

Neue Speisenverteilung für optimale Patientenversorgung

Die Küche des Kaiser-Franz-Josef-Spitals Wien (KFJ) ging neu gebaut im Jahr 2003 mit der Produktionsmethode Cook & Chill in Betrieb. 2015 begann die Planung für ein neues Speisenverteil- und Regeneriersystem.



ELECTRO Calorique

Gerade im Krankenhausbetrieb ist es für die Speisenversorgung besonders wichtig, die Anforderungen der Qualitäts- und Hygienestandards zu erfüllen. So entschied man sich auch im KFJ Wien, die Warmküchenversorgung zu verändern und auf das Cook & Chill-Verfahren umzustellen. Bei diesem System werden die Speisen gegart, anschließend rasch abgekühlt und dann bei 2 bis 3° C gelagert. Vor dem Verzehr bzw. der Ausgabe werden sie auf mindestens 70° C regeneriert.

Das **Kaiser-Franz-Josef-Spital** in Wien ist ein hochmodernes Schwerpunktkrankenhaus mit 780 Betten innerhalb des Wiener Krankenanstaltenverbundes (KAV) und eine Einrichtung des Sozialmedizinischen Zentrums Süd. Im Juni 2016 übersiedelte das Gottfried von Preyer'sche Kinderspital in das neue Mutter-Kind und OP-Zentrum am KFJ-Spital. Damit ist diese Abteilung nicht nur in eine fortschrittliche medizinische Einrichtung integriert, sondern auch angebunden an die Infrastruktur dieses Großkrankenhauses. Hier kann auf alle Bedürfnisse kranker und pflegebedürftiger Menschen auf hohem Qualitätsniveau eingegangen werden. www.wienkav.at/kav/kfj

Kochen mit System

Patientensicherheit garantieren, Arbeitsabläufe optimieren und Leistungen messbar machen – dies hat man sich im KFJ Wien auf die Fahnen geschrieben. Der Abteilung VERPFLEGUNG obliegt die Versorgung von Patienten, Mitarbeitern und Dritten mit Speisen und Getränken in der benötigten Qualität und Quantität zum richtigen Zeitpunkt am richtigen Ort. In einer 5-Tage-Produktion werden täglich weit über 2.000 Mittag- und 1.000 Abendessen produziert.

2003 ging im KFJ Wien die neu gebaute Küche in Betrieb und 2015 zeichnete es sich ab, dass das alte Speisenverteil- und Regeneriersystem durch ein neues System ersetzt werden musste, da das alte System die Qualitätsansprüche an die Regeneration und Temperaturvorschriften nicht mehr gewährleisten konnte. Es folgten längere Testreihen mit verschiedenen Herstellern und Regeneriermedien, in denen sich das System der Kontaktwärme erfolgreich behaupten konnte. Mit diesem System wurden alle Anforderungen des Kaiser-Franz-Josef-Spitals erfüllt.

Küchenregieleiterin Andrea Kalchgruber, Projektleiterin für diesen Austausch der Regeneriersysteme: „Für uns lag der größte Fokus auf

dem Regenerierergebnis. Hierbei konnte das Kontaktwärmesystem am meisten punkten!“ Küchenleiter Kurt Tiller, der schon die neue Küche im Jahr 2003 in Betrieb genommen hatte: „Wir haben sehr viel getestet und hatten eine sehr lange Findungsperiode. Für uns war aber neben den idealen Temperaturen im Warm- und im Kaltbereich auch die größtmögliche Hygienesicherheit entscheidend!“

Neue Technik für mehr Sicherheit

Im Jahr 2016 fiel nach einer EU-weiten Ausschreibung die Entscheidung für das Kontaktwärmesystem des Unternehmens ELECTRO Calorique. Auf Grund der bestehenden Strukturen im KFJ entschied man sich für ein Wagensystem mit der ganzen Technik an Bord. Das System bietet eine zusätzliche Innovation. Trotz der kompletten Technik im Wagen wird durch Einspritzen von über 130° C heißem Dampf das Innere des Wagens thermisch desinfiziert. Diese Desinfizierung dauert etwas über eine Minute. Das neue Desinfektionssystem spart nach Berechnungen einer externen Beraterfirma etwa 80.000 Euro im Jahr an Betriebs- und Personalkosten.

Der Temperaturverlauf innerhalb der Wagen wird während des gesamten Zeitraumes automatisch aufgezeichnet und über Funk auf den



Wagenpark Speisenverteilwagen



Desinfektion durch 130 Grad heißen Dampf



Wagenbahnhof mit Speisenverteilwagen

Fotos: ELECTRO Calorique

Küchenrechner übertragen bzw. dort archiviert. Die Wagen werden mittels RFID-Technik täglich neuen Stationen zugeordnet, wodurch eine ideale Überwachungsfunktion gegeben ist. Die Wagen werden von der Küchenrampe per LKW zu den verschiedenen Abteilungen und dann in die Stationen transportiert und vor Ort regeneriert. Das neue System mit 130 Wagen (2-Wagen-Logistik) ging am 5. April in Betrieb und lief nach nur wenigen Tagen wie gewünscht.

Neue Technik für mehr Patientenzufriedenheit

Das Prozessmanagement bei der Speisversorgung ist eng mit dem Qualitätsmanagement eines Krankenhauses verbunden. Die

Überprüfbarkeit und daraus ableitbare Verbesserungsmöglichkeiten sind zentrale Bestandteile, um die Patientenzufriedenheit zu erhöhen.

Die strengen Hygienevorschriften bei der Speisversorgung in einer Gesundheitseinrichtung (Speisen sollen mit mind. 70° C beim

Patienten ankommen) sind immer wieder Anlass für Kritik an der Schmeckhaftigkeit der Speisen. Wenn man aber bedenkt, dass bei unter 50° C bereits nach 20 Minuten die Gefahr einer mikrobiologischen Veränderung stark ansteigt und somit auch die Infektionsgefahr für die Patienten, sind diese strengen Vorschriften berechtigt. ::

Diese Serie erscheint in Kooperation mit:

JASTRINSKY
Baumanagement plus

BBG
BUNDESBESCHAFFUNG

SER

editel
Koch- & Backsysteme

VAMED
health. care. vitality.

med
log

LC
LORENZ CONSULT
DIN EN ISO 9001

 **ELECTRO CALORIQUE**
SPEISENVERTEILSYSTEME GMBH

Planen Sie mit uns den Erfolg.

- Spezialist für Speisenverteilsysteme

ELECTRO Calorique bietet für sämtliche Anforderungen des Care-Marktes passende Speisenverteilwagen an. Unsere Systeme sind ausgerichtet für alle Produktionsverfahren wie cook & serve, cook & chill und cook & freeze.

- Kompakte Lösungen

Die Anforderungen unserer Kunden werden zunehmend individueller. Hierfür bieten wir maßgeschneiderte und kreative Lösungen an.

- Tradition und Innovation

Seit unserer Gründung haben wir den hohen Anspruch an die Qualität unserer Produkte und Dienstleistungen ständig umgesetzt und sie durch neue, zeitgemäße Produkte ergänzt.

 **ELECTRO CALORIQUE**
SPEISENVERTEILSYSTEME GMBH

... kommt mit Sicherheit gut an.



ELECTRO Calorique
Speisenverteilsysteme GmbH
Friedrich der Große 52c
D-44628 Herne

Vertriebsleitung Österreich: Ralph Köhler
Tel. 0664 - 3586393
E-Mail: ralph.koehler@aon.at

Internet: www.electro-calorique.de