

Projekt des Monats August 2016

Stormarner Werkstätten Bad Oldesloe - Deutschland

Projekt : Stormarner Werkstätten

Kategorie : Betriebsverpflegung,
Soziale Einrichtung für
behinderte Menschen

Ort : Bad Oldesloe - Deutschland

Produkt : Chef 850

Partner : Axel Baron Planungsbüro,
Chefs Culinar Kiel

Seit mehr als 60 Jahren widmet sich die Norddeutsche Gesellschaft für Diakonie (NGD) im schleswig-holsteinischen Rendsburg mit insgesamt 15 Werkstätten an verschiedenen Standorten Aufgaben im sozialen Dienstleistungsbereich. Dazu gehören unter anderem Suchthöfe, Einrichtungen der Kinder- und Jugendhilfe, der Sozialpsychiatrie und der Altenhilfe. Die **Stormarner Werkstätten** in Bad Oldesloe haben sich die Berufsbildung bzw. das Anlernen von körperlich und geistig gehandicapten Menschen zur Aufgabe gemacht, mit dem Ziel, sie später in den Arbeitsmarkt zu integrieren oder in den Werkstätten der Einrichtung zu beschäftigen. Insgesamt arbeiten derzeit 275 behinderte Menschen gemeinsam mit 50 Menschen ohne Handicap in den diversen Werkstätten der Einrichtung.



Die Aufgabenstellung

- Die mehr als 20 Jahre alte Küche der Stormarner Werkstätten musste umgebaut werden, und im Zuge dessen sollte der alte Kochblock durch eine moderne und effiziente Anlage ersetzt werden.
- Auf Grund baulicher Gegebenheiten wird komplett auf Gastechnik gesetzt.
- Küchenleiter Stefan Voss setzt auf ehrliche, gutbürgerliche Küche, Selbstgemachtes steht an erster Stelle. Deshalb sollte die bewährte Ausstattung des vorherigen Herdes mit Kippbratpfanne, Kochkessel und Gasherd beibehalten werden.
- Gleichzeitig sollte jedoch die Kapazität der Küche erhöht und mehr Arbeitsfläche sowie Stauraum geschaffen werden.

- Mit Blick auf die Cateringaufträge, die von der Küche zusätzlich zur Betriebs- und Gästeverpflegung von rund 350 Menüs an 5 Tagen pro Woche erfüllt werden, wünschte sich Küchenchef Stefan Voss schnelle Geräte mit hoher Leistung sowie punktgenauer Temperaturregelung.
- Eine wichtige und ganz zentrale Aufgabe lautete, die Kochtechnik mit einer möglichst einfachen Bedienung auszustatten, um im Küchenteam vor allem den Menschen mit Handicap das Handling so leicht wie möglich zu machen.



Die Lösung

- Nach einer umfassenden Beratung durch das Planungsbüro Axel Baron entschieden sich Einrichtungsleiter Stephan Bruns und Küchenleiter Stefan Voss für eine Ausstattung des Herdblocks mit Geräten der Linie Chef 850 von Ambach.
- Axel Baron zeichnete für die Küchenplanung und den zügigen Umbau der Küche in nur 24 Tagen verantwortlich.
- Chefs Culinar sorgte für den Eintransport, die fachgerechte Montage des Ambach-Kochblocks auf den bauseitigen Sockel, den Anschluss der Geräte und für die Einweisung des Personals.
- Die Geräte wurden mit dem „Ambach Joining-System“ hygienisch miteinander verbunden. Durch diese innovative Geräteverbindung entfallen herkömmliche U-Rinnen, Profile und Klemmstege, es entsteht eine völlig ebene und leicht zu reinigende Hygieneoberfläche, was wiederum die tägliche Arbeit des Küchenteams deutlich erleichtert.
- Die Kapazität der Küche wurde durch weitere Geräte wunschgemäß erhöht: insgesamt zwei Kippbratpfannen, drei Kochkessel und ein Gasherd mit H3-Hygieneunterbau gewährleisten zu jeder Zeit eine Produktion ohne Engpässe.

- Küchenleiter Stefan Voss ist mit dem Ergebnis sehr zufrieden: „Ambach hat mit dieser Anlage das geliefert, was wir für die tägliche Arbeit unseres Teams benötigen. Die Ausstattung ist robust und solide, die Leistung ist hoch und sehr punktgenau, die Reaktionsgeschwindigkeit exzellent, und auch unter Hygiene- und Reinigungsgesichtspunkten wurden alle unsere Erwartungen erfüllt.“
- Kippbratpfannen, Kochkessel und Gasherd sind täglich im Einsatz, künftig können damit ohne weiteres bis zu 450 Menüs zubereitet werden.
- Das Fazit von Stephan Bruns lautet: „Wir sind froh über unsere Entscheidung und haben in reibungsloser Zusammenarbeit mit allen Partnern eine super Küche bekommen. Der Kochblock arbeitet absolut zuverlässig und ist eine Investition in die Zukunft, an der wir noch lange Jahre unsere Freude haben werden.“

www.stormarner-werkstaetten-bad-oldesloe.de

www.pbbaron.de

www.chefsculinar.de

