

Presseinformation

Datum 18.07.2019

Neues Speisenverteilssystem der LVR-Klinik hat sich bewährt Scherbeneis sorgt für Kühlung und Kontaktwärme für eine angenehme Mahlzeitentemperatur

Bedburg-Hau. Die Speisenversorgung der LVR-Klinik Bedburg-Hau ist modernisiert worden. Ein Investitionsvolumen von rund 2. Mio. Euro war notwendig, um die benötigten 76 neuen Speiseverteilwagen mit dazugehörigem Geschirr und erforderlichem Zubehör anzuschaffen um die technischen und gesetzlich hygienischen Voraussetzungen auf den Stationen umzusetzen. Die neuen Transportwagen sind wartungsfreier, effizienter und wirtschaftlicher. Die Kühlung der Speisen erfolgt mit Scherbeneis, welches fortlaufend über eine Kälteanlage produziert, in einem Eissilo gelagert und dann über die obere Öffnung in den Speiseverteilwagen eingefüllt wird. „Der größte Vorteil ist jetzt auch die sichere Kühlung der Speisen, von der Bestückung der Wagen bis zur endgültigen und bedarfsgerechten Erwärmung auf den jeweiligen Stationen,“ erklärt Küchenleiter Marc Dvorak. Zudem sind die Wagen doppelwandig gedämmt, sodass kein Kondenswasser am Außengehäuse mehr auftreten kann. Gerade die am Speisewagen verbaute aktive Kühlung hat bei dem alten System durch Erschütterungen beim LKW-Transport immer wieder zu Ausfällen geführt,“ weiß der Küchenleiter aus Erfahrung. Außerdem wird die Reinigung der Wagen durch nicht vorhandene Technik wesentlich vereinfacht.

Der Erwärmungsprozess in den Wagen mit Systemtablets erfolgt weiterhin auf den Stationen an fest installierten Wandstationen, an denen die individuelle Essenszeit gespeichert ist. Die Tablets sind mit Heizzonen ausgestattet, die in Verbindung mit dem dafür vorgesehenen Geschirr Kontaktwärme erzeugen, sobald die Wagen eingeschaltet werden. Dabei wird eine gleichmäßige und sichere Erwärmung der Speisen erreicht. Die Abdeckung der heißen Speisen erfolgt durch Hauben, die eine Temperatur- und Geruchsübertragung zwischen den verschiedenen Menükomponenten verhindern. Die kalten Menükomponenten wie Salate und Desserts werden während des Erhitzungsprozesses weiter bei 3°C gekühlt, während das Teller Menü unter der Haube innerhalb von 45 Minuten langsam und schonend erhitzt wird. „Die Testphase hat sich bewährt und nach der Einweisung aller Mitarbeiter*innen in die neue Handhabung haben wir viele positive

Rückmeldungen erhalten. Wir sind uns sicher, die Qualität bei unserer Menüauswahl durch das neue Speisensystem stark verbessert und damit auch die Zufriedenheit unserer fast 1200 Essensteilnehmenden täglich gesteigert zu haben,“ so der Küchenleiter abschließend.

Foto: Scherbeineiseinfuellung.jpg; Eiseinfüllung in Speiserverteilwagen.jpg (Martin Purat)



BU: Küchenleiter Marc Dvorak bei der Befüllung der neuen Speiseverteilwagen mit Scherbeneis.

Fotos: Neuer Speiserverteilwagen.jpg (Martin Purat)

Die neuen Speiserverteilwagen sorgen für bessere Qualität und eine höhere Zufriedenheit bei den Essensteilnehmenden.

