

# PROFI BANDSPÜLMASCHINE FTNi

SPART ZEIT.  
UND GELD.  
UND NERVEN.





# SPÜLEN LEICHT GEMACHT

Für die Mitarbeiter der Küche der Stiftung Langwied geht es seit Neustem ruhiger zu. Seit Mai 2018 erleichtert eine Bandspülmaschine die Arbeit. Dazu haben eine neue Lüftung und ein neuer Abzug die Temperatur im Raum deutlich gesenkt.





Die Bewohner der Altenpflege der Stiftung Langwied erwartet frische Küche mit drei Menüs, davon zweimal Vollkost und ein vegetarisches Gericht. Das Essen steht für den Küchenleiter Michael Schmitt an erster Stelle.



*„Wenn jemand mit 65 schon zu uns kommt, bleibt er eine lange Zeit. Dann ist es wichtig, dass auch das Essen auf Dauer stimmt“,*

erklärt er. Neben den Gästen der Stiftung versorgt der Küchenleiter auch einen Kindergarten in der Nähe.

### SCHMACKHAFT FÜR JEDEN

Das Frühstück und Abendessen wird im stationären Bereich auf den jeweiligen Wohnbereichen serviert. Das Mittagessen kann von den Bewohnern des stationären Bereichs in der Cafeteria, dem Aufenthaltsraum des Wohnbereichs oder dem eigenen Zimmer eingenommen werden. In der Cafeteria wählen die Senioren nach freien Stücken an der Ausgabe ihre Speisen aus und können auch ihre Portionsgröße selbst einteilen – Nachschlag inklusive. Hauptsache ist: Es ist frisch und das zu 85 %. Lediglich Gemüse wie Brokkoli oder Blumenkohl werden der Einfachheit halber tiefgekühlt ge-

kauft. Das gilt auch für Pudding: „Den kaufen wir lieber verschlossen und portioniert, weil die Bewohner ihn oft mit auf ihr Zimmer nehmen wollen. Frischer Pudding, der nicht verpackt ist, wäre nach ein paar Stunden in der Sonne nicht mehr appetitlich“, erklärt der Küchenleiter. Besonders beliebt sind bei den Gästen Hausmannskost oder Saarländische Küche. Dazu zählen u. a. Saarländische „Gefüllte“, Hoorische, Geheiratete, aber auch Lebergeschnetzeltes mit Rotkohl oder Leberknödel. Michael Schmitt erklärt:

*„Das Essen ist uns sehr wichtig, weil sich die Bewohner darauf den ganzen Tag freuen.“*

Zusätzlich gibt es in der Stiftung zweimal pro Woche und an allen Feiertagen für alle Bewohner frischen Kuchen mit regionalen Zutaten aus einer ortsansässigen Konditorei. Die Zutaten für alle Gerichte bezieht der Küchenleiter von Lieferanten aus der nahen Region.

### 12 STUNDEN EINSATZ

Die Mitarbeiter der Küche fangen um 6 Uhr morgens an, die Speisen zu produzieren, Schluss ist erst wieder um 18 Uhr. Für den Ablauf sind neben dem Küchenleiter 15 verantwortlich, davon 10 Küchenmitarbeiter, 4 Spülkräfte und ein Auszubildender.

### NEU NACH 17 JAHREN

Zum Spülen des Geschirrs hat die Stiftung seit Anfang Mai eine neue Bandspülmaschine von Hobart. Diese ersetzt nach 17 Jahren die alte Maschine. Die Profi FTNi läuft von 11:30 bis 20 Uhr mit Unterbrechungen. Das Frühstücksgeschirr bleibt bis zum Start stehen und wird gemeinsam mit dem Mittagsgeschirr gespült. Michael Schmitt ist mit der Bandspülmaschine sehr zufrieden.

*„Wir haben die beiden zuständigen Mitarbeiter direkt angesprochen und gefragt, was sie sich wünschen und wie sie am besten arbeiten könnten“,*

erklärt er den Prozess. Besonders wichtig war den Mitarbeitern, dass die hohe Temperatur im Raum gesenkt wird. Das beinhaltete nicht nur der Austausch der Spülmaschine an sich, sondern auch die damit verbundenen Lüftungssysteme. Dazu musste der gesamte Raum umgeplant und neu durchdacht werden. Der Küchenleiter hat vor der Entscheidung zusammen mit dem Direktor der Stiftung das Produktionswerk von Hobart besucht. Vor Ort konnten die speziellen Wünsche geäußert werden und die Maschine auf die Bedürfnisse und Gegebenheiten in seiner Küche angepasst werden.



Die Bandspülmaschine FTNi  
im Seniorenstift Langwied

### KÜHLER DURCH DEN ALLTAG

Mit der neuen Spülmaschine wurde der Wasserverbrauch um mehr als die Hälfte reduziert und die Luftzirkulation in der Küche deutlich verbessert. Durch den neuen Abzug mit dem Lüftungssystem und die Maschine mit effizienter Wärmerückgewinnung hat sich die Temperatur im Raum deutlich gesenkt und ermöglicht den Mitarbeitern ein angenehmeres Arbeiten.

*„Wir haben vor der neuen Maschine Geschirr oft mehrmals gespült. Das machen wir jetzt nicht mehr. Das spart Zeit und Geld“,*

ergänzt der Küchenleiter. Das liegt nicht nur am Wasserverbrauch selbst, sondern auch an der automatischen Schmutzaustragung im Bereich der Vorspülzone. Dort kommt das Geschirr in die Maschine und bringt den Schmutz in das System. Die Maschine pumpt diesen Schmutz automatisch in ein vorgelagertes Sieb und hält dadurch das

Wasser in der Maschine sauber. Innerhalb der Maschine fließt das Wasser im Kaskadensystem von einer Zone in die nächste und wird somit mehrfach verwendet. Besonders hilfreich finden die Mitarbeiter an der Maschine, dass sie leicht zu reinigen ist. Durch die automatische Komplettreinigung ersparen sich die Zuständigen auch, bestimmte Teile der Maschine zum Reinigen zu entnehmen.



Sichtlich zufrieden mit der neuen  
technischen Lösung: (v.l.n.r.): Michael Schmitt,  
Jörg Strauch, Torsten Hamsch

Die HOBART GmbH Weltmarktführer für gewerbliche Spültechnik und wurde vielfach für ihre Innovationen ausgezeichnet. Das 1930 gegründete Offenburger Unternehmen beschäftigt rund 6.900 Mitarbeiter, davon mehr als 1.000 in Deutschland. Neben Spültechnik zählen auch Gar-, Zubereitungs- sowie Umwelttechnik zum Kerngeschäft des Traditionsunternehmens. Alle Spülanlagen und -maschinen von HOBART werden in Deutschland entwickelt und produziert. HOBART ist angeschlossen an den amerikanischen Konzern Illinois Tool Works ITW, der rund 51.000 Mitarbeiter weltweit beschäftigt und seine unterschiedlichen Produktlinien in über 60 Ländern vertreibt.

### KONTAKT

HOBART GmbH  
Robert-Bosch-Straße 17  
77656 Offenburg  
Telefon: +49 781 600-1180  
E-Mail: [info@hobart.de](mailto:info@hobart.de)  
[www.hobart.de](http://www.hobart.de)