

# Traditionsbetrieb neu

Die Verpflegungsleistung des Dominikus-Ringeisen-Werks Ursberg reicht heute weit über den barmherzigen Gründungsanspruch aus 1884 „Hungrige zu speisen“ hinaus. Die neue Zentralküche hat sich traditionelle Werte wie Waren aus Eigenanbau bewahrt, geht aber auch komplett neue Wege in Sachen personalisierte Menüs und Vernetzung.



**Stressfreier und individueller:** Die Umstellung auf Cook & Chill und ein neues WaWi macht's möglich.

# am Netz

**E**rdverkrustete Kartoffeln sieht man in einer Großküche äußerst selten. Dass das Versorgungszentrum des Dominikus-Ringeisen-Werks in Ursberg gleich kistenweise solcher Kartoffeln bevorrätet, hat zwei besondere Gründe: „Wir beziehen diese aus Eigenanbau und beschäftigen u. a. mit dem Nachschälen neun Mitarbeiter mit Behinderung“, erläutert Christine Goßner, die Leiterin des Versorgungszentrums. Dritter, nicht ganz irrelevanter Grund: „Kartoffelpüree aus unseren eigenen Moor-Kartoffeln ist deutlich leckerer und fluffiger als das aus zugekaufter Schälware oder gar aus Pulver – trotz Cook & Chill-Produktion“, ergänzt Christine Goßner. Hinzu kommt, dass die frischen Kartoffeln von den Bewohnern besser vertragen werden. Nichtsdestotrotz mussten während des Küchenumbaus Kompromisse eingegangen werden. Es galt Prozesse stark zu verschlanken und öfter mal auf Convenience zurückzugreifen. Zwar blieb der alte Küchentrakt zunächst unberührt, da die neue Produktion in einen anderen Gebäudeteil installiert wurde – die ehemalige Bäckerei. Doch Laufwege und Prozesse verlängerten sich durch den Umbau.

Bis der Umbau im Juni 2019 startete, vergingen fünf Jahre und etwa ebensoviele Pla-

nungsszenarien. Dreh- und Angelpunkt dabei war die Hauptklientel und deren zukünftige Struktur: So versorgt die Küche u. a. rund 1.000 Menschen mit Behinderung, verteilt auf 110 Wohngruppen und neun Standorte rund um Ursberg. Doch neue rechtliche Rahmenbedingungen, wie das Pflegewohnqualitätsgesetz und das Bundesteilhabegesetz, rüttelten an dieser Fixgröße für die Kalkulation künftiger Essenszahlen. So stand mal eine komplette Selbstversorgung der Wohngruppen zur Debatte, mal eine Belieferung durch einen externen Convenienceanbieter.

## Stressfreier und flexibler

Schließlich kam man angesichts der vielen Sonderkost wieder auf die von Bernd Helfer geplante eigene Zentralküche – mit Cook & Chill- statt Cook & Hold-Produktion zurück: „Das macht uns flexibler im Speisenangebot und erhöht die Speisenqualität. Gleichzeitig ermöglicht es uns, stressfreier zu arbeiten und auch Arbeitsausfälle besser ausgleichen zu können“, begründet Küchenleiter Florian Sperber. „Wir sahen eine Chance darin, dass man die Essenszeiten in den Wohngruppen so noch flexibler wählen konnte. Die Betreuten sind es gewohnt, dass man sehr individuell auf sie eingeht – auch in der Verpflegung. So ist es möglich, auch nur für wenige Personen die Speisen zu regenerieren, besonders, wenn Essen eingegeben werden muss.“

Um final den Vorstand zu überzeugen, in Cook & Chill zu investieren, wurde vom Küchenteam ein Vergleichs-Testkochen arrangiert. „Cook & Chill hat eindeutig gewonnen. Die Speisen waren frischer, optisch ansprechender und sensorisch mundsympathischer als beim aktuellen Produktionssystem“, resümiert Florian Sperber.

Um es live zu erproben, wurde vor wenigen Jahren ein kleiner Chiller angeschafft, eine

kleine Charge per Cook & Chill produziert und eine Wohneinrichtung ca. zehn Kilometer entfernt versorgt – mit durchweg positivem Feedback: „Das zeigte, dass es mit wenig Aufwand funktionieren kann und gab Sicherheit“, ergänzt Christine Goßner.

## Nur ein Sprung im Kopf

Hat sich das Küchenteam besonders auf das Cook & Chill-Verfahren vorbereitet? Der 40-jährige Florian Sperber gibt sich trotz oder gerade wegen seiner langjährigen gastronomischen Erfahrung entspannt: „Das ist nur ein Sprung im Kopf“, betont er und ergänzt: „Der Servicegedanke dahinter war wesentlich wichtiger.“ Die Umstellung, gepaart mit den Möglichkeiten des wesentlich flexibleren Online-Bestellsystems GVCOUNT sowie GVC-Concept, dem dazugehörigen Küchen- und Kundenmanagementsystem mit integrierter Warenwirtschaft von Sidney R. Wolff, war wesentlich für die gewünschte stärkere Individualisierung. „In der Warmauslieferung mussten



S. Stübing, C. Goßner, F. Sperber (v. l.)



## ONLINE-FOTOSTORY

Das Versorgungszentrum im Detail können Sie online per Foto-Story entdecken:

[www.gastroinfoportal.de/drw-fotostory](http://www.gastroinfoportal.de/drw-fotostory)

Wir kriegen's gebacken!

Hier wird kein Tröpfchen Produkt verschwendet!

Die NEUHEIT - ELF 400 passt auf jeden Arbeitstisch

boyens backveritas

www.boyensbackservice.de

SPRÜH-SYSTEME

UNIFILLER-SYSTEME

BACKTRENNMITTEL



**Vielfältig:** Das Gros der Kunden bekommt die kleinteiligen Speisen per Thermoport, regeneriert wird verschieden.

## AUF EINEN BLICK

### Versorgungszentrum Dominikus-Ringeisen-Werk Ursberg

**Projekt:** Um- und Neubau einer Cook & Chill-Produktion

**Investitionsvolumen:** 5,5 Mio. Euro

**Eröffnung:** 11/2020

**Leitung:** Christine Goßner (Versorgungszentrum), Florian Sperber (Küchenleitung), Stephan Stübing (Stv.)

**Team:** 25 Mitarbeiter Küche/Spülen (17 VZ), plus 5-9 Betreute; 12 Mitarbeiter Logistik/Administration

**Produktionssystem:** Cook & Chill (bestellt 4 Tage vorher, produziert 2 Tage vorher)

**Essenszahlen:** Stand Ende Mai: 1.200-1.400 Mittagessen (vor Corona: 1.800-1.900); davon aktuell der Großteil für Wohngruppen; 800-900 Abendessen; Essenszahlen für Tagesstätten und interne/externe Schulen aktuell stark schwankend

**Küchenfachplanung:** Ing.-Büro helfer.plan

wir uns auf ein Hauptmenü – portioniert in tiefen GN-Behältern fürs Schöpfsystem – beschränken.“ Heute besteht mittags die Wahl aus bis zu vier Gerichten und diversen Möglichkeiten Komponenten zu tauschen, neu zu kombinieren und mengenmäßig anzupassen. Etwa ein Drittel der Bewohneressen geht nicht als „Standard“ raus, sondern individuell abgeändert.

### Kleinteilig portioniert

Entsprechend mussten auch neue Behälter und Regeneriermöglichkeiten her. Zur

schwappssicheren Verpackung der Suppen liebäugelte Christine Goßner mit einer auf den ersten Blick günstigeren versiegelbaren Einweglösung. Letzten Endes überzeugte aber doch der durchgängige Mehrwegansatz mit GN-Behältern komplett von Rieber sowie den wasserdicht schließenden Steckdeckeln.

Überzeugt hat aber auch die jahrelange gute Erfahrung: „Die Rieber-Produkte waren vor 30 Jahren gut, als sie für die erste Zentralküche angeschafft wurden, und sie sind es noch immer! Die alten Niro-X-Regale von Rieber haben wir z. B. übernommen, nachdem wir neue Fußstollen angebracht haben.“ Die 30-jährigen Rieber-Edelstahlthermoporte haben aber – auch aus Gewichtsgründen – ausgedient. „Die heutigen Kunststoffmodelle sind leichter im Handling“, begründet Christine Goßner. Bestellt hat sie die 690 Stück in schwarz: „Das schaut einfach edler aus.“

Heute sind 2/8-GN-Behälter mit Abstand am häufigsten im Einsatz – 1.300 Stück wurden dafür neu angeschafft, zudem weitere 2.500 in anderen Kleinformaten, was die Kleinteiligkeit der Portionierung veranschaulicht. Flache 1/2-GN und 1/3-GN aus dem Altbestand konnten weiter genutzt werden.

Vier Tage im Voraus bestellt, zwei Tage im Voraus produziert und einen Tag vor Auslieferung portioniert und kühl in Regalwagen eingelagert – werden die Speisen schließlich in vorgekühlte Thermoporte gepackt. Jede Wohngruppe erhält einen Rolloport à zwei Thermoporten. Darin sind Mittag- und Abendessen für die je bis zu 14 Bewohner untergebracht sowie evtl. Zutaten zum Selbstkochen. Frühstückszutaten werden durch Küche und Zentrallager dazu kommissioniert.

### Wohnküchen umgerüstet

Für die Regeneration der wenigen Essen in den Wohnbereichsküchen installierte man dort semiprofessionelle Combi-Steamer des Herstellers V-Zug. „In der Schweiz sind diese in Wohnküchenkonzepten bewährt“, nennt Christine Goßner ein Entscheidungskriterium. Dank Wasserschubblade und Dampfrückzug lassen sie sich problemlos in Haushaltsküchen integrieren. „Das ging mit der Profiküchentechnik, die ich anfangs favorisierte, nicht. Zudem waren hierfür die Kosten für Starkstrom, Wasserzuleitung und Abluft zu hoch. Da waren die Combi-Steamer unterm Strich günstiger – und dank der Menge von 180 Stück haben wir einen guten Preis bekommen.“

Für ein bestmögliches Regeneriererergebnis hat das Küchenteam die Geräte mit drei individuellen Programmen bestückt, nummerierte Herzen, die per Touch direkt anwählbar sind. Welches „Herz“ nötig ist, ist jeweils auf den Etiketten der gelieferten Speisen notiert. Dem gingen und gehen noch immer umfangreiche Regeneriertests in der Zentralküche voraus. „Da wir den einstigen 9-wöchigen Speiseplanrhythmus abgeschafft haben und jetzt einen ganzjährigen, saisonal und thematisch gestalteten Plan haben, wird es noch bis Oktober dauern, bis wir alle Gerichte und Komponenten im System haben“, veranschaulicht der stv. Küchenleiter Stephan Stübing.

### Aus einer Hand

Eine weitere Herausforderung: Die Speisen werden nicht nur in den Combi-Steamern regeneriert. Für die Abnehmer größerer Essensmengen, welche größtenteils in 1/1-GN-Behältern transportiert werden, braucht es auch andere

Technik. Hierfür kommen gleich drei Gerätetypen von Rieber zum Einsatz: die Hybrid Kitchen, der Navioven und die Regiostation. Während die zwei Regiostationen mit Kühl- und Regenerierfach auch als trockenbeheizte Ausgabelösung genutzt werden, kommen die rollbaren acht Hybrid Kitchen 200 sowie die kompakten zwölf Navioven eher im Rückraum, z. B. den Kantinen des Werksgeländes, zum Einsatz und punkten dort angesichts des 230-V-Anschlusses. Alles aus einer Hand zu bekommen, war hier ebenso ausschlaggebend wie der gute Kontakt: „Hatten wir mal nur das kleinste Problem, genügte ein Anruf. Viele können vieles gut, aber da war Rieber herausragend!“, lobt Christine Goßner, die generell mit allen Projektbeteiligten sehr zufrieden war – vom 25-köpfigen Küchenteam bis hin zum Küchenfachplaner Bernd Helfer: „Wir waren ein tolles Team! Es gab zwar kleinere Meinungsverschiedenheiten, doch dafür wurde stets eine Lösung gefunden. Daher würde ich mit allen wieder so zusammenarbeiten!“

### Herstellerunabhängig vernetzt

Eine besondere Lösung, die zugleich den Mut des Traditionsbetriebs zur Innovation demonstriert, ist die Vernetzung des Versorgungszentrums. „Wir wollten es den Mitarbeitern so einfach wie möglich machen, den Überblick zu behalten und sämtliche technische Daten auf einer Oberfläche vereinen“, erläutert Christine Goßner den Anspruch dahinter. „Zudem war es gewünscht, den Dokumentationsaufwand zu reduzieren und die Prozesssicherheit zu erhöhen“, ergänzt Bernd Helfer vom Ingenieurbüro helfer.plan. „Die Daten sollten lokal im Haus verbleiben, alle relevanten Temperaturen dokumentiert werden und individuelle Alarmer mit entsprechenden Abhängigkeiten erstellt werden können. Leider kam der Wunsch nach einer Vernetzungslösung erst recht spät hinzu, sodass viele Geräte bereits ohne einheitliche Schnittstelle ausgeschrieben waren, welche die Vernetzung erleichtert hätte“, erläutert der Fachplaner. Doch der gewählte Anbieter m2m systems, ein „alter Hase“ im jetzt Fahrt aufnehmenden Vernetzungsgeschäft, konnte dank seiner Erfahrung die Technik, v. a. ältere Bestandsgeräte, auch anderweitig integrieren, u. a. mit speziell für diesen Zweck entwickelten IoT-Modulen. Ob Temperatur im Spültank, Kombidämpfer, den Druckbräsiere, Kälteanlagen und Kühlräumen oder im Thermoport, oder auch Füll-

## BESONDERHEITEN IN PLANUNG UND AUSSTATTUNG

- (Teil-)Automatisierungsgrad angepasst an Teamzusammensetzung u. Arbeitsplätze für 5-9 Betreute (Spülbereich, Vorbereitung)
- Separater Vorbereitungsbereich für erdbehaltete Gemüse aus eigenem Anbau aus Hygienegründen – inkl. Stärkeabscheider, Kartoffelschälmaschine (Flottwerk), Salat-/Gemüsewaschmaschine (Weisser)
- Technische Ausstattung angepasst an hohe Fertigungstiefe (Küchenmaschinen verschiedener Größen, Unifiller ELF 400 von Boyens Backservice, der auch stückige Massen dosieren kann, zur Speisenportionierung u. zum Abfüllen von eingewecktem Gemüse, Rückkühlkessel von Metos auch für Pudding genutzt)
- Thermik ausgelegt auf nährstoffschonende, chargenweise Produktion (Druckgarbräsiere mit High-Speed von Elro)
- Funktionsfähige Bestandsgeräte erhalten und um weitere Modelle ergänzt (Irinnox-Chiller und Rational-Kombidämpfer); Upcycling alter Regale (Rieber)
- Acrylharzboden und Glasborde aus Verbundplatten zur Wandverkleidung (Hydewa), welche die Geräuschkulisse reduzieren und leichter zu reinigen sind
- Vernetzung aller technischen Geräte auf einheitlicher Oberfläche (m2m systems) mithilfe von Schnittstellen, Platinentauch und nachträglich installierten Loggern; Daten lokal gespeichert
- Individuell aufgesetztes Küchen- und Kundenmanagementsystem mit integrierter WaWi (GVConcept) sowie Online-Bestellsystem (GVCount) mit Visualisierung der Speisen und Komponenten, Filteroptionen nach ausgewählten ernährungswissenschaftl. Kriterien (Reduktionskost, Diabetes, Cholesterin) und umfangreichen Auswertungs- und Steuerungsmöglichkeiten für Aspekte zur Wirtschaftlichkeit (Prozesszeit, Kalkulation, Conveniencegrad, Budget) und Qualität (Beliebtheit, Ernährungswert, Wertigkeit, Varianz) von Sidney R. Wolff

**Weitere Ausstatt:** Alexandersolia, Feuma, Meiko, Meiko Green, Rational, Rieber (Thermoporte, GN-Behälter, Navioven, Regiostation, Hybrid Kitchen, Regalwagen, mobile Geräte), Robot Coupe, V-Zug

stand der Nassmüllanlage – all diese technischen Daten sind nun auf einer einheitlichen Oberfläche einsehbar. „Unsere Vision ist es, dass diese irgendwann noch mit unserem WaWi und Bestellsystem vereint wird“, stellt Christine Goßner in Aussicht.

„Jetzt geht es aber erstmal darum, die Prozesse weiter zu optimieren“, kommt Florian Sperber auf die aktuellen To do's zurück. „Wir wollen noch fitter an den Geräten werden, um diese noch effizienter einzusetzen, z. B. die Speed-Funktion der Elro-Geräte werden wir weiter ausreizen, wenn es darum geht, Sonn- und Feiertage von der bisherigen 7-Tages-Produktion auszuklammern“, veranschaulicht er.

### Optimum herausgeholt!

Ist die Zentralküche denn nun perfekt? VdF-Fachplaner Bernd Helfer schmunzelt, bevor er antwortet: „Mein Rat nach der ersten Begehung lautete: Am besten abreißen und neu bauen. Da das Gebäude aber erhalten werden sollte, mussten wir eben manchen Kompromiss gehen.“ Dazu zählten zusätzliche Stützpfeiler ebenso wie die Abhängung der Küchendecke. „Die Spülküche wurde aufgrund der nicht änderbaren räumlichen Vorgaben etwas zu eng, die Vorbereitung dagegen sehr großzügig“, ergänzt Bernd Helfer.

Christine Goßner ist mit dem Ergebnis zufrieden: „Wir haben das Optimum herausgeholt!“ Kleiner Wermutstropfen: Die Küche ist – sechs Monate nach Inbetriebnahme – bereits zu klein. „In den Phasen ohne Lockdown hatten wir bis zu 1.800 Mittagessen. Die Planungsgrundlage lag dagegen bei 800-1.000 Kunden, da langfristig die Zahl der zu verköstigenden Bewohner zurückgehen soll“, erläutert Christine Goßner. „Entsprechend hatten wir technisch abgespeckt“, bedauert Bernd Helfer, der in weiser Voraussicht trotzdem die Anschlüsse dafür legen ließ. Küchenleiter Florian Sperber sieht auch dieser Herausforderung gelassen entgegen: „Wir können das immer noch durch ein Schichtsystem ausgleichen – Cook & Chill macht's ja möglich!“ **Claudia Kirchner**

### MEHR DAZU



**Warum hat Sonderkost** einen solch hohen Stellenwert in der Zentralküche des DRW? Wie lassen sich die personalisierten Speisenwünsche organisieren? Mehr dazu lesen Sie online:

[www.gastroinfoportal.de/drw-sonderkost](http://www.gastroinfoportal.de/drw-sonderkost)