



Speisen für die Patienten. Ein Teil davon wird direkt in der Kantine auf dem Gelände serviert, wo Patienten, Mitarbeitende und Besucher gemeinsam essen. Viele Mahlzeiten gehen aber auch auf die Stationen und werden dort ausgegeben. Mit jedem Essen kehrt auch Geschirr zurück in die Küche. Teller, Tablett, Schalen und Behälter müssen gespült werden, damit sie schnell wieder im Einsatz sind. Wenn es an dieser Stelle hakt, wirkt sich das rasch auf die Abläufe in der Küche aus.&nbsp;

Wenn der Spülraum zum Schlüsselfaktor wird&nbsp;

Genau dieser Punkt war im ZfP Reichenau irgendwann erreicht. Die alte Spülanlage arbeitete noch dampfgetrieben und hatte über viele Jahre zuverlässig ihren Dienst getan. Doch irgendwann war klar, dass die Technik den Anforderungen eines modernen Küchenbetriebs nicht mehr gerecht wurde. ?Die alte Reinigungsstraße gab ihren Geist auf?, erinnert sich Jochen Reutter, Betriebsdirektor des ZfP Reichenau. ?Und wir mussten eine Entscheidung treffen: Was machen wir neu??&nbsp;

Aus dieser Frage wurde mehr als ein einfacher Austausch von Alt gegen Neu. Die Einrichtung nutzte diesen Moment für einen grundsätzlichen Neuanfang. In der öffentlichen Ausschreibung ging es nicht nur um Leistung, Haltbarkeit und Kapazität der Anlagen. Ebenso wichtig waren Energieeffizienz, Hygieneanforderungen und ein Arbeitsumfeld, das den Mitarbeitenden den Alltag erleichtert.&nbsp;&nbsp;

Spülen und Speisereste-Management im Zusammenspiel&nbsp;

Für die neue Spülküche setzte das ZfP Reichenau auf eine Lösung von Meiko, in der mehrere Prozesse ineinandergreifen. Dazu gehören eine Bandspülmaschine M-iQ, ein Speisereste-Management-System mit dem BioMaster Flex, eine Universalspülmaschine für größere Kochutensilien wie Töpfe oder Bleche. Im Alltag läuft das eingespielt ab. Wagen mit Geschirr und Tablett kommen aus der Kantine und von den Stationen zurück in den Spülraum, werden ausgeräumt und die Speisereste direkt über die BioMaster Flex Eingabestation entsorgt. Danach läuft das Spülgut durch die M-iQ. ?Einmal abspülen, dann durchjagen ? und am Ende kommt alles pikobello sauber heraus?, beschreibt Hayashi den Ablauf. Gerade im täglichen Betrieb zeigt sich, wie wichtig verlässliche Technik für die Abläufe der Küche ist.

Besonders deutlich ist die Veränderung beim Umgang mit Speiseresten. Früher wurden sie in Kübeln gesammelt und mussten gekühlt werden, um dann entsorgt zu werden. Heute geht das per Knopfdruck: Speisereste werden direkt im Spülraum eingegeben, gelangen über Leitungen in Sammel tanks im Keller. Das spart Wege, verbessert die Hygiene und entlastet das Team spürbar. ?Das entspricht auch den Hygienevorschriften, die man heutzutage haben muss?, erläutert Reutter. Gleichzeitig haben Mitarbeitende deutlich weniger direkten Kontakt mit den Speiseresten.&nbsp;

Die Veränderung ist nicht nur technisch sichtbar, sondern auch im Arbeitsalltag spürbar. Wo früher vier bis fünf Mitarbeitende im Einsatz waren, kommt das Team heute mit ein bis zwei Personen weniger aus. Gleichzeitig ist die Hitzeentwicklung im Raum deutlich geringer geworden, die Bedienung einfacher und die Ergonomie besser. ?Die Rückmeldungen der Mitarbeitenden sind durchweg positiv?, berichtet Reutter.

Auch Wasser-, Energie- und Chemieverbrauch konnten reduziert werden. Damit spart die neue Technik Ressourcen und entlastet zugleich den laufenden Betrieb. Für das ZfP Reichenau ist das Teil eines größeren Wandels, in dem nachhaltigere Prozesse zunehmend

an Bedeutung gewinnen. Wer mit Reutter über Technik spricht, merkt schnell, dass genau solche Fragen bei Entscheidungen von Anfang an mitgedacht werden.

Quantensprung für die Spülküche&nbsp;

Für Reutter steht deshalb fest: Die Modernisierung des Spülraums ist weit mehr als ein technisches Upgrade. ?Normalerweise würde man vielleicht von Spültechnik 2.0 sprechen?, sagt er. ?Ich würde eher sagen: Das hier ist Spültechnik 6.0. Ein echter Quantensprung.?