprozesses werden die bestückten Pods vollautomatisch und unter Einsatz zeitgemäßer Technik auf die einzelnen Stationen gebracht.

Bereits bei Auftragsvergabe war klar: Ein vorhandenes automatisches Wagentransportsystem, das Fahrerlose Transportsystem FTS des Leopoldina-Krankenhauses sollte auch künftig genutzt werden. Dabei werden die Speisentransportwagen mit Unterfahrtransportern sowie über ein automatisiertes Liftsystem durch das Haus gefahren. Der Wunsch des Krankenhauses stellte kein Problem für Stierlen dar: Das Unternehmen konstruierte für die Wagen ein Spezialchassis, das exakt auf die Erfordernisse des FTS-Transporters ausgelegt und gebaut wurde. „Diese Sonderkonstruktion des Chassis schränkt weder die Tablettkapazitäten noch die Andockmöglichkeiten an die Basisstation oder andere Funktionen ein“, betont Stierlen-Systemberater Edwin Stäsche. Auf dem Chassis des Pod ist durch die Auslegung für das FTS-Fahrzeug sogar so viel Platz vorhanden, dass ein zusätzlicher Edelstahlchrank angebracht werden konnte, mit dessen Hilfe z. B. Stationsbedarf sowie in einem extra Aufsatzkorb Geschirrtile wie Tassen oder Gläser bequem transportiert werden können.

Die jeweilige Station, für die der Regenerier- und Speisentransportwagen bestimmt ist, wird bei der Bandportionierung mit Hilfe einer Lesekarte im BCardWise-Anwendererkennungs- und HACCP-System des Wagens festgelegt. Die Bar-Code-Ablesung erfolgt vollautomatisch am Transportaufzug, die Pod-Kontrolle unter HACCP-Gesichtspunkten über den PC des Küchenleiters.

### Für die Zukunft gerüstet

Neben den Patienten sind auch das Pflegepersonal und die Ärzteschaft mit dem Regenerier- und Speisentransportsystem sehr zufrieden, wie die Ergebnisse regelmäßig durchgeführter Patientenumfragen sowie die Resonanz im Haus belegen. „Da der Regenerierprozess an Andockstationen erfolgt und deshalb mit dem Wagen keinerlei Techniktransport verbunden ist, ist das Handling für das Küchenpersonal denkbar einfach“, fügt der Küchenleiter hinzu. Die reinigungsfreundlichen Pods werden im Spülbereich täglich mehrmals per Hand gesäubert und erweisen sich zudem im täglichen Einsatz als äußerst robust. Auch die beiden Leo Service-Geschäftsführer fühlen sich mit dem System sehr gut für die Herausforderungen der Zukunft aufgestellt. „Das B-Pod System ist sehr flexibel einsetzbar, kann jederzeit erweitert werden und ist nicht nur Cook & Serve-tauglich, sondern auch für die Cook & Chill-Produktion geeignet“, sagt Volker Röder. Denn seiner Meinung nach sind die Kapazitäten der Krankenhausküche noch längst nicht ausgeschöpft. Er könne sich deshalb vorstellen, ergänzend zu seinem klassischen Pod-Portfolio, auch den einen oder anderen Pod CT der neuen Carbon Tech-Serie anzuschaffen.

### Auf einen Blick

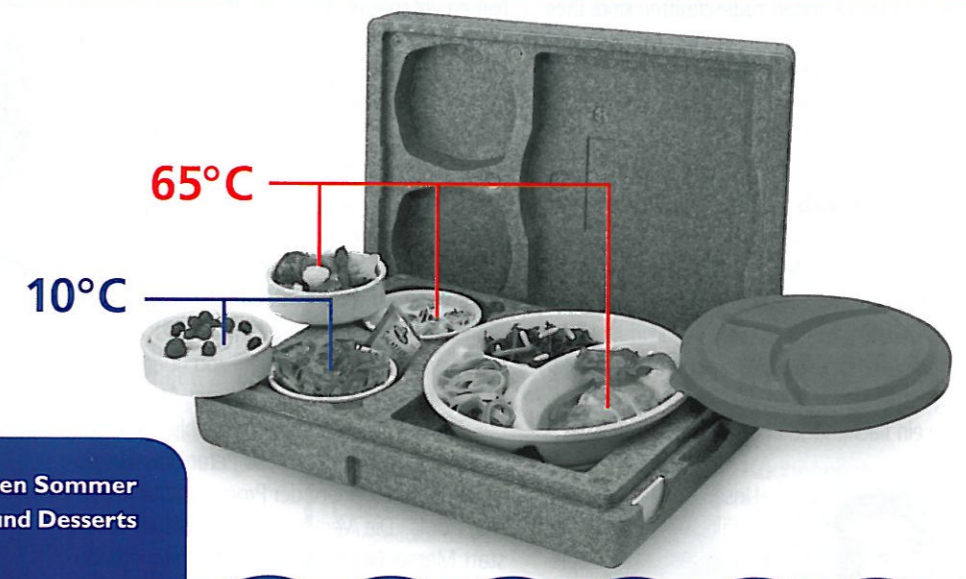
- Leopoldina-Krankenhaus Schweinfurt**
- Bettenanzahl:** rund 680
- Verweildauer:** ca. 6,7 Tage
- Leo Service GmbH**
- Geschäftsführer:** Adrian Schmuker, Volker Röder
- Küchenleiter:** Alfons Walter
- Mitarbeiter Küche:** 35 VZ- und TZ-Kräfte
- Wareneinsatz/BKT:** ca. 3,90 €
- Speisenangebot:** Vollkost, vegetarische Kost, leichte Vitalkost/Schonkost

## FÜR ESSEN AUF RÄDERN

Das Mondo serviert Ihr Menü mit bis zu sechs Komponenten



**DINNER MAX®**



Mit dem Bluemax cool durch den Sommer  
Der Frischesafe für Ihre Salate und Desserts



Verpackungssysteme für Essen auf Rädern,  
Schul- und Kindergartenverpflegung

Dinner-Max GmbH  
Langgasse 58, D-64409 Messel  
Telefon: +49 (0) 6159 / 71 78 - 0  
www.dinner-max.de