



Eine gute Wahl



Frank Völtz hat alles richtig gemacht: Als Anfang 2009 im Hänselehof in Bad Dür rheim die Investition einer neuen Spülmaschine anstand, entschied sich der Küchenleiter für eine Lösung, die nicht nur glänzende Spülergebnisse, sondern auch Einspareffekte mit sich bringt.

Auf einem weiten Hochplateau zwischen Schwarzwald und Baar, im „Heilklimatischen Kurort“ Bad Dür rheim, befindet sich der Hänselehof. Er ist eine privat betriebene Vorsorge- und Rehabilitationsfachklinik für Mutter, Vater und Kind. Die Indikationsbereiche sind breit gefächert, „wobei wir vor allem Eltern und Kinder mit Erkrankungen des Bewegungsapparates oder der Atemwege, mit Verhaltensauffälligkeiten oder Erschöpfungszuständen bei uns untergebracht haben“, beschreibt Frank Völtz den Patientenstamm. Insgesamt verfügt das Gebäude über 75 Ein- und Mehrraum-Appartements für zwei bis fünf Personen. Diese großzügige Zimmergestaltung ermöglicht den Patienten einen gemeinsamen Familienaufent-

halt. „Bei einer Vollbelegung kommen wir auf 240 Portionen am Tag“, erzählt Frank Völtz, der seit acht Jahren das Küchenteam aus zwei Köchen und zwei Küchenhilfen leitet.

Geschmackliche Vorzüge

Dem Küchenteam liegt besonders am Herzen, dass der Erfolg des Kuraufenthalts durch eine bestmögliche Verpflegung unterstützt wird. Von 6 bis 14 Uhr bereiten sie die Hauptmahlzeiten Frühstück, Mittagessen und Abendessen vor, die den Eltern mit ganz kleinen Kindern an Buffets in drei Speisesälen präsentiert werden. Die etwas größeren Kinder ab drei Jahren erhalten auf Wunsch ihr Frühstück oder das Mittagessen während der Wochentage getrennt von den Eltern mit ihren Erziehern. Sie

werden dafür nach Alter in bis zu drei Gruppen eingeteilt. „Für sie portionieren wir das Essen in Großbinden und liefern es an die jeweiligen Satellitenküchen auf den Stationen. Dort wird es vom Servicepersonal ausgegeben“, berichtet Frank Völtz. Das vegetarische der zwei Mittagmenüs ist antroposophisch akzentuiert, was viele Patienten schätzen.

Zum Einsatz kommen frische Waren aus der Region, die Frank Völtz von ortsansässigen Lieferanten bezieht, denn nicht nur der saisonale Bezug seines Speisenangebots ist ihm wichtig, sondern auch die kurzen Wege der Produkte bis in seine Küche.

Effizient gespült

Dieses Verpflegungskonzept bedeutet mehr Arbeit in der Küche und höhere Kosten. Deshalb freut sich Frank Völtz heute umso mehr über die Investition, die der Hänselehof vor drei Jahren tätigte: „Unsere alte Bandspülmaschine hatte im Laufe der Jahre sukzessive ihr Leben ausgehaucht und so standen wir vor der Entscheidung einer Neuanschaffung“, erinnert sich der Küchenleiter. Er orientierte sich am Markt und vergab den Auftrag letztendlich Anfang 2009 an Winterhalter. Dabei punktete der Spülmaschinenspezialist nicht nur durch den nahen Standort – Frank Völtz bezog die Maschine von Winterhalters Servicepartner ProHoGA im nahe gelegenen Villingen-Schwenningen – und das gute Preis-Leistungs-Verhältnis.



Einen großen Vorteil sah der Küchenleiter in der Energieeffizienz, die die Drei-Tank Korbtransportspülmaschine durch ihre Abluftwärmerückgewinnung bietet. Dabei wird die durch den Spülvorgang entstehende Energie genutzt, um das kalte Zulaufwasser zu erwärmen. „Insgesamt sind die Verbrauchswerte um ca. 5 bis 6 kW pro Stunde zurückgegangen“, weiß Frank Völtz. „Allein durch den Anschlusswert bringt die Wärmerückgewinnung einen Einsparwert von 14 kW/h“, ergänzt Uwe Friedrich, Regionalverkaufsleiter bei Winterhalter.

Des Weiteren hat sich der Verbrauch an Reinigungsmitteln reduziert. Die Maschine besitzt – wie alle Spülmaschinen von Winterhalter – die „Mediamat Laugenfiltration“. Sie arbeitet mit Zentrifugalkraft und befreit die Spüllauge in der Vorspül- und Hauptspülzone permanent von Schmutzpartikeln. Man spart dadurch nicht nur Reinigungsmittel ein, sondern auch Wasser. „Beides ging bei uns enorm zurück“, freut sich Frank Völtz und fährt fort: „Außerdem geht die Spülmaschine bei Leerlaufzeiten automatisch in den Stand-by-Modus. Wir verbrauchen somit keine unnötige Energie.“

Gespült wird von 9.30 Uhr bis 14 Uhr und am Abend von 18 bis 20.30 Uhr. „Wir spülen neben dem Weißgeschirr auch die Töpfe aus der Küche und unsere Kunststoffbehälter für die Verpackung unserer Lebensmittel“, erzählt Frank Völtz. „Da wir dafür unterschiedliche Programme in der Maschine hinterlegt haben, gibt es hier überhaupt keine Probleme mit dem Spülergebnis. Durch die einfache Bedienung über Touchscreen kann unsere Spülkraft schnell in einen anderen Programm-Modus wechseln.“

„Alles in allem ist unser Spülbereich nun optimal aufgestellt“, zieht Frank Völtz sein Fazit. **Bernadette Wagenseil**

v.li. Frank Völtz, Holger Lauffer GF ProHoGa; Mike Münch, Abteilungsleiter Grossküche ProHoGa; Uwe Friedrich, Winterhalter