

Projekt des Monats September 2018

Bildungs- und Tagungszentrum der AOK Niedersachsen
Sarstedt - Deutschland**Projekt** : Bildungs- und Tagungszentrum
der AOK Niedersachsen**Kategorie** : Bildungszentrum mit
Hotelbetrieb**Ort** : Sarstedt - Deutschland**Produkt** : System 850**Partner** : Chefs Culinar

Ob im Rahmen einer Aus- und Weiterbildung oder einer Tagung: Die Mitarbeiter der Allgemeinen Ortskrankenkasse (AOK) Niedersachsen, aber auch der AOK Bremen sowie teilweise auch AOK Sachsen-Anhalt kommen sehr gern in das AOK Bildungs- und Tagungszentrum nach Sarstedt. Denn in dem angenehmen Ambiente lässt es sich über einen längeren Aufenthalts-Zeitraum oder auch bei wiederholten Aufenthalten im Rahmen von Aus- und Weiterbildungsmaßnahmen sehr gut lernen, zudem auch sehr gut tagen. Dazu gehört nicht nur ein gehobener Hotelservice, der nach einem anspruchsvollen Programm-Tag einen erholsamen Schlaf gewährleistet, sondern auch die qualitativ sehr hochwertige Vollverpflegung, die bei den Mitarbeitern der AOK einen ganz hervorragenden Ruf genießt. Bereits seit mehr als 100 Jahren gibt es die Bildungseinrichtung mit 4 Wohn- und Tagungshäusern sowie der „Villa“, in der sich das Restaurant befindet. Das Bildungs- und Tagungszentrum Sarstedt ist ganzjährig zu fast 100 Prozent ausgelastet: So müssen von der Küche wochentags täglich rund 200 Gäste rund um die Uhr versorgt werden – vom Frühstück, über das Mittagessen, die Kaffee- und Tagungspause, bis zum Abendessen.

**Die Aufgabenstellung**

- Rund 20 Jahre lang hatte der Kochblock in der Restaurantküche der „Villa“ rund um die Uhr der Verköstigung der Gäste aus den Reihen der AOK-Mitarbeiter gedient. Der für das AOK Bildungs- und Tagungszentrum Sarstedt verantwortliche AOK Unternehmensbereichsleiter Andreas Baum gab deshalb den Anstoß für eine Erneuerung des Küchenherdes.

- Da die Küchentechnik des AOK Bildungs- und Tagungszentrums in der Vergangenheit stets im Rahmen einer reibungslosen Zusammenarbeit von Chefs Culinar betreut worden war, ließen sich Andreas Baum und auch Gabriela Beckers, die Geschäftsbereichsleiterin des Hotelbetriebs und Objektmanagerin vor Ort, von diesem Partner beraten und informieren.
- Auch die drei Köche des Bildungszentrums waren in diese Vorgespräche eingebunden: So sollte der neue Herdblock den alten Herd in Sockelbauweise ersetzen, und auch die Anordnung aller Geräte in der Postenküche sollte weitgehend beibehalten werden. Nur in einem Punkt wollte man von der bisherigen Platzierung der Geräte abweichen: Der Kochkessel, der vormals separat stand, sollte jetzt in den Kochblock integriert sein.
- Aufgrund des Dauereinsatzes des Kochblocks bei der Speisenproduktion rund um die Uhr waren die Anforderungen an die Kochtechnik hoch: Neben der Robustheit, Langlebigkeit, Verlässlichkeit und der hohen Leistungsfähigkeit aller implementierten Geräte sollte die Kochtechnik in der Bestandsküche mit Blick auf die Sockelbauweise passgenau sein, und zudem mit großer Flexibilität und hoher Hygiene- und Reinigungsfreundlichkeit überzeugen.



Die Lösung

- Chefs Culinar empfahl deshalb einen Doppelblock der Linie System 850 von Ambach. Projektleiterin Stefanie Rohrig von Chefs Culinar zeichnete für das gesamte Projekt verantwortlich. Der Ausbau des alten Herdes und der Aufbau des betriebsbereiten neuen Ambach Kochblocks konnte innerhalb von drei Tagen in der betriebsfreien Zeit nach Weihnachten komplett abgeschlossen werden.
- Die einzelnen Module des zweizeiligen Kochblocks ließen sich sehr gut und problemlos über die Küchentür in die Küche eintransportieren und konnten schnell mit Hilfe des Ambach Steckverbindingssystems auf dem bereits vorhandenen Sockel aufgebaut werden. Die Zusammenarbeit aller Beteiligten sowie der Gewerke Installateur, Elektriker und Klempner funktionierte dabei äußerst professionell und vorbildlich.
- Die Ambach Hochleistungsgeräte der Linie System 850, zu denen nun ein Ceranherd, 2 Nudelkocher,

2 Fritteusen, eine Grillplatte, ein Kochkessel, sowie zwei ausziehbare Multibräter gehören, erlauben nun eine sehr schnelle und reibungslose Produktion der vier mittäglichen Menüschienen, die jede Woche im Rahmen eines Wochen-Speiseplans zur Wahl stehen, sowie der warmen Komponenten für das Abendessen.

- Beidseitig integrierte Arbeitsflächen sorgen für viel Stell- und Arbeitsplatz bei der Produktion, offene Unterbauten in H3 Hygieneausführung bieten den notwendigen Stauraum. Auch für einen Wasserzulauf ist gesorgt. Dank des Ambach Steckverbindingssystems 'Ambach Joining System' ist nicht nur hohe Flexibilität bei der Herdkonfiguration gewährleistet, sollte einmal ein Gerät ausgetauscht werden. Auch große Hygiene- und Reinigungsfreundlichkeit geht damit einher: Die annähernd nahtlose Verbindung der Geräte verhindert, dass Flüssigkeiten in Zwischenräume eindringen können.
- Nicht nur die Köchin Ljubov Gass sowie die beiden Köche Carsten Kellner und Michael Keck sind nach einer kurzen Umstellungszeit mit den neuen, sehr schnell und mit hoher Leistung reagierenden Ambach Kochgeräte sehr zufrieden: Auch für Unternehmensbereichsleiter Andreas Baum und Geschäftsbereichsleiterin Gabriela Beckers gibt es nichts zu beanstanden. „Wir konnten uns voll und ganz auf Chefs Culinar, Ambach und alle weiteren Projektbeteiligten verlassen und sind nicht enttäuscht worden“.

www.aok.de
www.chefs-culinar.de



Fotonachweis: Bildungszentrum AOK Niedersachsen