

# Jedes System hat seine Berechtigung

## Fachdiskussion zum Thema Speisenverteilung

Produzenten, Fachplaner und Anwender trafen sich auf Einladung von Ronge & Partner und HGV PRAXIS zum Gespräch über die Möglichkeiten moderner Speisenlogistik.

Kochen ist eine Sache, die jeweiligen Gerichte perfekt zum Gast zu bringen, eine andere. Vor allem im Krankenhaus- und Heimbereich kommt der fachgerechten Speisenverteilung große Bedeutung zu. Dabei geht es zum einen um die Festlegung des idealen Verfahrens wie Cook & Chill oder bloße Warmverteilung, zum anderen auch darum, das für den jeweiligen Betrieb optimale Warmhalte- bzw. Regenerationsmedium zu finden. Sollen die Speisen nun im Induktionsverfahren, mit Heißluft oder mit Kontaktwärme erhitzt bzw. warmgehalten werden, lautet die gängige Frage.

Die Ergebnisse sind trotz verschiedener Methoden einander oft sehr ähnlich, ist also die Entscheidung für die eine oder andere Technik lediglich eine Frage

der persönlichen Vorlieben? Oder steckt mehr dahinter? Ronge & Partner sowie HGV PRAXIS organisierten Ende September eine Diskussion zwischen Herstellern bzw. Vertretern der einzelnen Techniken auf der einen Seite sowie einem Fachplaner und einem Anwender aller drei Systeme auf der anderen Seite (siehe auch Kasten „Die Diskutanten“).

**Manfred Ronge:** Was ist bei der Planung der Speisenlogistik zu beachten? Gibt es da auch vonseiten der Fachplaner Präferenzen oder bleiben die Ergebnisse vorerst einmal offen?

**Peter Stria:** Als Planer haben wir uns neutral zu verhalten. Grundsätzlich empfehlen wir vorerst einmal nichts. Aber wir stellen ein Projektteam zusammen und helfen dabei, eine Test-

gruppe zu installieren. Da werden dann die verschiedenen Systeme auf ihre Eignung für das jeweilige Haus überprüft. Wir stehen auf dem Standpunkt, dass sich jedes Haus sein System selbst suchen muss.

**Ronge:** Herr Pieslinger, Sie haben in Ihrem Einflussbereich verschiedene Speisenverteilungssysteme im Einsatz. Sie verwenden Induktionswagen genauso wie Heißluft. Bevorzugen Sie eine Methode?

**Gerald Pieslinger:** Wir arbeiten in den Krankenhäusern, die wir betreuen, ja schon sehr lange mit Cook & Chill. Unsere ersten Erfahrungen in der Speisenregeneration machten wir mit Induktionswagen der ersten Generation. Genauso machten wir auch unsere Erfahrungen mit Heißluft. Die Entscheidung für die eine oder andere Methode fällt jedoch auf Grund anderer Kriterien: Wie sind die räumlichen Voraussetzungen im jeweiligen Haus, welches Speisenangebot haben wir vorgesehen, welche Wege sind zurückzulegen, wel-



### Die Diskutanten

**Manfred Ronge:** Geschäftsführer Ronge & Partner Culinary Coaching, Baden b. Wien.

**Josef Draxl:** Gründer und Geschäftsführer von Menü Mobil Food Systems, Inzing.

**Ing. Peter Stria:** Ingenieurbüro für Großküchenplanung, Wien.

**Mag. Oliver Rist:** Rist International, Repräsentant für Socamel Speisenverteilungssysteme.

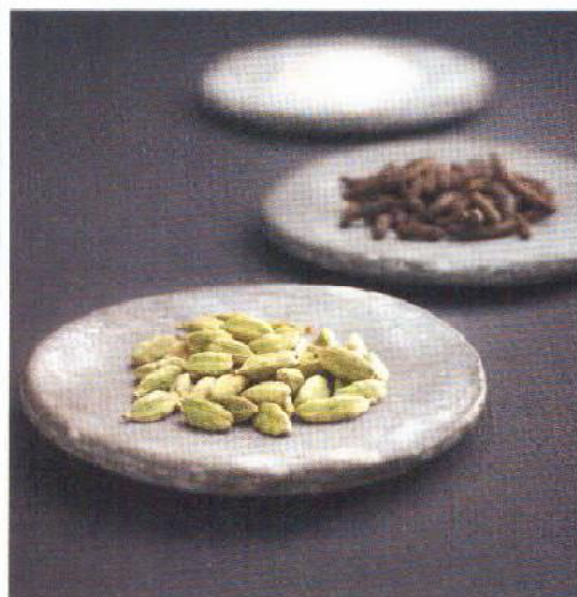
**Ralph Köhler:** Österreich-Repräsentant Electro Calorique Speisenverteilungssysteme.

**Gerald Pieslinger:** Geschäftsbereichsleiter Gastronomie (Kulinario) in der Vinzenz Gruppe Service GmbH.

che Stromspannung habe ich zur Verfügung, wie ist die Geschirrsituation und wie lange stehen die Speisen auf der Station, bevor sie serviert werden? Das sind die Fragen, die für eine gute Entscheidung zu klären sind.

**Ronge:** Jetzt einmal aus Ihrer Erfahrung: Gibt es Unterschiede in der Qualität der Speisen?

**Pieslinger:** Also, gleich welches System Sie verwenden, wenn es richtig gemacht wird, entsprechen alle dem, was in Österreich unter gutem Esser verstanden wird.



W I B E R G  
Exquisite

### FÜR HÖCHSTE ANSPRÜCHE: WIBERG EXQUISITE

WIBERG präsentiert in der Exquisite Linie würzige Kostbarkeiten aus den entlegensten Winkeln dieser Erde. Aus den Tiefen des Meeres, den Weiten der Wüste und von den Küsten exotischer Inseln wurden die edelsten Feinheiten zusammengetragen.

Es ist der Inbegriff des guten Geschmacks – mit feinen Aromen, sehr feiner Struktur und der naturbelassenen Struktur sind die Produkte die extravagante Antwort auf die Bedürfnisse moderner Gourmets.



MEHR GESCHMACK. MEHR GENUSS.

5020 Salzburg / A. Schemel-Str. 9 / Tel: +43(0)662.6382.41 / Fax: +43(0)662.6382.880  
gastronomie@wiberg.eu / www.wiberg.eu

**Josef Draxl:** Wir haben alle physikalisch möglichen Systeme im Programm, also Induktion genauso wie Heißluft und jetzt auch Kontaktwärme. Die Entscheidung für das eine oder andere fällt entlang der von Herrn Pieslinger aufgezählten Kriterien. Dazu kommen auch noch Punkte wie das Verhältnis zwischen Waggengröße und Strombedarf oder die Frage, benötige ich eine aktive Kühlung oder nicht. Da wird ja oft übergerüstet: Wenn der Wagen und alle Geschirrtile zum Beispiel bei der Tablettierung gut gekühlt sind, benötige ich für drei Stunden Stehzeit keine Aktivkühlung.

**Ralph Köhler:** Wenn ich einen Kunden habe, der weiß, was er will, kann man schauen, wie die beste Lösung aussieht. Oft fehlt den Kunden aber ein konkreter Zukunftsplan. Schließlich sollen nicht nur die Anschaffungskosten bedacht werden, sondern auch die Kosten für Instandhaltung, Energieaufwand usw. über die nächsten zehn bis 15 Jahre. Die Kunden sollten auch eigenständiger nach Referenzen suchen und Vergleiche anstellen. Wir als Verkäufer suchen natürlich immer die besten heraus und zeigen sie vor.

**Oliver Rist:** Socamel Technologies ist ein Urgestein in der Heißlufttechnik. Seit der Entwicklung moderner Speisenlogistik, also seit 1990, beschäftigt

sich Socamel ausschließlich mit Heißluft und entwickelte dieses System immer weiter. Wir sehen in dieser Technik durchaus Vorteile. So kann die Umluft als Kontrollparameter für die Speisentemperatur herangezogen werden. Auch die Betriebskosten stellen sich gegenüber anderen Systemen günstiger dar. Mit Heißluft kann ich größere Wagen einsetzen. Das spart Logistikkosten. Außerdem bin ich damit unabhängig von Spezialgeschirr, was auch Kosten spart.

**Köhler:** Auch Electro Calorique konzentriert sich auf sein System mit Kontaktwärme und verzettelt sich nicht in Experimenten. Das am Boden abgeflachte Geschirr, das ich für ein Thermokontaktsystem benötige, wird übrigens auch immer öfter bei Heißluftsystemen eingesetzt.

**Ronge:** Gibt es zu den unterschiedlichen Systemen eigentlich gesicherte Daten von den einzelnen Herstellern, nach denen man entscheiden kann?

**Stria:** Daten gibt es natürlich, aber unserer Erfahrung nach sind die alle geschönt.

**Pieslinger:** Jeder Betreiber muss sich ohnehin alles anschauen. Und nicht jeder Betrieb braucht alles. Wichtig ist es, die eigene Organisationsstruktur zu beachten, der rechtliche Rahmen, in dem man sich bewegt, und vor allem die Größe des Be-



Von links: Mag. Oliver Rist (Socamel), Gerald Pieslinger (Kulinario) und Ralph Köhler (Electro Calorique).

triebes. Bei einem Haus mit 700 Betten muss ich anders denken als bei einem mit 120. Das beginnt ja bei den Menüplänen.

**Ronge:** Bleibt die Flexibilität in jedem Fall gewährleistet?

**Stria:** Alles eine Frage der Organisation. Es wird ja vielfach übertrieben. Bei einem kleinen Haus oder Seniorenheim tut es auch ein herkömmliches Cook & Serve.

**Pieslinger:** Sobald ich aber außer Haus gehe, brauche ich Regeneration und Kühlung. Sie haben natürlich Recht, Herr Stria: Wenn die Küche gut organisiert ist, brauche ich vieles nicht. Es ist ja ein Unfug, Häuser mit bis zu 300 Essen auf Cook & Chill umzustellen.

**Stria:** Richtig.

**Köhler:** Es gibt ja auch Mischvarianten, mittels derer man zum Beispiel in kleineren Häusern die Organisation strafft und vielleicht nur am Wochenende regeneriert.

**Stria:** Stimmt schon, aber vieles ließe sich mit einer neuen Betriebsorganisation erledigen. Man muss nicht immer nur auf teure Technik setzen.

**Draxl:** Wir von Menü Mobil haben ja viele Projekte in Deutschland. Und die Essensgewohnheiten zwischen Deutschland und Österreich sind doch sehr unterschiedlich. Wir haben hier in Österreich auch nicht so große Kliniken, und der Leidensdruck bei den Kosten scheint hierzulande noch nicht so groß zu sein wie in Deutschland. Und Zentralküchen in Deutschland sind einfach kostengünstiger.

**Pieslinger:** Ich bin nicht sicher, ob Zentralküchen das bringen, was viele Experten sagen. Von der Qualität der Speisen will ich jetzt gar nicht reden.

**Stria:** In Vorarlberg zum Beispiel war die Krankenhauslösung mit einer zentralen Produktionsstätte tatsächlich die kostengünstigste Lösung.

**Rist:** Auch in Deutschland sind zentrale Küchen meist günstiger als individuelle Lösungen für jedes Haus.

**Stria:** Mag schon sein, aber es ist trotzdem eine skurrile Situation. Jetzt haben wir den Küchenleitern endlich abgewöhnt, dass sie um acht Uhr in der Früh fertig gekocht haben und das Es-



# CONTENTO®

www.contento.at



## Gemeinschaftsverpflegung en vogue

Ihr Partner für die Speisenversorgung  
im Krankenhaus

Seniorenheim

Betriebsrestaurant

Lust auf eine Kostprobe? Ihr Anruf genügt!  
9020 Klagenfurt ~ Gabelsbergerstr. 5  
Tel. 0463 / 34 01 19 ~ office@contento.at



Von links: Josef Draxl (Menü Mobil Food Systems), Manfred Ronge (Ronge & Partner) und Ing. Peter Stria (Ingenieurbüro für Großküchenplanung).

sen dann bis Mittag herumsteht. Und jetzt machen wir genau dasselbe wieder mit der Regeneration.

**Pieslinger:** Es stellt sich ohnehin immer die Frage, was sagt der Endkunde bzw. der Patient zum Ergebnis. Und unsere Umfragen bestätigen uns, dass mit der Umstellung auf Cook & Chill die Qualität besser als vorher bewertet wird.

**Ronge:** Induktion, Heißluft, Kontaktwärme, Cook & Chill, Cook & Serve, Frischküche oder Regeneration – was hat letztendlich der Patient oder Heimbewohner von dem Ganzen?

**Pieslinger:** Da ist einmal die Tatsache, dass die Auswahlmöglichkeiten größer sind. Und

vor allem in großen Häusern gilt: Durch Warmhalte- und Regenerationssysteme ist Warmes wirklich warm und Kaltes wirklich kalt. Dazu kommt, dass es zum Beispiel zu realistischen Zeiten für das Abendessen kommt.

**Köhler:** Der Pflegedienst kann sich, anders als früher, darauf verlassen, dass die Temperaturen passen.

**Draxl:** Ein Regeneriersystem bringt meiner Meinung nach einfach bessere Ergebnisse als ein Warmhaltesystem. Optik und Qualität der Speisen sind einfach besser als zum Beispiel aus einem Bain-marie-Wagen.

**Ronge:** Die Optik ist auch bei Regeneriersystemen nicht immer

die beste. Wie kann ich die verbessern?

**Draxl:** Das geht jetzt zurück an die Küche oder an den Pflegedienst. Da muss man schon entsprechend arbeiten.

**Rist:** Abgesehen von der Küchenleistung kann man schon auch bei Einzelteilen viel machen. So haben zum Beispiel alle unsere deutschen Kunden transparente Clochen. Das schaut schon einmal schöner aus. Möglich ist auch die Verwendung von originellem Geschirr, wie es etwa in der Privatklinik Döbling mit unseren Heißluftsystemen praktiziert wird.

**Ronge:** Zum Abschluss noch die Wunschrunde. Was könnte man verbessern, was wünschen

sich Anwender von den Herstellern und umgekehrt?

**Stria:** Ich gebe beiden Seiten einmal zwei Aufgaben mit. Erstens die Frage: Wie organisiere ich es vernünftig, dass auch Patienten, die wegen Untersuchungen oder Ähnlichem später kommen, ein ordentliches Essen erhalten? Und zweitens wünsche ich mir zum Beispiel für Pflegeheime schönere Wagen und Wagen für Großgebäude wie Schöpfsysteme.

**Köhler:** Ich würde mir mehr Wissenstransfer zwischen den einzelnen Herstellern, aber auch zwischen den Anwendern der einzelnen Systeme wünschen.

**Rist:** Ich würde mir in diesem Zusammenhang die Entwicklung von Wagenwaschanlagen für kleinere Betriebe wünschen. Und auf noch einen Aspekt möchte ich hinweisen: Den Kaltkomponenten wird zu wenig Bedeutung beigemessen. Alles blickt gebannt auf die Temperaturen bei den Heißkomponenten. Dabei haben wir auch das Problem, dass alles fast ungenießbar kalt ist.

**Ronge:** Das alleine würde schon einen weiteren Diskussions-Vormittag füllen. Aber vielleicht sollten wir uns wünschen, dass die Vorgaben der Hygieniker auch essbar sind.

Aufgezeichnet von  
H. Lanzerstorfer

**SOCAMEL**  
SOCIETY OF CATERING

**... RIST**  
Gastronomie-Ausstattungen



**DOUBLE FLOW**  
V3

**DIE DRITTE GENERATION TABLETT-TRANSPORTWAGEN  
MIT ANDOCKSTATION FÜR COOK-SERVE UND COOK-CHILL**

Theodor R. Rist Ges.m.b.H. - Triester Straße 203 - 1230 Wien - Tel +43 (0)1 667 97 71-0 - Fax +43 (0)1 667 97 71-17  
marketing@rist.at - www.rist.at