



# Alle unter einem Dach

Mit der Eröffnung des neuen Versorgungszentrums (Investition Küche insgesamt ca. 20 Mio. €) beliefert eine moderne Zentralküche im Cook- & Chill-Verfahren alle vier Krankenhäuser des Klinikums Stuttgart. Novum dabei ist die moderne Kühltechnik mit Flüssigeis.

Steffen Mattmüller, 50, ist Leiter des Fachbereichs Versorgung. Der Küchenmeister war sieben Jahre mit einem Gourmet-Restaurant selbständig, bevor er 1995 Catering-Betriebsleiter im Katharinen-Hospital wurde. Seit 2004 ist er auf Kundenseite für Verpflegung verantwortlich.

**E**xakt 51 Kliniken und Institute an vier Standorten: das Klinikum Stuttgart ist das medizinische Kompetenzzentrum für die Schwabenmetropole und die Region mit 2.400 Planbetten und Behandlungsplätzen, 6.400 Mitarbeitern, 78.000 stationären Patienten im Jahr. Seit dem 01. Juli 1999 sind die vier städtischen Krankenhäuser Bürgerhospital, Katharinenhospital, Krankenhaus Bad Cannstatt mit Frauenklinik und Olgahospital zum Klinikum Stuttgart zusammengeschlossen. Träger des wirtschaftlich selbständigen

Eigenbetriebs ist die Landeshauptstadt Stuttgart, die ehrgeizige Ziele verfolgt. Um den Planungen bis 2020 Rechnung zu tragen, denn dann sollen nur noch zwei Klinik-Standorte existieren, Bad Canstatt und das neue Klinikum-Mitte am Fuß des Killesbergs. Im ersten Bauabschnitt wurden das neue Bildungszentrum und Versorgungszentrum mit Küche, Apotheke und Warenwirtschaftslager, Bildungseinrichtungen und Kindertagesstätte für 62,0 Mio. € errichtet. Im August 2007 ist der imposante Neubau sukzessive in Betrieb

gegangen. Seit dem Start nutzt das Team um Steffen Mattmüller „die Lizenz zum Chillen“, wie es am Eingang plakativ verkündet wird, um etwa 2.400 Patienten- und 1.500 Mitarbeiteressen täglich zu produzieren.

**Und der Plan für 2008** sieht weiter vor, dass noch einmal rund 6.000 Essen für die Kindergärten und Schulen gekocht werden sollen. „Nach einer Woche Vorlauf musste das neue Cook & Chill-Konzept ans Netz gehen“, erinnert sich Mattmüller, der heute ein Team von 160 Personen (umgerechnet 145 Vollzeitkräfte) in der Küche selbst und in den vier Häusern leitet. Lange vor dem Start wurde aus allen Häusern ein Projektteam gebildet. Ein Anforderungskatalog für jedes Haus inklusive der praktikablen Rezepturen waren Pflicht, eine Probestation diente den praxisnahen Testläufen, um den verantwortlichen Mitarbeitern zu dokumentieren, wo die Stärken und Schwächen stecken. Ulrike Fischer, Pressesprecherin des Klinikums: „Wir haben die einzelnen Häuser phasenweise an die neue Versorgung angeschlossen.“ „Aus küchentechnischer Sicht ist die Umstellung hervor-

Speisenverteilung in einer der modernsten Klinikküchen.



## Klinikum Stuttgart Versorgungszentrum



Unter einem Dach: Küche, Waren- und Materialwirtschaft, Zentralapotheke, Ausbildungszentrum und Kindertagesstätte.

gend gelungen, aber es gab anfangs vereinzelt logistische Engpässe, weil die Speisentransporte zu spät ankamen und die zeitlich getakteten Andockstationen zum Regenerieren nicht mehr aktivierbar waren“, erinnert sich Steffen Mattmüller, der seine Bedenken in der Anlaufphase nicht verheimlicht. Die Größenordnung für ein solches Konzept war ungewöhnlich, die Aufgabe mit allen Feinabstimmungen gewaltig. Da viel über das Thema Cook & Chill öffentlich diskutiert und in der Presse geschrieben wurde, hatte Mattmüller

auch Bedenken, dass die Zahl der Personallessen zurückgehen könnte. „Aber das Gegenteil ist der Fall.“ Ulrike Fischer spricht für viele Patienten: „Das Essen ist heiß, schmeckt und sieht auch frischer aus.“ Damit dies garantiert so bleibt, setzt das Stuttgarter Konzept hinsichtlich der Logistik und Kühlung auf eine hochmoderne Technik, die laut Claus Konrad, Leiter Care Catering bei Blanco CS, weltweit als Novum gilt (siehe Kasten nächste Seite). Der Hersteller nutzte erstmals das Kältemedium Flüssigeis, das bisher ausschließ-

<b>Eröffnung:</b>	08/2007
<b>Investition:</b>	62,0 Mio. €, davon Küche mit Technik/Logistik ca. 20 Mio.€
<b>Leiter Fachbereich:</b>	Steffen Mattmüller
<b>Leiter Speisenversorgung:</b>	Andreas Egger
<b>Produktionsleiter:</b>	Roland Graf
<b>Leiterin Ernährungsberat.:</b>	Ursula Stephan
<b>Krankenhäuser:</b>	4 (Khs. Bad Cannstatt, Katharinen-; Olga-; Bürgerhospital)
<b>Betten:</b>	2.400
<b>Mitarbeiter:</b>	6.400
<b>Anzahl Mahlzeiten:</b>	2.200 bis 2.400 für Patienten, 1.500 Mitarbeiteressen, 450 Kinderessen pro Tag
<b>Diätanteil:</b>	50 bis 55 %
<b>Wahlmenüs:</b>	Vollkost, vegetarisch, Schonkost mit frei wählbaren Beilagen
<b>Beköstigungstage:</b>	ca. 900.000
<b>Einkaufsvolumen:</b>	ca. 4,5 Mio.€ p.a. für Food
<b>Mitarbeiter Küche:</b>	72, umgerechnet 58 Vollzeit
<b>Fachkräftenteil:</b>	15 bis 20 %
<b>Gesamtlieferant:</b>	Söhnle (außer Speisenvert.)
<b>wichtige Ausstatter:</b>	Blanco CS, Electrolux, Rational, Hobart, Bauscher,

09.02.–13.02.2008 Neue Messe Stuttgart

Messe Stuttgart  
Mitten im Markt



## Gastromotion 2008:

„Sehen wir uns auf der Branchenaufaktmesse?“

### Gastrobusiness mit neuer Angebotsvielfalt für Catering und Gemeinschaftsverpflegung.

Innovationen, aktuelle Trends, Erfolg versprechende Ideen und Konzepte, lebendige Präsentationen und einen besonders großen Food-Bereich: Erleben Sie alles, was Ihre Branche bewegt. Alles für ausgeklügelte Küchen- und Gastronomietechnik und für modernste Catering- und Verpflegungssysteme. Lassen Sie sich von der INTERGASTRA 2008 und der Neuen Messe Stuttgart überraschen. Wir sehen uns auf der Branchenaufaktmesse!

Alle Details finden Sie unter [www.intergastra.de](http://www.intergastra.de).

[www.intergastra.de](http://www.intergastra.de)

 **INTER  
GASTRA**



## Kühltechnik ohne Netz und Kabel

Bei dem Kühlkonzept im Klinikum Stuttgart handelt es sich um eine auf Flüssigeis basierende Technik (Investitionsvolumen 1,8 Mio. €). Dabei galt es die kundenspezifischen Anforderungen an das Kühlen von Speisen im Rahmen des Cook & Chill-Prinzips optimal zu erfüllen – und zwar mit einem Kälte-träger für den gesamten Prozessablauf. Die Basis von Flüssigeis bildet Wasser, dem ein gefrierensenkender Stoff (vergälltes Ethanol) und ein Rostschutzmittel (Korrosionsinhibitor) zugefügt sind. Das Flüssigeis wird in einem außen gekühlten Hohlzylinder durch Verwirbelungen erzeugt und wandert anschließend in einem Speichertank. Dort ist es jetzt je nach Bedarf für Kühlung oder Klimatisierung nutzbar. Durch den Eisanteil wird ge-

Kühlung ohne Abwärme und Geräuschbelastung;

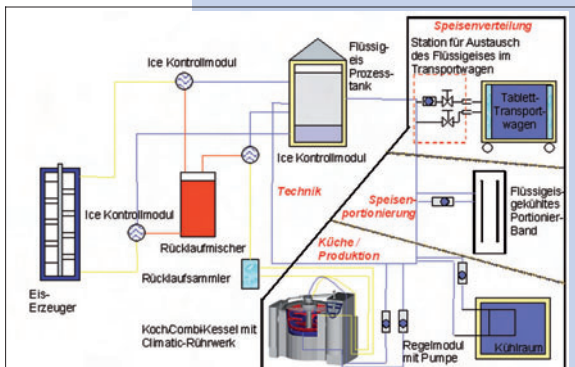
■ mit Umluft (Kühlung erfolgt indirekt über mit Flüssigeis gekühlten Lamellenkühler), z. B. bei Spendern oder einem umluftgekühlten Speisenvorteilband, wo Flüssigeis anstelle des konventionellen Kühlmittels eingesetzt wird.

Die Verbindung zu den Eis-Versorgungsleitungen geschieht über Schnellschlussventile. Die Anforderung der Kälte startet durch Ein-/Ausschalter am Gerät oder durch Kontaktschalter an der Zentralkühlstation beim Einfahren der Spenderwagen. Die Zentralkühlstation (Kapazität 1 bis 5 Spender; Bild oben) arbeitet mit einem Umluftkühlsystem, kühlbar mit Flüssigeis, verfügt über eine Anfahrzentrierung für leichtes Andocken und einer Temperaturanzeige (optional). Nach Entkoppeln der Spender verschließen sich die Klappen der Luftein- und -auslassöffnungen selbsttätig durch ihr Eigengewicht. Das Abschalten des Kühlkreislaufs funktioniert über das Entkoppeln des Spenders.

Und was kostet eine solche Flüssigeisanlage? Claus Konrad, Blanco CS: „Die kleinste Einheit, bestehend aus einem Eis-erzeuger, einem Prozessstank, Leitungssystemen, Pumpen, Ventil und Elektrik, ist ab 100.000 € erhältlich und produziert pro Tag 4,5 bis 5,0 Tonnen Eis.“ Auch ein herkömmlich gekühlter Raum kann auf Kühlung mit Flüssigeis umgerüstet werden.

### Als Vorteile des Systems gelten:

- geringe Betriebskosten und schnelle Amortisation
- Energieersparnis durch Nutzung von Niedrigenergiezeiten /optimale Ökobilanz
- keine Vorkühlzeit (Herunterkühlen der Tabletttransportwagen entfällt)
- Netzunabhängigkeit der Tablett-Transportwagen Ice nach Rückkühlprozess
- schnelle Betriebsbereitschaft
- Kühlprozess der Tablett-Transportwagen Ice ist geräuschlos
- hohe Sicherheit / einfaches Handling



Systemkreislauf mit dem Kälte-träger Flüssigeis von der Lagerung bis zum Transport.

Zeichnung: Blanco CS

währleistet, dass die Temperatur über einen bestimmten Zeitraum nahezu konstant bleibt – bis das Eis vollständig abgeschmolzen ist. Bisher wurde Flüssigeis am häufigsten für die Rückkühlkessel verwendet, in denen Speisen nach der Produktion auf +3° C. heruntergekühlt wurden. Im neuen „Ice-System“ von Blanco wird das Kalthalten von Speisen per Flüssigeis während der gesamten Dauer der Verteilung, des Transportes und des Regenerierprozesses erreicht.

Die Kühlung kann auf zwei Arten erfolgen:

■ als Latentspeicher ohne Umluft (Kühlung erfolgt durch Abschmelzen) wie beim Tablett-Transportwagen Ice. Der Latentspeicher ermöglicht die netzunabhängige

lich bei stationären Geräten wie Rückkühlkessel zum Einsatz kam, in der Speisenverteilung für mobile Transportgeräte. Die Wagen werden in eine Befüllstation eingeschoben und vollautomatisch mit Flüssigeis befüllt. Der Austauschvorgang wird nach drei bis fünf Minuten beendet, sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist. Dann fährt man die Wagen in den Portionierraum, wo die Portionierung an gekühlten Ausgabestationen und zwei Bändern stattfindet, die Raumtemperatur liegt bei 18° C. Anschließend werden die portionierten Tablettts in die gekühlten Wagen eingeschoben. Neu ist,

## „Wir haben eine bessere Frische erreicht.“

Steffen Mattmüller

dass mit dem gleichen Kälte-träger in allen Prozessphasen - von der Lagerung über die Produktion (Rückkühlen), Zwischenlagerung, Band-Portionierung bis zum Transport - gearbeitet wird. „Wir können uns keine langen Standzeiten leisten, die Produktion ist straff organisiert und muss im Takt der Logistik laufen. Immerhin ist der weiteste Weg nach Bad Canstatt mit acht Kilometern bei Wind und Wetter einzukalkulieren“, gibt Steffen Mattmüller zu Protokoll. Insgesamt sei das Konzept durchdacht und habe sich in der Praxis bewährt, die erste Planung hätte allerdings modifiziert werden müssen, da nicht genügend Stauraum eingeplant wurde. „Wir haben das Problem aber in den Griff bekommen“, erklärt Mattmüller



Mittels Induktion erfolgt der Regenerierprozess über Andockstationen vor Ort.

## Ausstattung Logistik

Regalwagen:	170
Staubschutzhäube Regalwagen:	50
Tablett-Transportwagen Ice:	126
Induktions-Andockstationen:	63
Induktionswagen:	68
Stationsmarkierungen:	388
Spender/Stapler:	80
Gitterboxen für Clochen:	16
Gastronormbehälter:	7.000
Gastronormdeckel:	5.590
Induktionstablets:	4.000
Kartenhalter:	5.000
Induktionsclochen:	4.050
Auftragsvolumen:	rund 1,8 Mio. €
Hersteller:	Blanco CS

Angaben in Stückzahl



ler zu der vielleicht größten Herausforderung in seiner noch jungen Cook & Chill-Karriere. Ungewöhnlich: Die Stadt Stuttgart hat sich für den Erhalt des klassischen Eigenbetriebs und damit gegen eine GmbH-Gründung entschieden, aber die Fremddienstleistung Catering wurde abgeschafft. Steffen Mattmüller führt heute einen eigenen Fachbereich und kennt die weiteren Hürden im Geschäft: „Im Rahmen des Tarifvertrages (TvöD) müssen wir schauen, welche Möglichkeiten wir haben.“ Dabei müsse man gegen den Cateringwettbewerb bestehen können. An den Standorten wurden trotz Änderung des Produktionssystems keine Mitarbeiter entlassen, stellt Ulrike Fischer klar. Eine unvermeidliche Reduzierung der Küchenteams, fand über die Beendigung einer Arbeitnehmerüberlassung statt. Immerhin geht es um 30 Mitarbeiter, die durch die Zentralisierungs-lösung keinen Arbeitsplatz mehr haben. In den früheren Produktionsküchen mit zentraler Bandverteilung gibt es heute moderne Anrichtestationen zur Tablettierung. Einzige Ausnahme ist das Katharinenhospital, wo die Tablettierung über Band erfolgt und in den Tabletttransportwagen auf unterirdischen Wegen mittels Elektrowagen versorgt wird. *Smi*

Durch ein Tunnel-system werden die Speisentransportwagen zum Katharinen-Hospital befördert.

Fotos: Schmid

## ÖSTERREICHISCHE TK-CONVENIENCEPRODUKTE WIE HAUSGEMACHT

*Weinbergmaier setzt konsequent auf höchste Qualität und den Charakter des Hausgemachten*



Gemischte Knödel

Die weltberühmte österreichische Küche – Knödel, Nockerln, Schmarren oder Palatschinken – begeistert in- und ausländische Gäste. Das oberösterreichische Familienunternehmen Weinbergmaier hat sich schon vor fast vierzig

Jahren der Tradition heimischer Kochkunst verschrieben und besitzt ein einzigartiges Know-how für tiefgekühlte Convenienceprodukte – geschätzt von Gastronomen, Caterern und Großküchen.

Nach original österreichischen Rezepturen entstehen in dem modernen Betrieb in Wolfers bei Steyr rund 150 Produkte – Suppeneinlagen, Beilagen, Naturküchenprodukte, süße und pikante Gerichte. Besonderen Stellenwert haben die pikanten Knödel. Weinbergmaier besitzt als österreichweit erster Produzent tiefgekühlter Knödel heute nicht nur die größte Erfahrung in der Herstellung, sondern punktet auch mit einer beeindruckenden Auswahl. Da ist etwa der Rauchkuchlknödel mit einer Fülle aus doppelt geräucherter Wurst und Speck, umhüllt von leichtem, lockeren Kartoffelteig. Weitere Spezialitäten: Selchspeckknödel, Bergsteigerknödel (mit saftigem Selchfleisch sowie Emmentalerkäse gefüllt), Putenräucherknödel sowie Grammelknödel mit besonders knusprigen Grammeln und nur geringem Fettgehalt.

Eine weitere Spezialität des Hauses sind die Palatschinken. Ob süß, pikant, mit Fleischfülle oder ungefüllt, beispielsweise für Eispalatschinken – die individuellen Kundenwünsche werden optimal abgedeckt. Attraktive Produkte der Saison – wie etwa Spargelpalatschinke, Erdbeer-Mascarpone- oder Maroni-Palatschinke – ergänzen das reichhaltige Angebot. Als erstes und bisher einziges österreichisches Unternehmen bietet Weinbergmaier vorgekochte und gebröselte Dessertknödel mit ganzer Frucht gefüllt an, die einzeln händisch nachgeformt werden. Als besondere Attraktion unter den süßen Desserts präsentiert sich der Nougatknödel. Eine erlesene Kombination aus klassischem Topfenteig mit feiner Nougatfülle und Bröselhülle. Entscheidend für die Qualität der Produkte sind die Rohstoffe. Hier ist man nicht bereit,

Kompromisse einzugehen, aber mit Billiganbietern will man sowieso nicht konkurrieren. Waltraud Moser: „Wenn nichts Gescheites drin ist, kann eben auch nichts Gescheites herauskommen!“ Eine Tradition, die man bei Weinbergmaier hoch hält.



Nougatknödel