



Gutes Tun – jeden Tag

Bis zu 36 verschiedene Abnahmestellen beliefert Pauls Kitchen in Berlin mit bis zu 10.000 Essen täglich für Patienten, Senioren, Mitarbeiter und Gäste der Johannesstift Diakonie sowie externer Kunden. Was bedeutet das für Planung und Logistik der neuen Cook & Chill-Küche und deren „Gastronauten“?

Modern und effektiv ist die Lösung für die Speisenproduktion, mit der die Johannesstift Diakonie Services GmbH in Berlin Spandau jüngst mit „PAULS Kitchen“ an den Start gegangen ist. Auf dem Gelände der Berliner Hafen- und Lagerhausgesellschaft steht der Neubau ihrer Cook & Chill-Küche mit Verteilzentrum, ausgerichtet auf eine Kapazität von täglich 10.000 Essen.

Betreiberin der neuen Produktionsstätte ist die Johannesstift Diakonie Services GmbH, eine hundertprozentige Tochter der Johannesstift Diakonie gAG, hervorgegangen aus der Fusion des Ev. Johannesstifts und der Paul Gerhardt Diakonie. Das Unternehmen bietet seinen Kunden umfangreiche Dienstleistungsangebote in sechs Geschäftsbereichen an – von der Gebäudereinigung über Einkauf und Logistik bis hin zum Catering. Die Kunden sind Krankenhäuser, Senioreneinrichtungen und die Einrichtungen der Sozialsparte, wie Behinderten- und Jugendhilfe des eigenen Konzerns, ebenso wie externe Kunden der Gesundheitsbranche.

Mit 8.850 Mitarbeitern, davon rund 7.000 in Berlin und Brandenburg, ist die Diakonie einer der führenden Arbeitgeber der Region und

größter konfessioneller Träger zur sozialen Förderung und gesundheitlichen Versorgung im Nordosten Deutschlands.

Tausende Essen, dutzende Kunden

In Pauls Kitchen werden unter dem Leitspruch der Diakonie „Gutes tun. Jeden Tag.“ täglich ca. 2.700 Frühstücke, rund 4.800 Mittagessen und 2.700 Abendessen zur Versorgung der eigenen Patienten, Bewohner und Gäste der Krankenhäuser, Pflegeeinrichtungen und Cafeterien, produziert und portioniert. In der Summe sind das 1.000 Tablett und 1.800 Großgebinde, die ausgeliefert und jeweils vor Ort in Buffetwagen oder Kombidämpfern regeneriert werden. Weitere 1.000 Großgebinde gehen an die Cafeterien. In geringem Umfang, ca. drei bis fünf Prozent der gesamten Produktion, werden auch einige Kunden warmbeliefert, etwa Kitas und Schulen.

Die Größe und Vielfalt der Johannesstift Diakonie machte es notwendig, die Speisenproduktion für die zahlreichen Einrichtungen zentral zu modernisieren und effektiv zu gestalten, Synergieeffekte zu

schaffen und kostengünstig zu produzieren. Das Investitionsvolumen für Pauls Kitchen und die Regenerationstechnik in den Häusern betrug 16 Mio. Euro. Federführend waren die PBS Architekten mit der Umsetzung beauftragt. Entstanden ist eine moderne Großküche inklusive Lager- und Kühlräumen. Dazu kommen Wareneingang und -versand, Sozial-, Büro- und Technikräume sowie Verkehrsflächen.

Philosophie

„Unsere Philosophie garantiert eine abwechslungsreiche Speisenversorgung und zeichnet sich durch den Einsatz saisonaler Produkte und einen authentischen, bodenständigen sechswöchigen Speiseplan aus“, erläutert Janina Briese, Bereichsleiterin Catering. Fünf Menüs werden montags bis sonntags per Cook & Chill für den folgenden Tag vorproduziert. Basis sind die Vorbestellungen der Kunden, die digital vor Ort durch Mitarbeiter erfasst werden.

Per Gastronom zum Kunden

Einige Krankenhäuser und Seniorenheime werden bereits fertig tablettiert bestückt, unter anderem per „Gastronaut“, „Krümelmonster“ oder „Kalorienbombe“ (siehe Foto rechts). Der Hintergrund: Die 110 Tabletttransportwagen des Modells Ergoserv von Socamel wurden mit

dem Logo von Pauls Kitchen und farbigen Elementen wie witzigen Spitznamen beklebt. „Damit wollten wir den Wiedererkennungswert erhöhen“, begründet Küchenchef Torsten Colpe die Entscheidung pro individueller Gestaltung. Die Kunden werden dreimal am Tag mit Kühl-Lkw eines Subunternehmers angefahren. Ein Lkw fasst 21 Tabletttransportwagen à 36 Tablett. Insgesamt ist ein dreifacher Satz im Einsatz.

In dem Umluftsystem sieht Küchenchef Torsten Colpe die perfekte Lösung für das Kühlen und Regenerieren der Speisen auf individuell angerichteten Tablett. Das Regenerieren erfolgt an separaten Andockstationen (Doubleflow von Socamel) vor Ort, weshalb die Wagen – in Kombination mit dem gekühlten Transport – ohne elektrische Bauteile auskommen. „Sie sind daher extrem kompakt, robust, handlich und einfach zu warten“, resümiert der Küchenchef (Foto links). „Heißluft sorgt für eine schonende Regenerierung. So wird die hohe Qualität der Speisen optimal bewahrt“, berichtet er. Weiteres Plus: Die Wagen können in einer Wagenwaschanlage gereinigt werden.

AUF EINEN BLICK

PAULS Kitchen, Berlin

Träger: Johannesstift Diakonie Services GmbH

Betriebsleiter: Torsten Colpe

Kapazität: 10.000 Essen täglich, ausbaubar auf 15.000

Geschäftsfelder: Care-Gastronomie, Eventcatering, Kita- und Schulverpflegung, Cafeteria

Kundenkreis: intern (Krankenhäuser, Senioren- und Sozialeinrichtungen), externe Kunden der Gesundheitsbranche, Kitas, Schulen

Mittagsangebot: 5 Menülinien (Hausmannskost, internationale, mediterrane, süße und vegetarische Linien); 10 % Sonderkost, 30 vegane Speisen

Produktionssystem: Cook & Chill

Mitarbeiterzahl: 120, davon 15 in Küche (10 Köche), 50 in Portionierung, 40 im Spülbereich

Küchenfläche: 3.600 m²

Ausgewählte Ausstatter: Chels Culinar (Ausstatter, Großhändler), Delegate (Warenwirtschaftssystem), Elro (Multifunktionale Gartechnik, Rückkühlkessel), Gram (Schnellkühler), Meiko (Spültechnik), Rational (Kombidämpfer), Socamel (Tabletttransportwagen), Th. Dörr (Besteckpolier- und Sortieranlage), Transgourmet (Food-Großhändler)

Fotos: Polster



INTERGASTRA
Halle 3, Stand B34

Perfektes Arbeitsklima
in der Großküche
www.gif-activevent.com

GIF ActiveVent
Freiburg

Warum Cook & Chill?

Worin sieht der Bereichsleiter die Vorteile von Cook & Chill? „Durch die zeitliche Entkopplung der Produktion von der Speisenausgabe ist eine flexiblere Gestaltung der Zubereitung ohne Zeitdruck möglich. Das System ermöglicht außerdem eine betriebswirtschaftlich optimierte Gestaltung des Einkaufs, die bedarfsorientierte Zulieferung und dadurch eine reduzierte Lagerhaltung des Rohmaterials sowie eine optimierte Auslastung der Geräte.“

Produziert wird dabei mit moderner Technik. Das Herzstück bilden zwei große Kochblöcke, ausgestattet mit Cerankochfeldern, Druckkochapparaten, Druckgarbraisiere und Rührwerksapparaten mit Rückkühlung von Elro. Torsten Colpe arbeitet schon seit Jahren mit dieser Technik und schätzt besonders die Multifunktionalität der Elro-Apparate, deren Qualität und Langlebigkeit. Die High-Speed-Druckgarbraisiere steigere die Produktivität um ein Vielfaches. Sie stelle die Produktionsleistung eines Kombidämpfers bereit – im Gegensatz zu herkömmlichen Geräten jedoch in Sekundenschnelle und direkt in den Pfannen bzw. Kesseln. Bedienung und Steuerung seien ein Kinderspiel: Kochprogramme werden nach Kochgut abgerufen; stets gleichbleibende Kochprozesse werden sichergestellt. Gleichzeitig trage dies aber zur Steigerung der Produktivität und damit auch zur Wirtschaftlichkeit der Großküchenprozesse bei.

Man produziert mithilfe dieser Technik vieles selbst, teils auch über Nacht, und kauft nur einen geringen Teil zu; der eigene Produktionsgrad liegt bei 70 Prozent. Das entspricht der Unternehmensstrategie in der

Johannesstift Diakonie, für die eine eigene Speisenproduktion elementar ist, um die Bedürfnisse der Patienten, Bewohner und Gäste optimal zu erfüllen, so Sabine Köchling, Geschäftsführerin der JDServices. „Die Resonanz auf die Qualität des Essens aus den verschiedenen Einrichtungen ist positiv, weil wir so viel selbstmachen, bis hin zum Kartoffelpuffer“, resümiert Torsten Colpe. Dazu gehören auch das Eventcatering und die Familienfeier für jedes Budget und jeden Anspruch. Diese Speisen entstehen übrigens in einem eigenen Bereich von Pauls Kitchen.

Durchdachtes Konzept

Für die moderne Versorgung der Mitarbeiter und Gäste wurde vor einigen Jahren an jedem Standort Pauls Deli als Gastro-Konzept für frische Snacks und Speisen eingeführt. Heiße und kalte Spezialitäten, Suppen, Salate, Sandwiches aller Art sowie Kuchen und Desserts, die täglich frisch vor Ort in Eigenproduktion zubereitet werden, stehen dort als vielfältiges Angebot zur Auswahl. Die Speisekarte wechselt im Wochenrhythmus; alle Speisen und Getränke gibt es auch zum Mitnehmen.

Alle Prozesse digital abzubilden und zu steuern, war von Anfang ein großes Anliegen von Pauls Kitchen, begonnen beim Warenwirtschaftssystem über die Küchentechnik bis hin zur Stammdatenpflege aller Bereiche. Dabei unterstützt die Full Service Catering Software von Delegate. In naher Zukunft soll eine Solaranlage auf dem Dach der großen Halle für noch mehr Nachhaltigkeit sorgen. **dmp**

Drei Gründe, sich für ELRO zu entscheiden.

ANZEIGE

ELRO QCS, Quick Cook Select

Mit der Steuerung lassen sich Kochprogramme nach Kochgut abrufen, Temperatur/Zeit steuern oder vordefinierte Grundzubereitungsarten wie Schmoren wählen. Individuelle Programme sichern die Reproduzierbarkeit eigener Kochprozesse.



Abgesetzte Steuerung

Durch das Absetzen des Steuerungsdisplays auf Augenhöhe des Nutzers entsteht mehr voll nutzbare Ablagefläche bei besserer Ergonomie. Dank robuster Halterung kann das Gerät weiterhin mit Hochdruck gereinigt werden (HPC Schutzgrad).

ELRO PMS, Power Management System

Dank des ELRO PMS kann beim Anschluss der Apparatechnik eine Reduktion des Anschlusswerts von 30 % erreicht und können somit auch die Kosten um diesen Wert reduziert werden. Das ermöglicht eine sehr hohe Energieeffizienz.