

Schauen Sie sich die  
Spülküche des Klinikums  
Garmisch-Partenkirchen in  
unserem Video an!



# SPITZEN VERPFLEGUNG

unter der Zugspitze  
mit der kompakten, automatisierten  
Spülorganisation autoLINE



# BEI DER HYGIENE GIBT ES KEINE KOMPROMISSE

Das Klinikum Garmisch-Partenkirchen hat seine Spülküche neu ausgestattet und die alte HOBART Anlage gegen eine neue autoLINE ausgetauscht. Diese vereint zwei Bandspülmaschinen in einer und spart nicht nur Platz, sondern auch einiges an Ressourcen ein.

Dass das Küchenteam Spaß bei der Arbeit hat, merkt man sofort am heiteren Umgangston. Fotocollagen von Feiern und Teamausflügen an der Wand zeugen ebenfalls von der Harmonie, die in der Küche des Klinikums herrscht. Stefan Schulz leitet das 30-köpfige Team und ist mitverantwortlich für das außergewöhnliche Wohlfühlklima. Er kam 2016 ans Klinikum Garmisch-Partenkirchen, seit 2019 ist er Leiter der Klinikgastronomie. Nach vielen Jahren in der freien Gastronomie freut er sich jeden Tag über die familienfreundlichen, geregelten Arbeitszeiten und die Benefits, die ein großer Arbeitgeber wie das Klinikum Garmisch-Partenkirchen bietet.

## GENAU DURCHGETAKTET: EFFIZIENTE KÜCHENABLÄUFE

Bei aller Kollegialität und Leichtigkeit wird hier hart gearbeitet. Die Frühschicht beginnt morgens um 6 Uhr und spült als erstes das Ge-



Mit seiner über 30-jährigen Erfahrung in Sachen Küchenplanung konnte HOBART Projektingenieur Thomas Lackmann (links) den Leiter der Klinikgastronomie Stefan Schulz und das Team des Klinikums bei dem Projekt sehr gut beraten.

schirr vom Abendessen. Alles muss schnell gehen, denn 15 Stationen mit bis zu 450 Patienten warten auf Verpflegung – dreimal täglich. Hinzu kommen 180 Personalesen, ausgegeben im Großgebäude. Außerdem versorgt die Küche noch mit täglich 270 Essen den hauseigenen Kindergarten sowie eine Behinderteneinrichtung im Ort. Für Klinikbesucher gibt es einen Kiosk, der ebenfalls

aus der Küche beliefert wird. Dort wird zwar kein warmes Essen, aber belegte Brötchen und selbst gebackener Kuchen vom hauseigenen Konditor angeboten. Bei all diesen Verpflegungsleistungen muss jeder Mitarbeitende in der Küche zuverlässig seinen Job machen, sonst funktioniert das ausgefeilte System nicht. Allein die Bestückung der Tablettts am Fließband mit Speisen und Warmhaltesets erfordert 16 Personen. Fällt ein Mitarbeitender aus, wird es eng.

## DIE KÜCHENABLÄUFE SIND ENG GETAKTET

Wie ein Uhrwerk greift die Arbeit der Köche mit der des Spülpersonals ineinander. In der 135 qm großen Spülküche hat jeder Mitarbeitende und jedes noch so kleine Küchenutensil seinen Platz. Die fünf Spüler schaffen es, verschiedenes Spülgut in großen Mengen innerhalb kurzer Zeit durch die autoLINE Bandspül-





maschine zu schicken und es erneut der Küche zur Verfügung zu stellen: Teller, Tassen, Schalen und Besteck. Um portionierte Speisen warmzuhalten, nutzt das Klinikum ein passives Heizsystem mit je zwei Elementen, das mittags zum Einsatz kommt. Dadurch entsteht hier ein besonders hoher Spülaufwand mit insgesamt bis zu zehn Komponenten pro Tablett. Schwarzes Geschirr wie Töpfe, GN-Schalen und Kochutensilien werden in einer separaten Maschine gespült – einer AMXT, also einer Haubenspülmaschine mit doppelter Breite.

#### **NACH HOBART FOLGT HOBART**

Die aktuelle HOBART Spülanlage wurde Ende 2021 installiert. Sie ersetzt zwei vorherige Modelle von HOBART: zwei getrennte Bandspülmaschinen für Geschirr einerseits und Tablett und Besteck andererseits. Das neue Modell, die autoLINE, vereint beides in einer einzigen Maschine und ist somit deutlich platzsparender. Die Platzeinsparung ist ein wichtiges Kriterium der Lösung von

HOBART, außerdem bietet der Weltmarktführer einen besonders guten Service. „Bei nur einer Maschine muss alles funktionieren. Wenn sie ausfällt, muss noch am selben Tag jemand kommen“, erklärt Schulz. Einmal kam der Techniker schon zum Einsatz, als ein Rundriemen gerissen war. Der Fehler konnte zum Glück schnell behoben werden. Als Backup-Lösung hält Schulz dennoch Einweg-Geschirr für zwei Tage vor, denn die Verpflegung der Patienten ist das Allerwichtigste und muss laufen – ohne Kompromisse.

*Aktuell werden die Speisereste noch in Tonnen entsorgt, bald wird im Klinikum jedoch eine BiComTec Nassmüllentsorgungsanlage installiert.*

“

**Wir sind von der Maschine begeistert, da diese wenig Platz benötigt. Sämtliches Spülgut läuft durch eine Anlage.**

*Stefan Schulz,  
Leiter der Klinikgastronomie*

”

**HOBART**  
**autoLINE**

#### **Kompakte Spüllösung für geringen Personaleinsatz**

Die patentierte und weltweit einzigartige autoLINE Spülorganisation ermöglicht das zeitgleiche Reinigen des üblichen Spülguts und das parallele Spülen von Tablett und Besteck auf einer separaten Bandspur - ohne dabei den Platzbedarf zu erhöhen. Weiterer Vorteil: vollautomatische Tablett-Eintaktung (hochkant) am Zulauf und komfortable Abstapelung am Auslauf.

## **AUTOMATISIERUNG ERLEICHTERT DIE ARBEIT**

Auch die sparsamen Verbräuche der innovativen HOBART Technik spielen eine Rolle. „Mit der neuen Anlage sparen wir gegenüber dem älteren Modell im Jahr mehrere tausend Euro ein“, weiß Stefan Schulz. „Außerdem benötigen wir eine Person weniger, um die Maschine zu befüllen, was wiederum ein Kostenfaktor ist.“ Ein nicht zu vernachlässigender Vorteil der HOBART autoLINE ist ihr hoher Automatisierungsgrad. „Da es mit dem Spülpersonal oft sprachliche Herausforderungen gibt, sind Features wie das Selbstreinigungsprogramm sehr wertvoll, denn die Bedienung erfordert wenig menschliches Eingreifen“, fährt Schulz fort. Muss zum Beispiel das Spülmittel nachgefüllt werden, leuchtet eine rote Warnlampe, und die Maschine stoppt. Somit ist gewährleistet, dass das Spülpersonal das Problem sofort erkennt und beheben kann.

Das wiederum stellt sicher, dass der Spülprozess absolut hygienesicher abläuft und das Geschirr einwandfrei aus der Maschine kommt.

## **BEI DER HYGIENE KEINE KOMPROMISSE**

In einem sensiblen Klinik-Umfeld spielt perfekte Hygiene eine besondere Rolle. Das Klinikum hat eine eigene Hygieneabteilung, die halbjährlich die Sauberkeit in der Küche prüft. Zusätzlich liest Schulz die Hygienedaten der Spülmaschine regelmäßig aus. Bisher gab es erwartungsgemäß nichts zu beanstanden. Sämtliche HOBART Spülmaschinen erfüllen zuverlässig die Europäische Hygienenorm DIN EN 17735 für gewerbliches Spülen. Darin werden die mikrobiologischen Anforderungen an eine Spülmaschine eindeutig definiert.



**Vollauto-  
matische  
Besteck- und  
Tablett-  
reinigung**

S-1123-025-ci-de

”

**Wir sind sehr zufrieden  
mit der Spültechnik  
und dem Service.**

*Stefan Schulz,  
Leiter der Klinikgastronomie*

“



## **KLINIKUM GARMISCH-PARTENKIRCHEN FAKTEN**

800 qm Küche, 135 qm davon Spülküche

30 Mitarbeitende in der Küche zzgl. 9 Personen in der Spülküche

Betriebszeit der Spülanlage ca. 5 Stunden pro Tag, 7 Tage pro Woche

Verpflegungsangebot: 3 Menüs zur Auswahl (Vollkost, leichte Kost, vegetarisch).

Oft saisonale Gerichte und besondere Schmankerl zu Feiertagen. Für das Personal werden auch Burger, Paella oder Currywurst mit Pommes geboten. Eigener Konditor.