



Standkühlung und Heißluft-Regeneration der Speisen erfolgen über Double-Flow-Stationen von Socamel. Die Stationen befinden sich hauptsächlich in den gläsernen Erschließungstürmen, die mit der neuen Versorgungsspanne errichtet wurden.

Direkt vom Band in den gekühlten Wagen und dann weiter zu den Stationen.



# Mutiger Schritt zur Zentralküche

*In Feldkirch steht eine der modernsten Großküchen Österreichs*

Die erste Idee entstand vor mehr als zehn Jahren, jetzt steht das Projekt. Nach dem offiziellen Startschuss im Herbst 2009 dauerte es keine 18 Monate, bis die neue Küche im LKH Feldkirch in Betrieb genommen wurde.

Vorarlberg ist anders. Nicht ohne heimliche Bewunderung wird den Bewohnern des kleinen Bundeslandes Sparsamkeit bis zum Geiz nachgesagt. Gemeint ist damit eher die Tatsache, dass die Vorarlberger ihr Geld sinnvoll und effizient einzusetzen wissen. Und dass eine Sache, wenn sie einmal als richtig erkannt ist, auch konsequent umgesetzt wird. Selbst wenn es einmal länger dauern sollte.

So auch beim Entschluss, die Patienten und Mitarbeiter der fünf Landeskrankenhäuser Vorarl-

bergs (zusammengeschlossen in der Vorarlberger Krankenhaus-Betriebsges.m.b.H.) von einer Zentralküche aus zu versorgen. Als die ersten Planungen in diese Richtung bekannt wurden, provozierte dies einen kleinen Volksaufstand. Speziell die Idee, dazu ein Cook & Chill-System einzuführen, schürte das Missbehagen der Bürger. Die Vorurteile gegen diese Form der Verpflegung ließen die Politik das Projekt erst einmal stoppen, um es hinter den Kulissen weiterzuverfolgen.

Nicht nur wirtschaftliche

Zwänge, sondern auch die Tatsache, dass die Küche in der größten Klinik des Landes, im LKH Feldkirch nach über 30 Jahren ohnehin einer Erneuerung bedurfte, führten zum Entschluss, nun die ursprüngliche Idee der zentralen Verpflegung in die Tat umzusetzen.

Die Basis dazu bildete nicht nur der Neubau der bereits Ende der 90er-Jahre geplanten Küche, sondern auch die Vollendung der Promenade, welche das ursprünglich aus zwei verschiedenen Krankenhäusern bestehende Spital wie eine gläserne Geldklammer zusammenspannt. Zusammen mit zwei neuen, gläsernen Erschließungstürmen entstand so eine neue Versorgungsspanne, die für Mitarbeiter und Patienten nicht nur kürzere Wege bringt, sondern die auch als Straße für das neue fahrerlose Transportsystem (FTS) dient.

## Hell, freundlich, motivierend

Die neue Küche wurde so tief als möglich in das Gelände unterhalb der Glaspromenade integriert. Architekt Erich Gutmorth versah den einstöckigen Bau mit einem begrünten Dach. Der gewünschte Effekt: Der Neubau wird als Teil der Grünanlagen gesehen und passt sich perfekt der Landschaft an.

Trotzdem sorgte der Planer dafür, dass die Küche großzügig von Tageslicht geflutet wird. Durchgehende Glasfronten sor-

gen für reichlich Ausblicke, Tageslichtrohre lassen weiteres Licht vom Gründach in das Gebäudeinnere fließen. In diesem hellen, freundlichen Ambiente wird nun seit Anfang Jänner das lange geplante Cook & Chill-Konzept umgesetzt.

Angelegt wurde die vom Technischen Büro Stria geplante Küche auf eine Produktion von bis zu 5000 Portionen pro Beköstigungstag. Das entspricht etwa der Anzahl der benötigten Mahlzeiten, wenn in der Endausbaustufe alle fünf Landeskrankenhäuser Vorarlbergs von hier aus versorgt werden. Die Produktionstechnik wurde konsequent auf ein Cook & Chill-System hin geplant. Elro und Rational stellen die Technik, leistungsstarke Durchschub-Kühler sorgen für die notwendige rasche Schockkühlung der frisch gekochten Gerichte bzw. Menükomponenten. Installation und Aufbau der neuen Küche besorgten die Spezialisten des Vorarlberger Unternehmens Metos. Aktuell werden von hier aus die Patienten in den 606 Betten des LKH Feldkirch (inklusive der internen Abteilung Maria Rast) sowie das Mitarbeiter-Restaurant verpflegt.

## Perfekte Vorbereitung als Basis

Die Inbetriebnahme der neuen Küche erfolgte über Nacht, musste also ohne lange Probendurchläufe sofort perfekt funkti-

**stria**

Ingenieurbüro für Großküchenplanung

1070 Wien Neubaugasse 44/14

Tel + 43 / 1 / 282 33 27

office @ stria.at www.stria.at



Bild: HGV PRAXIS

onieren. „Auf diesen Moment haben wir uns lange vorbereitet“, erinnert sich Küchenleiter Markus Adlassnigg. „Aber dabei haben alle an einem Strang gezogen.“ Schließlich ging es nicht nur darum, die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in das Projekt einzubinden, sondern die Umstellung auf ein völlig neues System zu organisieren.

Insgesamt bedeutete dies eine völlige Neuaufstellung der betrieblichen Abläufe. Auch die Produktion wurde klarerweise auf neue Beine gestellt. In Zusammenarbeit mit den Diätologinnen des Hauses wurden sämtliche Rezepturen auf ihre Cook & Chill-Tauglichkeit untersucht, neu geschrieben und mühsam in Datenbanken eingegeben.

Markus Adlassnigg testete mit seinem Team auch die Rohwaren, die Einkäufe wurden dem neuen System angepasst. Gleichzeitig entwickelten die Köche die entsprechenden Gerichte und Produktionstechniken für das neue Cook & Chill-System. Jedes Menü musste mehrfach gekocht werden, gekostet, verbessert und wieder getestet. Bis man sicher war, aus dem System das Beste für die Patienten herausholen zu können.

Begleitet wurde das Küchenteam bei Erstellung der neuen Betriebsorganisation bzw. bei der Systemumstellung durch Ronge & Partner. Das garantierte einen

praxisorientierten Projektverlauf. Gleichzeitig konnten so bereits im Vorfeld etwaige Schwachstellen bei der geplanten Umstellung erfasst und beseitigt werden.

Massive Unterstützung erhielt das Führungsteam der Küche, Markus Adlassnigg und der stellvertretende Küchenleiter Berttram Steinacher, auch von Verwaltungsdirektor Harald Maikisch, der voll hinter dem Projekt stand und sich aktiv an der Umsetzung beteiligte.

**Die Frage der Regenerierung**

Eine entscheidende Rolle bei der Einführung eines Cook & Chill-Systems kommt der Regeneration der Speisen zu. Auch hier standen erst einmal umfangreiche Tests an. Erst war die zentrale Frage des Heizmediums zu klären. Induktion, Heißluft oder Kontaktwärme lauten die Alternativen in diesem Bereich. Jedes der Systeme weist Vor- und Nachteile auf, Küchenleiter und Verwaltungsdirektor entschieden sich schließlich für Ergoserv Tablett-Transportwagen von Socamel, in Österreich vertreten von Rist Speiserverteilsysteme.

Die Wagen sind mit aktiver Umluftheizung bzw. Kühlung ausgestattet.

Die Heiz- bzw. Kühltechnik befindet sich in Doubleflow-Andockstationen, zu denen die Wagen nach der Bestückung von

**Hauptverkehrszeit. Die Tablett-Wagen werden den Robotern des FTS in der Küche vollautomatisch abgeholt und zu den Andockstationen gebracht. Das jeweilige Ziel ist in den Wagen gespeichert, über GPS finden die Transportroboter ihr Ziel.**

**Ang'steckt ist. Auch in der Küche selbst steht eine Andockstation. Hier werden täglich die Speisen getestet und Neuentwicklungen forciert.**

**Die fachgerechte Einrichtung der neuen Cook & Chill-Küche im LKH-Feldkirch wurde von den Spezialisten von Metos übernommen.**



**LOGISTIK MIT TABLETTS**

**DOUBLEFLOW ERGOSERV i-Serv** - Automatisches Temperaturmonitoring - jetzt auch in Echtzeit auf Ihrem PC



**LOGISTIK MIT MEHRPORTIONSSCHALEN**

**MULTISERV** mit 13 verschiedenen Konfigurationsmöglichkeiten

**Die ORF Video-Reportage über die neue Zentralküche im LKH Feldkirch finden Sie auf [www.rist.at](http://www.rist.at).**

Theodor R. Rist Ges.m.b.H. - Triester Straße 203, 1230 Wien - Tel.: +43 1 667 97 71-0 - office@rist.at  
[www.rist-socamel.de](http://www.rist-socamel.de)



Die Kochtechnik stammt von Elro und Rational.



**Küchenleiter**  
Markus Adlassnigg.



**KL-Stellvertreter**  
Bertram Steinacher.



**Verwaltungsdir.**  
Harald Maikisch.



den FTS-Robotern gefahren werden. Die externe Technik hat den Vorteil, dass die Wagen bequem in einer Wagenwaschanlage gereinigt werden können und nicht händisch geputzt werden müssen. Ein weiterer Vorteil liegt in der enormen Gewichtsersparnis. Nach dem Andocken übernimmt die Elektronik vollautomatisch die Steuerung. Regnerier- und Kühlzeiten sind programmiert, der Start der Fertiggarung der warmen Menükomponenten erfolgt ungefähr eine Dreiviertelstunde vor dem Servieren. Sämtliche Vorgänge im Wageninneren, also Kühlung und Aufheizung, werden mit dem Socamel-eigenen System „iserv Vision“ überwacht. Die Software zeich-

net die Vorgänge auf und erstellt eine vollständige Dokumentation. Gleichzeitig können alle Wagen vom PC im Küchenleiterbüro aus überwacht werden. Das Socamel-eigene Ampelsystem zeigt dabei auch die jeweiligen Fortschritte in den Regenerationsprozessen an. Küchenleiter Markus Adlassnigg zeigt sich von den Ergebnissen überzeugt. „Das Erhitzen der Speisen funktioniert hervorragend. Für uns ist das eine enorme Erleichterung, schließlich legen wir großen Wert darauf, dass die von uns sorgsam produzierten Speisen auch in der hohen Qualität zu den Patienten kommen.“ Denn Cook & Chill bedeutet nicht, dass im Krankenhaus Feld-

kirch auf frische Produkte und vor allem auf die Verwendung hochwertiger Lebensmittel verzichtet wird. Das bestätigt auch Verwaltungsdirektor Maikisch: „Dort drüben ist die Schweiz, ein paar Meter daneben blickt man schon auf Liechtenstein“, lädt er zum Rundblick aus seinem Bürofenster ein. „An der hohen Essensqualität in diesen Ländern werden wir gemessen. Vor allem, weil wir viele Patienten aus Liechtenstein haben. Die Vorarlberger Krankenhäuser hatten immer schon den Ruf, ein erstklassiges Essen zu bieten. Und jetzt ist es noch besser geworden.“ Tatsächlich hat Cook & Chill eine weitere Verbesserung der

Speisenqualität gebracht. Das liegt auch an der zeitversetzten Produktion. Die Gerichte werden immer einen Tag im Voraus gekocht, auf zwei Grad schockgekühlt und am Vormittag des nächsten Tages portioniert. Das Portionierband produziert einen kühlenden Luftschleier, das erspart es den Mitarbeiterinnen am Band die Arbeit in einem eiskalten Raum. Zusammen mit den vorgekühlten Wagen sowie dem ebenfalls gekühlten Geschirr können so die gesetzlichen Vorgaben bequem eingehalten werden.

Durch den wegfallenden Zeitdruck, der bei Cook & Serve stets vorhanden ist, können die Mitarbeiter die Teller auch kreativer anrichten. Alleine dieser optische Gewinn begeistert die Patienten, neben der Tatsache, dass die Speisen eben perfekt gegart und wie frisch vom Herd ans Bett kommen. Die Verbesserung blieb auch den Gästen im Betriebsrestaurant nicht verborgen.

**Einspareffekte für die Zukunft**

Vorerst einmal kommen nur die Patienten des LKH Feldkirch in den Genuss des neuen Systems. Doch schon ab Anfang 2012 soll ein weiteres Haus folgen und dann nach und nach die nächsten Mitglieder der Vorarlberger Spitalsholding. Die Mahlzeiten werden dann in Feldkirch gekocht und in den gehobenen Verteilerküchen der einzelnen Häuser portioniert, regeneriert und ausgegeben.

Den einzelnen Küchen, die für die neuen Zwecke noch umgerüstet werden müssen, bleiben noch vielfältige Aufgaben wie Frühstück oder etwa die Produktion der Diäten erhalten.

Argumente, der Transport der Speisen zu den Verteilküchen wäre umweltbelastend, widerlegt der kühle Rechner Harald Maikisch. „Wir sparen uns schon einmal viel Energie für den Betrieb von vier Küchen. Außerdem fahren die Lieferanten nur noch zu einer Zentralstelle, das erspart auch viele Kilometer. Wir haben das schon durchgerechnet: Für die Verteilung in alle Krankenhäuser benötigen wir nur zwei Lkw. Die Umweltbilanz ist eindeutig positiv.“ -hal-



**Intelligente Lösungen fürs Kochen und Spülen**

**metos**  
kitchen intelligence®

**Metos Tirol & Salzburg**  
Info.tirol@metos.com  
Tel: 0512-353647-0 Fax: 0512-353647-48  
Grabenweg 38a, A-6020 Innsbruck

**Metos Vorarlberg**  
Info.vbg@metos.com  
Tel: 05577-20515-0 Fax: 05577-20515-400  
Millennium Park 4, A-6890 Lustenau

**Metos Wien**  
Info.wien@metos.com  
Tel: 0676-88506522 Fax: 01-6992063  
Ketzergasse 75, A-1230 Wien

[www.metos.com](http://www.metos.com)