

Ihr Ansprechpartner/-in

Birgit Schwabe  
Bereichsleitung Marketing  
REGIOMED-KLINIKEN GmbH  
Zentralverwaltung  
Gustav-Hirschfeld-Ring 3  
96450 Coburg

Telefon 09561 9733-2281

Telefax 09561 9733-2286

birgit.schwabe@regiomed-kliniken.de

Presseinformation vom 25.07.2018

## **Spatenstich für neue REGIOMED-Zentralküche in Lichtenfels**

Am 25. Juli geht es los: Mit einem symbolischen Spatenstich beginnt offiziell der Bau der neuen REGIOMED-Zentralküche in Lichtenfels. Mit einer veranschlagten Bausumme von rund 20 Millionen Euro entsteht hier eine hochmoderne Großküche, in der in der Anfangsphase 2.000 bis 2.500 Beköstigungstage (= Frühstück, Mittagessen und Abendessen pro Tag) im sogenannten Cook & Chill-Verfahren produziert werden.

Die neue Küche ersetzt dann die Produktion in den bisherigen Klinikküchen der REGIOMED-Standorte. Die Speisenproduktion erfolgt nach Fertigstellung also nur noch in Lichtenfels – von dort aus werden die gekühlten Speisen sowohl als patientenindividuell zusammengestellte Tablettts als auch in Großbinden an die einzelnen Standorte transportiert. Vor Ort werden die Speisen regeneriert, sodass jeder Patient und Bewohner ein heißes, nach hygienischen Vorschriften und ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen zubereitetes Essen erhält.

Das eigentliche Highlight der neuen Zentralküche ist eine Küchentechnik, die die neueste auf dem Markt befindliche Gerätekonfiguration beinhaltet: Da gibt es Rückkühlkessel, die das Gargut innerhalb kürzester Zeit von kochend heiß auf 4 Grad herunterkühlen, teilautomatische Spültechnik mit Wärmerückgewinnung, Kühlanlagen mit zukunftssicherem Kältemittel und automatische Wagenwaschanlagen. Etwa 70 Prozent der Küchenfläche werden gekühlt sein, alle Arbeitsbereiche werden mechanisch be- und entlüftet. Vor allem auf die Hygiene wird beim Bau großes Augenmerk gelegt. So werden zum Beispiel alle Wände und Decken mit Stahlblech-Sandwichenelementen mit einer glatten, hygienischen Oberfläche ausgeführt. Und auch die Fußböden werden mit einem extrem strapazierfähigen Kunststoff-Industriebelag allen hygienischen Anforderungen gerecht.

Das Grundstück in der Krappenrother Straße zwischen TTL und Tankstelle ist knapp einen Hektar groß. Die Grundfläche des teilunterkellerten Gebäudes wird rund 2.600 Quadratmeter beanspruchen. Die Gesamtgrundrissfläche von 4.200 Quadratmetern verteilt sich auf 2.300 Quadratmeter Küchenfläche, 550 Quadratmeter Büro- und Sozialbereiche und etwa 1.350 Quadratmeter Technik- und Verkehrsfläche. Der Neubau wird in Stahlbeton-/ Skelettbauweise mit Dachtragewerk in Stahlkonstruktion ausgeführt. Die Außenhülle besteht aus energiespartetechnisch hocheffizienten Sandwichpaneelen.

Die ersten Gewerke befinden sich derzeit in der Vergabephase – die ersten „sichtbaren“ Bauarbeiten werden in Kürze beginnen.

- 2 -

### Hintergrundinfo „Cook & Chill“

Das Cook & Chill-Verfahren (zu Deutsch: Kochen und Schnellkühlen) ist ein modernes und inzwischen weit verbreitetes Verfahren der Speissherstellung für die Gemeinschaftsverpflegung. Das Cook & Chill-Verfahren unterscheidet sich zum herkömmlichen Cook & Hold-Verfahren hauptsächlich darin, dass zusätzliche Prozessschritte durchgeführt werden, um die zubereiteten Speisen zu kühlen. Dadurch kommt es zu einer gewollten zeitlichen und räumlichen Entkoppelung zwischen dem Garprozess und der Speisenausgabe. Durch diese Entkoppelung kann eine höhere sensorische Qualität der Speisen erreicht werden. Weitere Vorteile liegen unter anderem in einer gleichmäßigeren Geräteauslastung, was letztlich auch zu einem geringeren Platzbedarf in der Produktion führt.

Folgende wesentlichen Prozessschritte werden beim Cook & Chill-Verfahren, im Unterschied zum Cook & Hold-Verfahren durchgeführt – Variationen sind aber auch hier noch möglich:

Produzieren → gegebenenfalls Portionieren und Schnellkühlen → Kühllagern → Kühltransport → Regenerieren

Durch eine aktive Kühlung der Speisen und deren genaue Abstimmung mit dem Garprozess wird eine hohe Speisenqualität erzielt. Ein weiterer wesentlicher Faktor - vor allem in der Gemeinschaftsverpflegung - ist die mikrobiologische und damit erhöhte Hygienesicherheit, die durch das Einhalten gewisser Parameter besser gewährleistet werden kann. Aus wirtschaftlicher Sicht kann im Cook & Chill-Verfahren die Planung der Geräteauslastung sowie die Personaleinsatzplanung optimal durchgeführt werden, da Produktion und Ausgabe zeitlich entkoppelt sind und somit kein Zeitdruck besteht.

Wörter: 524 / 313, Zeichen inkl. Leerzeichen: 4.174 / 2.528



Griffen beherzt zu (v.l.n.r.): Der Lichtenfelser Bürgermeister Andreas Hügerich, Andreas Giel vom Planungsunternehmen Giel, Thomas Müller, Vorsitzender der Gesellschafterversammlung der REGIOMED-Kliniken GmbH und Landrat des Landkreises Hildburghausen, Christian Meißner, derzeitiger REGIOMED-Aufsichtsratsvorsitzender und Landrat des Landkreises Lichtenfels, Joachim Bovelet, REGIOMED Hauptgeschäftsführer, Ulrich Klein, Mitglied des Vorstands der Raiffeisenbank Obermain Nord und Hans-Peter Schmitz, Aufsichtsratsmitglied von REGIOMED und Landrat des Landkreises Sonneberg