



Den „temporären Standort“ perfekt geplant und organisiert (von links): Manfred Ronge (Ronge & Partner), Andreas Rigler (Leiter Küche und Betriebsrestaurant im AKH) und Thomas Bachler (Projektleiter GTA).

TEMPORÄR der Zeit voraus

Mit der Errichtung einer provisorischen Produktionsstätte legte man im Wiener AKH die Basis für eine umfassende Erneuerung der Küche im größten Spital Europas.

„Eine Küche in dieser Größe würden sich viele Kollegen in anderen Spitälern sehnlichst wünschen“, ist Andreas Rigler überzeugt. Als Leiter der Abteilung Küche und Betriebsrestaurant im Wiener AKH steht Rigler im Zentrum eines der größten kulinarischen Bauvorhaben in der österreichischen Großküchenlandschaft. Immerhin wird seit Mitte des Vorjahres die Küche in einem der weltweit größten Krankenhäuser von Grund auf erneuert. Damit einhergehend wird die Organisation der Patienten- und Mitarbeiterverpflegung auf komplett neue Beine gestellt.

Ein Unterfangen, das die Protagonisten hinsichtlich Organisation, Hygiene und Logistik vor ganz spezielle Herausforderungen stellt. Denn sowohl die Patienten in den rund 1.800 Betten sowie die 3.000 bis 3.500 Mitarbeiter, die hier ihre tägliche Mahlzeit einnehmen, sollen auch während der Umbauzeit keinerlei Einbußen bei Qualität und Vielfalt des Essens erfahren.

LANGJÄHRIGE VORAUSPLANUNG

Entsprechend lang auch die Vorlaufzeit, die das Projekt in Anspruch nahm. So begannen die ersten Vorbesprechungen und Planungen für den Neubau bereits 2012. Im Rahmen der Vorbereitungen wurden unterschiedliche Modelle zur Gewährleistung eines ungestörten Verpflegungsablaufes während der Generalrenovierung ins Auge gefasst. Andreas Rigler: „Die Erneuerung war unausweichlich geworden. Die alte Küche war zu diesem Zeitpunkt schon an die 30 Jahre alt und auch wenn viele Geräte noch einwandfrei funktionierten, wurde zum Beispiel die Ersatzteilbeschaffung für die Instandhaltung zunehmend zum Problem. Auch konnten viele Anforderungen an Energiesparen und an nachhaltiges Wirtschaften nicht mehr zur Gänze erfüllt werden.“

Bei der Abwägung der verschiedenen Varianten einer interimistischen Lösung stellten sich die allgemein üblichen Verfahren als schwer durchführbar bis unmöglich heraus. So musste

etwa auf die ansonsten geübte Praxis, während der Umbauzeit auf eine externe Belieferung mit Menüs zu setzen, verzichtet werden. Diese Variante wäre nicht mit dem automatischen Tablettiersystem im AKH kompatibel gewesen.

Schließlich fiel die Entscheidung zugunsten der Einrichtung eines „temporären Standortes“, erzählt Manfred Ronge, der mit seinem Unternehmen Ronge & Partner als externer Berater von Anfang an dabei war. Und erklärt auch gleich, was es mit dem gewundenen Terminus des „temporären Standortes“ auf sich hat. „Tatsächlich handelt es sich um den Bau einer eigenen Küche in größtmöglicher Nähe zur bestehenden Produktionsstätte. Die Herausforderung bei dem Projekt besteht dabei nicht nur in der räumlichen Anbindung, sondern auch in der Gestaltung der Waren- und Speisenlogistik.“

Dazu muss man wissen, dass die Patisserie und die Spülküche bereits im Vorfeld erneuert worden waren, somit also im „alten Teil“ verblieben. Ebenso musste die vollhygienische Anlieferung der Speisen an die ebenfalls vorhandene automatische Tablettieranlage gewährleistet bleiben.

HERAUSFORDERUNG HYGIENE UND LOGISTIK

Was darf man sich nun unter dem „temporären Küchenstandort“ vorstellen? Hilfreich bei der Vorstellung ist vielleicht ein gedanklicher Ausflug in die Raumfahrt. Ähnlich wie ein Space Shuttle an die Raumstation ISS dockten die Planer ein-

der leise Stolz des Küchenleiters verständlich, an Platz herrscht hier tatsächlich kein Mangel. Und selbstredend fühlt sich das Team mit dem modernen Equipment für die Produktion von durchschnittlich 10.000 Essen täglich gut gerüstet. Auch wenn dank moderner Garteknik das eine oder andere Gerät für immer verschwunden ist.

Doch hier denkt man bereits an die Zukunft. Andreas Rigger: „Wir haben hier für die Zukunft geplant. Denn die Kochtechnik ist gerade dabei, sich massiv zu verändern. Moderne Geräte, geänderte Essgewohnheiten und neue Ernährungsformen bedingen auch Veränderung bei der Organisation der Abläufe. Damit und mit der Technik der Zukunft werden natürlich auch Zeit und Geld gespart.“

BETONUNG AUF FRISCHKÜCHE BLEIBT

Bereits seit zwei Jahren beschäftigen sich der Akademische Gastro- und Kulinarikmanager und sein Team mit der Planung der neuen Organisation. Dabei ging es auch darum, die 164 Mitarbeiter der Küche – darunter 28 gelernte Kochfachkräfte – auf dem Weg zum neuen System mitzunehmen. Im Prinzip ist die Produktion nun zweigeteilt: Wochentags wird täglich frisch gekocht, für das Wochenende wurde ein Cook-&Chill-System eingeführt. Das garantiert nicht nur weiterhin beste Speisenqualität, sondern erleichtert auch die Dienstplanung und beschert der Crew angenehmere Arbeitszeiten



Die neuen Geräte sind bereits für den künftigen Einsatz in der Zentralküche gerüstet.

fach in luftiger Höhe eine zweigeschossige Halle an die Außenwand der bestehenden Küche. Aus Stahl, vollisoliert und vollverkleidet. Der Boden des Baus wurde dem Niveau der bestehenden Küche angepasst, sodass die Übergänge – ebenfalls vollhygienisch gestaltet, barrierefrei bewältigt werden können.

800 Quadratmeter beträgt die Grundfläche des Provisoriums und hier konnte nun die neue Küche eingerichtet werden. Neu auch deswegen, weil ein großer Teil der Geräte neu angeschafft wurden und nach dem Umbauende in die Stammküche übersiedeln werden. Angesichts dieser Dimension wird

Nach der generalstabmäßigen Planung und dem Zusammenspiel aller relevanten Kräfte – beteiligt waren neben dem AKH-internen Organisationsteam auch Ronge & Partner als Planer sowie als Generalunternehmer für die Kücheneinrichtung, Gerätebeschaffung, Montage und Verbauten die Spezialisten von Großküchentechnik Austria (GTA) – ging die Einrichtung und Inbetriebnahme des „temporären Standortes“ reibungslos über die Bühne. Ein gutes Jahr wird das Provisorium im AKH in Betrieb sein, dann übersiedeln die dann bestens „eingekochten“ Geräte in die frisch renovierte Zentralküche. Aber das ist eine neue Geschichte.

>hal<