

SONDERDRUCK

Heft 5 Mai 2016

GVmanager

Fachmagazin der Führungskräfte in Großgastronomie und Gemeinschaftsverpflegung

www.gvmanager.de

SHG-KLINIK VÖLKLINGEN

Mehrspurig reinigen





Mehrspurig reinigen

In der SHG-Klinik im saarländischen Völklingen läuft der Spülprozess anders als anfänglich geplant – denn aus zwei wurde hier kurzerhand eins gemacht.

Während in der Zentralküche der SHG-Klinik Völklingen Teller und Tassen manuell den Weg auf das Spülband finden, fällt das Besteck mittels magnetischer Hilfe in eine eigene Spülspur, bevor das Tablett automatisch in das „Dunkel“ der Spülmaschine fährt. Pro Minute laufen hier auf diese Weise 15 Tablets sowie je neun Geschirteile, darunter u. a. Cloche, Teller und Besteck, übers Band, um für den nächsten Einsatz bereit zu sein.

Gespült wird seit April 2015 alles gleichzeitig in einer Maschine – der AutoLine von Hobart. „Die Spülanlage war geplant mit einer Geschirr- und einer Tablett-Besteck-Spülmaschine“, erklärt Jürgen Neumann, der im Projektierungswesen bei Hobart tätig ist und die Maschine vor Ort geplant hat. „Zeitgleich kam die AutoLine aber auf den Markt“, wirft er ein, für die man sich von Seiten der SHG letztlich auch entschied. Statt zwei Maschinen

steht in der Spülküche also nur eine Maschine, die alle Teile reinigt und weniger Platz einnimmt. Ausschlaggebend war der Wirt-

Zeit anders nutzen

Ähnlich viel Zeit spart das fünfköpfige Team an Spülkräften auch bei der Reinigung der Maschine.

**ZEITERSPARNIS ENERGIESPAREND AUTOMATISCH
WÄRMEPUMPE SPÜLEN RAUMKLIMA**

schaftlichkeitsnachweis: „Die Entscheidung der Verwaltungsdirektorin für die Maschine war in 15 Min. getroffen“, erzählt Jürgen Neumann.

„Diesen positiven Effekt hatten die Mitarbeiter in der Spülküche sofort verstanden“, weiß Jürgen Neumann. An allen Spülarmen bis zu sieben Waschkappen hän-

Fotos: Hobart



disch aus- und nach der Reinigung wieder einzubauen, ist mit dem Selbstreinigungsprogramm der AutoLine hinfällig. Es müssen lediglich die Schieber an den Armen geöffnet und das Programm angewählt werden und schon nimmt die Reinigung ihren Lauf. „Währenddessen überbrücken die Mitarbeiterinnen die Zeit, indem sie den Bereich um die Maschine reinigen“, erzählt Thomas Gansen, Betriebsleiter der Zentralküche.

Fotos: Hobart

Die eingesparte Zeit von zweimal 20 Min. pro Tag sowie die vereinfachte Beladung der Spülmaschine wirkt sich in der Zentralküche so aus, dass sich eine der fünf Spülkräfte künftig in der Speisenproduktion anders einbringen wird, „um unsere Dienstleistung am Patienten noch zu bereichern“, betont Thomas Gansen. Neben den Patienten verpflegt das Team Mitarbeiter des Krankenhauses und externe Gäste im Bistro C4 im Foyer des Kranken-

hausgebäudes sowie Kunden des fahrbaren Mittagstisches – und bereitet damit täglich insgesamt etwa 1.000 Mittagessen zu. Im Bistro errechnet sich der Preis eines Menüs oder Salats anhand des Gewichts. Im Schnitt zahlen Gäste und Mitarbeiter etwa 3,50 bis 5 € für ein Menü. Der günstige Preis lockt daher auch häufig Senioren aus der Umgebung, die hier neben dem guten Mittagessen auch den Austausch mit anderen Gästen schätzen.

Mediterranes Saarland

Aufgrund des in Völklingen ansässigen Herzzentrums berücksichtigt der Betriebsleiter die mediterrane Küche und setzt so z. B. nur noch Raps- und Olivenöl ein. „Alle anderen Fette haben wir aus der Küche verbannt“, erklärt er dazu. Darüber hinaus versucht die Küche, den Convenience-Grad so gering wie möglich zu halten, bezieht viel frische und z. T. auch Bio-Ware, die just in time geliefert wird. „Unsere Lieferanten sind so

AUSSTATTER

- Kombidämpfer:** MKN, Hobart
- Multifunktionale Gargeräte:** MKN
- Fritteuse:** Kiremko
- Trockendampfgargerät:** Hobart
- Warenwirtschaft/Menüerfassung:** Orgacard
- Portionierband:** Hupfer
- Speisentransportwagen:** Blanco Professional
- Klimadecke:** GIF ActiveVent
- Kühlzellen:** Cool it
- Bandspül-/Topfspülmaschine:** Hobart
- Reinigungsmittel/Dosieranlage:** Dr. Weigert
- Boden:** Compac Bodenbau Völklingen
- Porzellan:** Bauscher
- Besteck:** Hepp

flexibel, dass wir kurzfristig Ab- und Zubestellungen aufgeben können, wenn die Menüwahl der Patienten dem bedarf“, berichtet Thomas Gansen aus dem Alltag. Erfragt werden die Menüwünsche je einen Tag zuvor von Serviceassistenten. Dabei besteht die Möglichkeit zwischen vier Menüs zu wählen. Konkret sind das z. B. Ungarisches Rindergulasch mit Schneebällchen und Apfelrotkohl oder Kabeljaufilet „Müllerin Art“ mit Zucchiniudeln – wobei die Komponenten auch individuell zusammengestellt werden können. Gemüse wird dabei teilweise im Trockendampfgargerät zubereitet, das wie ein Schnellkochtopf funktioniert.

Geprägt sind die Gerichte nicht nur durch die mediterrane Kost, sondern auch von der saarländischen und französischen Küche. „Für diejenigen, die mögen, gibt es zum Frühstück bei uns deshalb auch ein Croissant oder eine französische Käseplatte“, nennt Thomas Gansen Beispiele. „Das Croissant wird sogar lauwarm serviert.“ Dies beruht letztlich auch darauf, dass die SHG-Kliniken grenzüberschreitende Kooperationen mit den französischen Kostenträgern eingegangen sind.

Zentral dokumentiert

Die Übermittlung der Speisenwahl der Patienten erfolgt via Tablets und dem Menüerfassungssystem von Orgacard direkt an die Küche. Tablet-PCs gibt es auch in der Speisenproduktion. In allen Vorbereitungsräumen, die an die entsprechenden Kühllhäuser angeschlossen sind, entnehmen die Küchenmitarbeiter dem Tablet die benötigten Mengen an z. B. Wurstwaren für das Abendessen. Sind die erforderlichen Komponenten produziert, wird dies von dort aus an den PC im Büro der Zentralküche übermittelt, sodass etwaige Fehlmengen ausbleiben. Daten, die ebenfalls zentral bei Thomas Gansen einlaufen, sind alle relevanten HACCP-Daten während des Spülvorgangs, sodass eine Kontrolle z. B. der Temperaturwerte problemlos erfolgen kann. Angezeigt werden darüber hinaus etwaige Fehlbedienungen oder eine erforderliche Wartung.

AUF EINEN BLICK

SHG-Klinik Völklingen, Völklingen

Träger: SHG – Saarland-Heilstätten GmbH, Saarbrücken (gemeinnützig)

Kapazität (Völklingen): 361 Betten; 55 Tagesklinikplätze

Auslastung: 87 % (Stand: April 2016)

Verweildauer: durchschnittl. 4 Tage

Medizinischer Schwerpunkt: Herzzentrum, Herzchirurgie, Lungenzentrum, Gefäßzentrum, Dialyse

Verpflegung: 4 Mittagsmenüs zur Auswahl, darunter ein vegetarisches Menü sowie leichte Vollkost, Tagessuppe und Dessert optional; im Bistro gibt es zusätzlich ein Salatbuffet sowie eine Eis-Theke (April bis Oktober), vorwiegend regional, saisonal, z. T. Bio-Produkte, Convenience-Anteil von 20 %; Berücksichtigung der mediterranen Küche nach Gerald Wüchner

Produktionssystem: Cook & Serve

Durchschnittspreis im Bistro: 3,50 bis 5 €, Zahlung nach Gewicht (Mischkalkulation)

Speiseplanrhythmus: 6 Wochen

Betriebsleiter: Thomas Gansen

Küchenleiter: Stefan Schommer

Essenszahl: ca. 1.000 Mittagessen täglich, davon 370-390 (Patienten), 120-130 (fahrbarer Mittagstisch), 450-500 (Mitarbeiter, externe Gäste im Bistro), zusätzlich Versorgung bei Events im hauseigenen Kongresszentrum

Küchenmitarbeiter: 29 Köpfe (in VZ und TZ, ohne Bistro-Personal), darunter 3 Köche und 2 Diätassistentinnen

Insgesamt sieht der Betriebsleiter mit der neuen Maschine ein geringes Fehlerpotenzial auf sich zukommen, z. B. aufgrund des Selbstreinigungssystems.

Die Maschine beginnt erst mit dem Spülvorgang, wenn alle erforderlichen HACCP-Kriterien erreicht sind. Ein weiterer Vorteil der Maschine: „Wir nutzen hier neben der Wärmerückgewinnung in der Maschine auch eine zusätzliche Wärmepumpe“, erläutert Jürgen Neumann von Hobart. Die Spülmaschine wird mit Zulaufwasser von ca. 20°C gespeist. Die Wärmepumpe arbeitet im Prinzip wie ein Kühlschrank: Auf der Rückwand befindet sich ein Verdampfer, der im Wassertank sitzt und die Spülflotte erwärmt, innen bleibt die Pumpe kühl. „So sparen wir 40 % Energie ein und blasen kühle Luft nach außen, die für das Raumklima genutzt wird“, nennt der Projektingenieur Vorteile. Das Raumklima und damit verbunden die Arbeitsbedingungen für die Mitarbeiter in der Spül-

Vision der Besten

Neben der Neuordnung der Küche – durch die Verlegung der Kühllzellen und der Spülküche – zogen auch ein neuer Boden sowie Fliesenspiegel in die Küche ein: in Rot bzw. Mintgrün als Kennzeichnung von unreinem und reinem Bereich. Ebenso wie eine neu eingebaute Klimadecke von GIF ActiveVent, die – unterstützt von der Wärmepumpe der Spülmaschine – einen positiven Effekt auf das Raumklima hat. Die Abluft der Maschine kann direkt in den Raum geblasen werden und muss nicht an die bauseitige Entlüftung angeschlossen sein. Das funktioniert dank der Wärmerückgewinnung in Verbindung mit der Wärmepumpe. Im Schnitt herrschen 23°C in der Spülküche. Im Sommer unterscheidet sich die Raumtemperatur um 8 bis 9°C zur Außentemperatur, d. h. es ist in der Küche um 8 bis 9°C kühler als draußen. „Mit der alten Maschine herrschten in der Spülküche Temperaturen von bis zu 40°C bei 100 % Luftfeuchte“, blickt der Betriebsleiter zurück und verweist damit auf die Verbesserung der Arbeitsbedingungen.

Thomas Gansen



küche waren laut Thomas Gansen ausschlaggebend für die Neuanschaffung der Maschine und die Sanierung der Küche. Denn wo sich heute die ca. 120 m² große Spülküche samt Band- und Topfspülmaschine sowie Wagenwaschplatz befindet, waren bis zur Sanierung ab April 2015 die Kühllhäuser verortet.

„Unsere Vision ist es, die Besten im Südwesten zu sein“, betont der Betriebsleiter Thomas Gansen. „Das gelingt nur mit zufriedenen Mitarbeitern.“ Ein respektvoller und verantwortungsvoller Umgang mit den Mitarbeitern sei daher unerlässlich – das habe sich die SHG deshalb auf die Fahne geschrieben. sar