



Energieeffiziente und moderne, multifunktionale Technik bestimmt seit dem Umbau die Küche des Caritas Senioren- und Pflegeheims St. Franziskus in Berching. Auch aus ergonomischen Gründen ist dies ein großer Fortschritt für die rein weibliche Küchenmannschaft.

Miteinander – füreinander

Angenehm ruhig ist es in der Küche des Caritas Senioren- und Pflegeheims St. Franziskus in Berching morgens um 9 Uhr – und das, obwohl Hochbetrieb herrscht und die letzten Vorbereitungen für das Mittagessen getroffen werden, denn gekocht und

gebacken wird jeden Tag für die 72 Bewohner frisch. Entspannt ist die Stimmung, weil die Zusammenarbeit zwischen moderner Technik und Team super klappt – was nicht zuletzt an der multifunktionalen Kücheneinrichtung liegt, und vor allem auch deshalb, weil die

Mitarbeiter herzlich miteinander umgehen – was vielleicht auch daran liegt, dass es ein reines „Mädels-Team“ ist. „Die Zusammenarbeit klappt super“, sagt Küchenleiterin Edeltaud Pickl, die seit 1990 im Haus ist und seit drei Jahren die Leitung innehat. „Viele Mitarbeiterinnen sind schon lange hier und in der Produktion macht jeder alles“, bestätigt sie den Teamgeist.

Nur eines stört die Stimmung in der Küche: der vibrierende – und sehr laute – Schlagbohrer, der vom Nebenraum herüberschallt, denn der Generalumbau des Senioren- und Pflegeheims ist noch in vollem Gange. Anfang 2013 begonnen, soll der Umbau zum Jahresende abgeschlossen sein.

Energie, Effizienz

Im Mittelpunkt der Generalsanierung standen u. a. die Zimmerneugestaltung, die Erneuerung und Ergänzung der gesamten Technik auf modernen Standard – inklusive der Küche – und der Einbau von Bereichsküchen auf allen Ebenen. Von der Planung bis zur Fertigstellung der neuen Küche dauerte es ziemlich genau ein Jahr, im November 2013 ging sie in Betrieb. Um die Zwischenzeit zu überbrücken, wurde eine provisorische Küche im Speisesaal eingerichtet. „Ergonomisch war die Küche davor eine





Die moderne, multifunktionale Technik erleichtert den Alltag der Küchenmitarbeiterinnen enorm.

Katastrophe“, erinnert sich André Meier von Edgar Fuchs München, der das Projekt betreute. Das lag zum einen an der 40 Jahre alten Küchentechnik und zum anderen an unstimulierten Prozessabläufen. „Der Grundriss hat sich geändert, wir haben andere Wände eingezogen, jetzt läuft alles strukturierter ab“, sagt Edeltraud Pickl und nennt ein Beispiel: „Jetzt ist eine Gefrier- und Kühlzelle integriert und der Lagerplatz wurde mit der Kühlzelle getauscht, um kurze Wege zu haben – früher sind wir viel im Kreis gelaufen.“ Um die Ansprüche des Küchenteams erfüllen zu können, wurde eng zusammengearbeitet. „Statt Dunstabzugshauben haben wir uns für eine Lüftungsdecke entschieden – inklusive Wärmerückgewinnung, und einen Boden zum ‚Wohlfühlen‘“, verdeutlicht André Meier. Das Thema Energieeffizienz stand besonders im Fokus – deshalb

Foto: Nubert

wurde auch die gesamte Technik erneuert. „Alt bleibt alt“, bringt es André Meier auf den Punkt. „Wenn man die Möglichkeit hat, dann sollte man auch keine Kompromisse eingehen und das Beste auf dem Markt nehmen. Wir haben nur einen alten Kombidämpfer behalten.“ Die gesamte thermische Ausstattung stammt vom Unternehmen MKN. „Die Abläufe sind jetzt viel besser – auch in puncto Hygiene“, nennt die Küchenleiterin die Vorteile der technischen Geräte. In Zukunft soll die neue Technik noch mehr ausgereizt werden – z. B. hinsichtlich des Nachtgarens. „Wir haben keine Berührungsängste mit der Technik und sind vollends zufrieden“, sagt sie. „Besonders die Selbstreinigung ist spitze.“ Durch die neue Technik im Lüftungs- und Kältebereich und die multifunktionalen thermischen Geräte konnten enorme Energieeinsparungen verzeichnet werden. „Man kann es nicht genau sagen, weil es zuvor keine Messungen gab und keine Vergleichswerte vorliegen, aber ich denke, die Einsparungen liegen etwa bei 40 % im Vergleich zu den Einzelgeräten“, sagt André Meier.

Arbeiten und wohlfühlen

Abgesehen von der technischen Ausstattung spielte der Wohlfühlfaktor eine bedeutende Rolle beim Umbau. Ein Beispiel ist hier die neue Fußbodenabdichtung. „Der Boden ist mit einem rutschhemmenden und flüssigkeitsdichten Acrylharzbelag überzogen“, sagt Arnd Koller vom Unternehmen Arnd Koller Kunstharzböden. Durch die fugenlose Lösung besteht ein geringerer Reinigungsaufwand, zudem wirkt sich der Boden positiv auf die Geräuschkulisse aus. „Der Boden ist sehr angenehm zum Gehen und Stehen“, bestätigt die Küchenleiterin. „Früher haben wir die tägliche Arbeit

AUF EINEN BLICK

Caritas Senioren- und Pflegeheim St. Franziskus, Berching

Träger: Caritasverband für die Diözese Eichstätt e.V.

Leitung: Gerhard Binder

Bewohnerzahl: 72

Mitarbeiter insgesamt: 80, meist in TZ

Küchenleitung: Edeltraud Pickl

Küchenteam: 6 Mitarbeiterinnen

Produktionssystem: Cook & Hold

Verpflegungsleistung: Normal-, Schon-, Diätkost, auf Wunsch mittags Suppe und Nachspeise; 25 Essen auf Rädern; offener Mittagstisch; 1 Krippe; 1 Kindergarten

Generalsanierung:

Anfang 2013 bis Ende 2014

Küchenumbau:

Anfang 2013 bis November 2014

AUSGEWÄHLTE AUSSTATTER:

Thermik: MKN

Kunstharzböden: Arnd Koller

Planung/Ausstattung: Edgar Fuchs

deutlich in den Knochen und Knien gemerkt, heute ist es viel angenehmer.“ Auch durch die moderne Technik merkt das Frauenteam eine Arbeitserleichterung, z. B. durch den Quereinschub des Kombidämpfers, der das Handling für das Küchenpersonal deutlich erleichtert und ergonomisch besser ist. „Wir müssen jetzt keine schweren Pfannen mehr schleppen“, freut sich Edeltraud Pickl. **lan**