

Ihre Ansprechpartnerin

Anna Schaller

Referentin Marketing

REGIOMED-KLINIKEN GmbH

Zentralverwaltung

Gustav-Hirschfeld-Ring 3

96450 Coburg

Telefon 09561 9733-2326

Telefax 09561 9733-2286

Anna.Schaller@regiomed-kliniken.de

Presseinformation vom 15.04.2019

Richtfest für neue REGIOMED-Zentralküche in Lichtenfels

Am 28.09.2018 wurde der Grundstein zum Neubau einer zentralen Produktions- und Verteilerküche der REGIOMED-KLINIKEN GmbH in Lichtenfels gelegt. Mit einer veranschlagten Bausumme von rund 20 Millionen Euro entsteht seitdem eine hochmoderne Großküche, welche nach Fertigstellung Zug um Zug die Produktion in den bisherigen Klinikküchen der REGIOMED-Standorte ersetzen wird. Der Rohbau ist nun fast abgeschlossen und das Dach fertiggestellt. Bei einem Richtfest wurde am Donnerstag, 11.04.2019, allen am Bau beteiligten Firmen und Handwerkern gedankt und der aktuelle Baufortschritt des Gebäudes vorgeführt.

Bei strahlendem Sonnenschein kamen am Donnerstag Vertreter des REGIOMED-Verbunds, der lokalen Politik, der am Bau beteiligten Firmen und Akteure sowie zahlreiche weitere Gäste auf dem Grundstück in der Krappenrother Straße zusammen, um einen wichtigen Meilenstein des Baus der zentralen Produktions- und Verteilerküche der REGIOMED-KLINIKEN GmbH zu feiern. Mit einem Richtfest wurde in traditioneller Manier den beteiligten Firmen gedankt und der Baufortschritt des Gebäudes präsentiert. Das obligatorische Weinglas, das am Ende des Richtspruchs vom Dach geworfen wurde, zersprang zur Freude aller Anwesenden in die gewünschten glückbringenden Scherben. Einem erfolgreichen Abschluss des Bauvorhabens – so besagt es die Tradition – steht damit nun nichts mehr im Wege.

Roy Hönemann, Geschäftsführer operatives Geschäft, dankte als Vertreter der REGIOMED-KLINIKEN allen Beteiligten, die das Projekt bisher begleitet haben und weiterhin begleiten werden. „Ich freue mich, dass wir im bisherigen Bauverlauf keinerlei Zwischenfälle oder Unfälle zu beklagen hatten und wünsche weiterhin alles Gute für den Abschluss unseres Bauvorhabens. Bisher liegen wir außerdem gut im Kosten- und Zeitplan und ich bin zuversichtlich, dass wir das Gebäude wie geplant im Laufe des dritten Quartals fertigstellen können.“

Auch Landrat Christian Meißner richtete als Vorsitzender der Gesellschafterversammlung von REGIOMED einige Worte an die Anwesenden. „Mit der neuen REGIOMED-Zentralküche können wir unseren Patienten ein hochwertiges und schmackhaftes Essen anbieten, bei dem sich die Bevölkerung durch regelmäßige Kontrollen auf höchste Standards verlassen kann.“ Natürlich gehe niemand gerne ins Krankenhaus, gab er zu bedenken, aber falls es sich doch nicht vermeiden ließe, so sei das Essen für viele der Höhepunkt des Tages, fügte er mit einem Augenzwinkern hinzu.

Neben der hervorragenden medizinischen Qualität, die REGIOMED bietet, sei der Bau der Zentralküche daher ein wichtiger Schritt, um die Patientenzufriedenheit weiter zu steigern.

Auch der Coburger Landrat Sebastian Straubel ließ es sich nicht nehmen, sich persönlich vom Baufortschritt zu überzeugen und überbrachte seine Glückwünsche. REGIOMED sowie allen Firmen und Beteiligten wünschte er für den weiteren Bauverlauf alles Gute.

Versorgung des gesamten REGIOMED-Verbunds

2000 bis 2500 Beköstigungstage (= komplette tägliche Verpflegung pro Patient) sollen nach der Inbetriebnahme der neuen REGIOMED-Zentralküche täglich in Lichtenfels produziert werden – und werden von dort aus sowohl als patientenindividuell zusammengestellte Tablettts als auch in Großgebinden an die einzelnen Standorte transportiert. Die Speisen, welche im sogenannten Cook & Chill-Verfahren zubereitet werden, werden im gekühlten Zustand transportiert und vor Ort in speziellen Heißluft-Geräten regeneriert, sodass jeder Patient und Bewohner ein heißes, nach hygienischen Vorschriften und ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen zubereitetes Essen erhält.

Das Grundstück in der Krappenrother Straße, auf dem das Gebäude entsteht, ist knapp einen Hektar groß. 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 Dachtragwerk in Stahlkonstruktion ausgeführt. Die Außenhülle besteht aus energiespartetechnisch hocheffizienten Sandwichpaneelen.

Neueste Technik und hoher Hygienestandard

Das eigentliche Highlight der neuen Zentralküche liegt jedoch im Inneren des Gebäudes – 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.

Ein weiteres großes Augenmerk liegt auf der Hygiene: Wände und Decken erhalten durch Stahlblech-Sandwichenelemente eine glatte, hygienische Oberfläche. Und auch die Fußböden werden durch einen extrem strapazierfähigen Kunststoff-Industriebelag allen hygienischen Anforderungen gerecht.

Hintergrundinfo „Cook & Chill“

Das Cook & Chill-Verfahren (zu Deutsch: Kochen und Schnellkühlen) ist ein modernes und inzwischen weit verbreitetes Verfahren der Speisenerstellung 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.