

TÄGLICHE KONTAKTWÄRME für Patienten

Cook & Chill bildet die Basis der neuen AUVA-Zentralküche in Wien.
Den Erfolg garantieren modernste Technik, genaue Umsetzung und exakte Planung.



In Reih und Glied: Druckkessel-Parade.



Rückkühlkessel fürs Cook & Chill-System.



Bestückte Kühlstationen sorgen für Vollhygiene.

Österreichweit betreibt die Allgemeine Unfallversicherungsanstalt AUVA sieben Krankenhäuser und vier Reha-Kliniken. In Wien sind dies neben dem UKH Meidling mit dem angeschlossenen Reha-Zentrum noch das Lorenz-Böhler-Spital und das Rehabilitationszentrum Weißer Hof in Klosterneuburg. Einrichtungen, die in der Vergangenheit jeweils von hauseigenen Küchen aus gepflegt wurden. Ebenso wie die AUVA-Hauptstelle und die Landesstelle für Wien im 20. Bezirk.

Im Zuge der Modernisierungsmaßnahmen, die in Österreichs größtem Unfallkrankenhaus, dem UKH Meidling in den vergangenen Jahren durchgeführt wurden, fiel vor drei Jahren auch die Entscheidung, die Verpflegung in den Wiener Einrichtungen der AUVA auf neue Beine zu stellen. Konkret plante das Büro Fritsch zusammen mit der Küchenleitung die Errichtung eines neuen Küchentraktes mit einer Zentralküche zur Versorgung der Patienten und Mitarbeiter in Wien und Niederösterreich.

Vor einem Jahr wurde die neue Küche in Betrieb genommen. Exakt am 17. April 2014, erinnert sich Zentralküchenleiter Helmut Urban. Es war ein Sprung ins kalte Wasser, einen Tag zuvor hatte das Team noch in den bestehenden Küchen produziert. Tatsächlich startete man am Tag Null in eine neue Ära. „Die Uhren standen komplett auf Null, von der

Technik über das Produktionssystem bis hin zu den Speiseplänen, alles war neu“, so Urban. Eine starke Herausforderung auch für das neu geformte Küchenteam, dessen Mitglieder zum Teil auch aus den bestehenden Einrichtungen nach Meidling übersiedelten.

Teambuilding gehörte damit neben allem anderen zu einer der Hauptaufgaben von Helmut Urban und seinem Stellvertreter Andreas Schneider. Insgesamt umfasst das Küchenteam nun neben der Küchenleitung 39 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, elf davon Fachkräfte. Vom Start weg wurde die neue Küche als Cook & Chill-System konzipiert. Das sichert zum einen eine lebensmittelrechtlich einwandfreie Versorgung der einzelnen, über Wien verstreuten Standorte und sorgt weiters für eine gleichbleibende Qualität der Speisen bei höchstmöglicher Erhaltung der Nährstoffe. Von ansprechender Optik und Konsistenz einmal abgesehen.

Zur optimalen Ausnutzung des Systems sind entsprechende technische Voraussetzungen und penible Planung der Produktions- und Verteilungslogistik nötig. Auf einer Grundfläche von 2500 Quadratmetern wurde dieser Baukomplex errichtet. In den drei Ebenen der Zentralküche befindet sich die Produktionsküche im ersten Obergeschoß. Die Technik und Lagerräume sind im Tiefparterre untergebracht. Das schafft die optimalen Bedingungen, um 1350 Mittagmahlzeiten für

Patienten und Mitarbeiter auf hohem Niveau produzieren zu können. Zusätzliche 500 Portionen Abendessen für Patienten kommen täglich dazu. Das Frühstück für den Standort Meidling wird ebenfalls hier vorbereitet. In den einzelnen Satellitenküchen der Einrichtungen des „Speiseverbund Ost“ wird das Frühstück selbst angerichtet.

Die Zubereitung der Speisen erfolgt außer für das Wochenende einen Tag vor dem Servieren. Gekocht wird klassisch, dann werden die Speisen in niedrige Gastronormschalen umgeschöpft und in Hochleistungskühlern innerhalb von maximal 60 Minuten auf eine Kerntemperatur von zehn Grad abgekühlt. Vielfach erübrigt sich auch der Einsatz der Chillgeräte, wenn flüssige und halbflüssige Gerichte in einem der Rückkühlkessel zubereitet und gleich anschließend abgekühlt werden.

Die Geräte des Schweizer Herstellers bilden, neben der Ausrüstung mit Kombidämpfern, ein Herzstück der Produktionsküche. Insgesamt besteht das Termik-Equipment aus vier Multifunktions-Druckgarbraisièren (zum Teil mit High Speed-Funktion ausgerüstet), vier Flexipfannen und zwei Rückkühlkesseln mit Rührwerk.

Vier Menülinien erarbeitete die Küchenleitung gemeinsam mit den Diätologinnen aller Standorte für das neue Speisenangebot. Der



Vorbildlich ist die Einrichtung des Portionierendes in der Zentralküche. Ein umluftgekühltes Band sowie eigene Kühlstationen für die Speisenkomponenten sorgen für die problemlose Einhaltung der Temperaturen.



Die Regeneration der Patientenessen erfolgt mit Kontaktwärme. Die entsprechenden Speisentransport- und Regenerationswagen werden vorgekühlt.



Eine eigene Entwicklung ist die Thermodesinfektion der Wagen mit Dampf.

Speiseplan sieht Vitalkost, klassische Hausmannskost, vegetarische Kostformen, leichte Vollkost sowie zahlreiche Sonderkostformen vor. Die Spezialkost wird nach Möglichkeit aus den Komponenten der Hauptmenülinien generiert, aber, wenn notwendig, portionsweise am Diätplatz produziert. Zusätzlich wird für die Betriebsrestaurants ein eigenes Salatmenü angeboten. Das darf man sich als üppiges Salatbuffet vorstellen, an dem sich die Gäste selbst bedienen. Dazu werden wechselnde Toppings wie Filetstreifen oder gebackene Hühnerbrust,

aber auch fleischlose Spezialitäten angeboten.

Die Patienten erhalten ihre Menüs fertig tablettiert. Die Portionierung für das Mittagessen startet täglich um 7.30 Uhr. Auch die Tablettierung erfolgt unter modernsten technischen Voraussetzungen. Ein zehn Meter langes, luftgekühltes Portionierband bildet das Kernstück. Die elf Mitarbeiter am Band entnehmen die einzelnen Komponenten den gekühlten Speisestationen, die entlang des Bandes aufgestellt werden. Das sowie die perma-

nente Kühlung von Geschirr und Tablettens garantieren, dass sich die Speisen auch trotz vergleichsweise moderater Raumtemperatur nicht erwärmen. Das Band inklusive der Kühlstationen ist die erste Anlage dieser Art in Österreich. Sie garantiert, dass die Komponenten auch bei der Portionierung die zulässige Temperatur nicht überschreiten.

Am Ende des Bandes werden die bestückten Tablettens in die – ebenfalls gekühlten – Speisentransport- und Regenerierwagen



WEINBERGMAIER

Die Heimat österreichischer Spezialitäten.

MARILLENTASCHE

Knusprig panierte Teigtasche aus Palatschinkenteig. Gefüllt mit fruchtigen Marillenstücken.





Alles neu im UKH Meidling der AUVA. Von links: Zentralküchenleiter Helmut Urban und Stellvertreter Andreas Schneider sowie Reinhard Stanzl vom Schweizer Hersteller der Produktionstechnik.



Zentralküchenleiter Helmut Urban



Zu Stoßzeiten gleicht die moderne Spülküche einem gut frequentierten Busbahnhof.

gegeben. Hinsichtlich der Erwärmung der Speisen entschied sich die Küchenleitung für das System mit Kontaktwärme eines französischen Herstellers. „Wir hatten sämtliche gängigen Systeme zum Testen da“, begründet Helmut Urban die Entscheidung. „Aber Thermokontakt passt am besten zu unserem System und liefert die besten Ergebnisse bei den regenerierten Speisen.“

Die Auslieferung der tablettierten Regenerierwagen für Patienten sowie die abgepackten Speisen im Großgebäude für Mitarbeiter erfolgt durch gekühlte LKWs. Danach werden die angelieferten Produkte mit modernster Regeneriertechnik erhitzt. Mittels Schöpfsystem erfolgt in den Speisesälen der einzelnen Einrichtungen die Ausgabe der Menüs für die Mitarbeiter. Die Regeneration der Speisen für Patienten dauert eine Stunde, um eine Kerntemperatur von 75 Grad zu gewährleisten.

Auch die Reinigung des Geschirrs sowie der kompletten Equipments erfolgt zentral. Da gleicht der große Spülbereich zu Stoßzeiten durchaus einem hochfrequentiertem Busbahnhof. Die vom Einsatz zurückkehrenden Speisentransportwagen werden rasch ausgeräumt, die Tablettts auf Förderbänder gestellt und in Richtung der zwei neuen Bandspüler befördert.

Geschickte Hände leeren die Speisereste in die vollautomatische Nassmüllentsorgungsanlage. Die Geschirrtteile werden auf die Förderkörbe gestapelt, das Besteck wird mit Magneten vom Tablett geholt und ins Spülsystem eingereicht. Auch die Tablettts sortieren sich automatisch in Richtung Spüle. Das alles geht ohne Hektik und hochprofessionell über die Bühne. Für die perfekte Dosierung der Reinigungsmittel sorgt eine vollautomatische Anlage, die für Österreich ein Novum darstellt.

Eine Spezialbehandlung erfahren die Regenerierwagen. Nach der händischen Reinigung am Wagenwaschplatz werden die Wagen mithilfe eines Dampfgenerators von Electrocalorique thermisch desinfiziert. Nach Reinigung und Einsortierung des Geschirrs in die Transport- und Stapelbehälter kommen sämtliche Teile wieder in ihre gekühlten Lager Räume – die Kreisläufe schließen sich. Auch das Besteck wird nach der Reinigung und Desinfektion inklusive einer Serviette vollhygienisch verpackt und für die Tablettierung bereitgelegt.

Das Büro der Küchenleiter gleicht heute mehr einem futuristischen Kommando-stand als dem Zentrum der Speisenplanung und -logistik. Die Daten über sämtliche Vorgänge in den Geräten – Kochprozesse, Kühlgeräte oder das Verteilerband – und selbstverständlich auch über sämtliche Lager- und Kühlraumtemperaturen werden digital gespeichert, dokumentiert und am Küchen-PC dargestellt. Das gilt auch für die Aufzeichnungen in den Transportrollen und die komplette Spültechnik. Überwachung und Dokumentation, von den Behörden gefordert und hier vorbildlich umgesetzt.

In der „Kommandozentrale“ in Meidling sieht man die digitale Überwachung allerdings durchwegs positiv. „Die permanente Kontrolle und Dokumentation, zu der ja auch die sofortige Fehlermeldung gehört, ist für uns ein Bestandteil der Qualitätssicherung“, findet Küchenleiter Urban. „Fehlentwicklungen lassen sich so schneller feststellen und abstellen.“

Zu guter Letzt ist Zentralküchenleiter Helmut Urban mit seinem Team sicher, dass die Grundentscheidung, im Cook & Chill-System zu produzieren, die einzig Richtige war, um eine qualitativ hochwertige und sichere Speisensversorgung in diesem Ausmaß der Betriebe im „AUVA-Speiseverbund Ost“ zu gewährleisten. -hal-