

Wie man medizinische Versorgung sinnvoll bündelt und auf Spezialisierung setzt, zeigt das Beispiel des Schwarzwald-Baar-Klinikums in Villingen-Schwenningen. Dessen Strukturreform gipfelte zuletzt in einem Klinikneubau inklusive Know-how-Bündelung in der Küche, deren Konzept von langer Hand geplant wurde.



# Ausgetüftelte Mischung



Der Zeitplan für den Patientenumzug am 20. und 21. Juli 2013 war straff, die Abläufe für den Bezug des Schwarzwald-Baar-Klinikums (SBK) perfekt getaktet. Der Neubau auf der grünen Wiese – zwischen Villingen und Schwenningen – ist neben Donaueschingen einer von zwei Standorten, die aus einer zehnjährigen Strukturreform und ursprünglich sechs Betriebsstätten hervorgegangen sind. Das 750-Betten-Klinikum gehört zu den modernsten in Deutschland und steht für hohen Patientenkomfort und eine Hightech-Ausstattung. Es vereint in letzter Konsequenz die Standorte Villingen und Schwenningen sowie Teile des weiterhin bestehenden Standorts Donaueschingen. Am Wochenende der Inbetriebnahme

*Induktionsspulen unter dem Portionierband (l.) laden spezielle Thermosets (o.) unter dem Geschirr mit Wärmeenergie auf.*

startete der Neubau mit 239 Patienten, die aus den Altstandorten umgezogen waren. Dabei frühstückten die Patienten aus Schwenningen, die als Erste umzogen, noch im alten Klinikum, und bekamen das Abendessen bereits im Neubau serviert. Zwischendrin nutzte die Küche ein Zeitfenster von vier Stunden, um die nötigsten Lebensmittel und sich selbst zu „verräumen“. Die Patienten wurden währenddessen per Lunchbox versorgt, deren Gestaltung an sich schon ein logistisches Meisterwerk war: „Sie durfte nur so groß sein, dass sie mit aufs Frühstückstablett passte und dennoch groß genug für ein sättigendes Mittagessen war, das ungekühlt seine hygienische Qualität bewahrte“, sagt Gesamtküchenleiter Vinzenz Herrmann, der dafür z. B. extra das Brotmaß angepasst hat. „Das Wichtigste war, dass die Patienten jederzeit versorgt waren – und das haben alle zusammen perfekt umgesetzt“, resümiert er.

Fotos: Kirchner

## Auf einen Blick

### Schwarzwald-Baar-Klinikum, Villingen-Schwenningen

**Projekt:** Inbetriebnahme des Neubaus,  
Zusammenführung zweier bisher  
eigenständiger Klinikstandorte

**Kostenvolumen Neubau:** 275 Mio. €

#### Küche:

**Produktionssystem:** Cook & Serve

**Essenszahlen:** ca. 1.300/Tag

**Gesamtküchenleiter:** Vinzenz Herrmann

**Bereichsleiter:** Dirk Daniel

**Küchenteam:** 56,5 VZ-Kräfte (inkl. Reinigung)

#### Ausgewählte Ausstatter:

**Thermik (Kessel, Druckgarbräslère):** ELRO

**Heißluftdämpfer:** Eloma

**Dampfgarer:** Hobart, Salvis

**Spültechnik (Bandspülanlage, Topfspüle,  
Wagenwaschanlage):** Meiko

**Reinigungsmittel:** Dr. Weigert

**Induktions-Portionierband:** Schmalz/Hupfer

**Tellerspender:** Blanco Professional

**Spesentransportwagen:** Rieber

**Schnellkühler:** Cool Compact

**Postmixanlage:** Grapos

**Kaffeemaschinen:** Melitta SystemService,  
Bonamat

**Küchenlüftung:** Heindl Lüftungstechnik



**Mehr Fotos**

finden Sie online:

[www.gastroinfoportal.de/sbk](http://www.gastroinfoportal.de/sbk)

## Gereiftes Konzept

Vinzenz Herrmann wusste genau, was er in einer neuen Küche haben wollte, hatte sein Idealbild doch nach 35 Jahren Großküchentätigkeit Gestalt angenommen. Unterstützt wurde er im fünfjährigen Planungsprozess von einem Urgestein der Krankenhausküchen-Fachplanung, Fritz Krebs, der damit sein letztes Lebenswerk verwirklichte. Ihnen zur Seite stand von Beginn an Stephan Schön von der HDR TMK Planungsgesellschaft, der die Grundidee von Fritz Krebs schließlich vollendete. Darüber hinaus war es Vinzenz Herrmann wichtig, die Lebensmittelüberwachung einzubeziehen.

Der Küchenleiter und der Planer haben auf dem Weg zur perfekten Küche immer wieder mögliche Lösungen durchgespielt und z. B. auf Messen potenzielle Ausstatter gelockert. „Ich habe seitdem sicher bei einigen den Ruf als ‚Messeschreck‘ weg“, gibt Vinzenz Herrmann schmunzelnd zu. Hat er

doch Teile der Bandspülmaschinen auseinandergenommen, um zu prüfen, welcher Aufwand bei der Reinigung der Siebe anfällt oder die Abdeckungen thermischer Geräte entfernen lassen, um die Schweißnähte zu beurteilen. Diese Erfahrungen sind auch in die Ausschreibungen eingeflossen.

## Frische als Messlatte

Wie sieht das Konzept nun konkret aus? Gesetzt war von Anfang an ein Frischküchenkonzept per Cook & Serve. „Dafür sind wir über die Grenzen des Kreises hinaus bekannt und das soll so bleiben“, begründet Vinzenz Herrmann. Umso wichtiger waren ihm kurze Wege, sei es in der Küche selbst oder zum hausinternen Patienten. Viele Planungsmerkmale tragen dem Rechnung, beginnend bei der ebenerdigen Anordnung von Küche, Anlieferung und Lagerflächen, über die direkte Achse vom Tiefkühlraum zur Thermik bis zum zweiseitig begehbaren Gemüsekühlraum.

Auch der hohe Frischeanspruch findet sich im Küchenaufbau wieder, z. B. in Form eines Brotschneiderraums, der Fleischvorbereitung und einem separaten Eierkühlschrank für die vielen Frischeier, welche die Küche verarbeitet. „Durch den hohen Grad der Eigenfertigung wissen wir, was in den Speisen drin ist“, begründet Vinzenz Herrmann, dessen Team seit Jahren eine detaillierte Warenwirtschaft pflegt und seit Längerem Allergene identifiziert. Zudem hat eines der drei angebotenen Menüs, die leichte Vollkost, einen hohen ernährungsphysiologischen Anspruch. „Nicht viele Fertigprodukte entsprechen diesem Nährstoffprofil“, führt der Gesamtküchenleiter einen weiteren Grund der Eigenfertigung an.

Der hohe Frischegrad und der komplexe 4-Wochen-Speiseplan, der bis zu 250 Kostformkombinationen ermöglicht, diktierten auch eine gewisse technische Ausstattung. Nicht alles wurde deswegen aber neu angeschafft: „Einige qualitativ hochwertige Klassiker, wie die Salatwaschmaschine oder Mengmulde, die noch einwandfrei funktionieren, haben wir mitgenommen“, berichtet Vinzenz Herrmann. Dazu zählten auch zwei fast 20-jährige Druckgarbräslèren von ELRO, die nach einer Revision wieder zum Einsatz kamen. „Diese Geräte sind das beste Beispiel dafür, dass es sich lohnt, in Qualität zu investieren“, veranschaulicht der Gesamtküchenleiter. Umso glücklicher ist er, dass er seinen qualitativen Anspruch innerhalb gewisser Budgetgrenzen auch in der Ausschreibung verankern konnte.

## Kompatible Systeme

Im Bereich der Thermik gewann ELRO die Ausschreibung und lieferte 17 Apparate, vom 40-l-Kochkessel für die Diätküche über den Rührwerk-Kochkessel bis zur Multi-



Besuchen Sie uns  
auf der Messe:  
**INTERNORGA Hamburg**  
Halle A4, Stand 103

# FLEXIBEL VERWANDELT.

Im Handumdrehen bekommt der **BLANCO Servierwagen einen neuen Look.** Seine clever konstruierten Seitenwände lassen sich ganz einfach einhängen. In 13 aktuellen Farben oder in Edelstahl. Auf Wunsch auch mit zusätzlichen Flügeltüren.

Genial einfach. Einfach genial.

[www.blanco-professional.de](http://www.blanco-professional.de)

**BLANCO**  
PROFESSIONAL



Dirk Daniel und Vinzenz Herrmann (v. l.) sind stolz auf das ausgeklügelte Verpflegungskonzept und die hochwertige technische Ausstattung.

funktions-Druckgarbraisiere. Die Kochapparate können die hausseitige Energiequelle Dampf bis zum Maximum von 1,5 bar ausreizen. „Am Schweizer Hersteller schätze ich die sehr gute Verarbeitung und den tollen Service“, berichtet Vinzenz Herrmann. „Unser Haus in Schwenningen arbeitete seit 1968 mit ELRO, ich kenne die Geräte seit 35 Jahren – und habe währenddessen kaum Ausfälle erlebt.“ Dabei produzieren die Geräte im Dauereinsatz, auch nachts, z. B. Saucen und Schmorgerichte.

„Von der einheitlichen und kompatiblen Technik profitieren wir auch bei den Kombidämpfern, deren Ausschreibung Eloma für sich entscheiden konnte“, fährt Vinzenz Herrmann fort. Sein Team in Villingen und Schwenningen arbeitete bereits mit drei Eloma-Geräten, an denen es u. a. die integrierte Abzugslösung schätzte, an denen sich auch große Köche nicht stoßen können. Besonders schätzt Vinzenz Herrmann an Eloma aber, dass jederzeit der aktuelle Garprozess sichtbar ist und man problem-

los darin eingreifen kann und, dass man andererseits für wiederkehrende Prozesse Programme schreiben kann.

### Mit Induktion portioniert

Der Frischküche trägt auch ein besonderes System der Speisenverteilung Rechnung: per „heißem“ Portionierband und passiven Speisentransportwagen. „Die längste Distanz zwischen Küche und Patient beträgt bei uns rund 300 m, ein Weg, der mit Cook & Serve ohne Qualitätsabstriche

Fotos: Kirchner

ANZEIGE



**ELRO**  
Küchentechnik

ELRO Grossküchen GmbH Industriering Ost 31 47906 Kempen Tel. (02152) 205 59 91 E-Mail: verkauf@elro-d.de www.elro.ch

## Drei Gründe, warum sich Kunden für ELRO entscheiden.

### ELRO PMS, Power Management System

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



### 100 % Qualität

Maximale Belastbarkeit und Langlebigkeit der ELRO Apparate, auch unter extremsten Bedingungen, werden durch den Einsatz von ausschließlich hochwertigen Materialien in der Produktion sowie die robuste Bauweise garantiert.



### ELRO HPC, High Pressure Cleaning

Dank ELRO HPC lassen sich die Geräte in Rekordzeit mittels Hochdruckreiniger reinigen. Möglich macht es der in Europa einmalige Schutz der Apparate gegen Feuchtigkeit mit der Schutzart IPX6 und IPX9k. HPC bringt somit unschlagbare Kostenvorteile.



Für die Ausführung beim SBK stand uns zur Seite:

**Küchen Thurm**



Das neue Schwarzwald-Baar-Klinikum wurde auf der „grünen Wiese“ errichtet.

zu meistern ist“, berichtet Vinzenz Herrmann. Problematisch ist nur der Portioniervorgang: „Pro Meter am Band verlieren die Speisen 1°C. Bei 11 m Länge wird es ohne anschließende Regeneration kritisch“, erläutert Bereichsleiter Dirk Daniel, der viel Zeit in dieses Teilprojekt investierte. Eine innovative Lösung fanden die beiden in der Schweiz: ein Portionierband, in welches über die gesamte Länge mittig Induktionsspulen integriert sind. Diese laden während des Portioniervorgangs die unter den Warmkomponenten platzierten Thermosets mit Wärmeenergie auf. „Das Eisgranulat gibt die Wärme dann gleichmäßig an die Speisen ab, sodass sie eine Temperatur von 75-85°C behalten. Selbst nach 90 Minuten liegt die Kerntemperatur über 65°C“, berichtet Dirk Daniel. Auf 120°C vorgeheizte Teller kompensieren zusätzlich den Temperaturverlust. „Durch die Lösung sparen wir teure Andock- und Regenerierlösungen, bei welchen die Speisen extrem erhitzt werden“, resümiert Vinzenz Herrmann. Zudem reichen nun passive Speisenverteilwagen aus, die wegen der Wagenwaschtauglichkeit speziell angefertigt wurden. Einziger Kompromiss: Die Warmkomponenten müssen zentimetergenau auf dem Tablett platziert werden, damit sie über den Induktionsspulen liegen.

#### Hygiene-„Outsourcing“

Eine vorschriftsmäßige Hygiene war auch Maßgabe für weitere

Lösungen, z. B. den Aufpackraum für frisch angelieferte Kühlware. „Eine Umgebungstemperatur von 0-1°C verschafft uns hier einen Puffer von 30 Minuten, falls wir Kühlware nicht direkt prüfen und einräumen können“, berichtet Vinzenz Herrmann.

Großen Wert hat er auch auf ein zentrales Dosiersystem für Reinigungs-, Putz- sowie Spülmittel und die Kombidämpferreinigung gelegt: „Ich wollte keine Kanister mehr in der Küche haben, sondern eine saubere Lösung.“ Die bekam er im wahren Sinn des Wortes dank einem durchdachten System aus Pumpleitungen und Mischgeräten. „Der Hersteller Dr. Weigert hat uns dabei geholfen, die pro Gerät nötige Dosierung genau zu ermitteln und die Schlauchlänge so angepasst, dass der letzte Winkel des Raums damit bequem erreicht wird.“

Eine saubere Lösung für die Nassmüllentsorgung hat die Küche mit dem geschlossenen System WasteStar von Meiko bekommen. Es saugt Speisereste und Küchenabfälle per Vakuum von drei Aufgabestellen – der Gemüsevorbereitung, der Spülküche und der Topfspüle – in einen zentralen Tank. Dieser wird alle 7-10 Tage von der heimischen Biogas-Anlage abgeholt. Meiko punktete bei der Ausschreibung durch sein Komplettpaket und lieferte auch die Topfspüle, die Bandspülmaschinen für Geschirr, Besteck und Tablett sowie eine Wagenwaschanlage für zwei Speisentransportwagen.

#### An einem Strang

Durchdacht sind am Küchenkonzept aber nicht nur die Technik und der Aufbau, sondern auch das Personalmanagement. Vinzenz Herrmann und Dirk Daniel standen vor der Herausforderung zwei Küchenteams mit verschiedenen Arbeitszeitkonzepten zusammenzuführen. Dass die Teambildung funktioniert, war Vinzenz Herrmann sehr wichtig – ein angenehmes Arbeitsklima und eine zufriedene Mannschaft sind ihm ein großes Anliegen. So gab es beispielsweise bereits im Rohbau Kennenlern-Trainings für die Beschäftigten aus der Küche. Auch über die Arbeitsbedingungen hat der leitende Küchenchef sich viele Gedanken gemacht: Am Portionierband beispielsweise hat er die Ströme der Lüftungsanlage messen lassen, um zu vermeiden, dass die Mitarbeiter unter Zugluft leiden. Das Engagement hat sich gelohnt: „Es hat alles absolut reibungslos und auf den Punkt funktioniert – und daran hatte das Team als neue Einheit einen wesentlichen Anteil“, resümiert Vinzenz Herrmann.

Auch Stefanie Lerch von ELRO, die dem Team mit Inbetriebnahme der Küche zur Seite stand und es in die Thermik einarbeitete, ist beeindruckt: „Ohne Testkochen in Betrieb zu gehen, ist sehr mutig. Doch hier konnte gar nichts schiefgehen. Das Personal hat – unter Anleitung von einem ausgeglichenen, souveränen und teils auch „mütterlich-fürsorglichen“ Herrn Herrmann – an einem

Strang gezogen!“ Positiv in Erinnerung geblieben ist der Gebietsverkaufsleiterin, welche das Projekt lange begleitete, zudem das außergewöhnliche Engagement des Küchenleiters: „Herr Herrmann hat viel Herzblut, Zeit und Kraft investiert und war sich bei Engpässen auch für nichts zu schade“, berichtet Stefanie Lerch. So hat er mit seinem Team nach offiziellem Feierabend auf der „Baustelle“ gespült oder einen LKW mit Umzugsgut gefahren, um den Druck am Stichtag rauszunehmen. Auch wenn Vinzenz Herrmann derartiges Eigenlob sicher nicht formulieren würde, gibt er doch zu, dass die Familie in den letzten zwei Jahren viel zurückstecken und er auch sein nebenberufliches Engagement beenden musste, um sich ganz dem Küchenprojekt zu widmen. Dafür profitieren nun nicht nur sein Küchenteam, sondern auch viele Patienten von dem ausgefallenen Ergebnis. kir

Foto: Schwarzwald-Baar-Klinikum

**neo disher** **DR. WEIGERT** Hygiene mit System

Nachhaltige Glanzleistungen am **laufenden Band!**

**neodisher®** – perfekte Produkte, perfekter Service bei der manuellen und maschinellen Reinigung & Desinfektion. [www.drweigert.de](http://www.drweigert.de)