



Prima Klima

bei den Stadtwerken

Die Kantinenbesucher der Stadtwerke Düsseldorf schwören auf eine Mahlzeit, die durch professionelle Zubereitung nicht zu übertreffen ist. Dies ermöglichen eine moderne Küchenleittechnik sowie ausgereifte technische Geräte.

Heute sind die Stadtwerke Düsseldorf mit 3.000 Beschäftigten eines der größten kommunalen Versorgungsunternehmen Deutschlands. Sie sind das erste kommunale Unternehmen in Deutschland, das sich einem Ratingprozess unterzogen hat und

sehr positiv bewertet wurde. Bewertet wurden neben Strategie und Ertragslage, auch die Qualität des Managements, ihre Marktbedingungen und die Wertigkeit von Kundenverbindungen. Das Rating ist eine umfassende Bewertung von Unternehmen hinsichtlich der

wirtschaftlichen Fähigkeiten als Kreditnehmer, zukünftig seinen Zahlungsverpflichtungen in voller Höhe und termingerecht nachzukommen. Die beste Beurteilung, ein dreifaches „A“, erreichen in der Regel nur wenige besonders leistungsfähige Industrienationen



Fotos: Polster

Planung und Bauüberwachung der Küchentechnik und des Ausgabebereichs:	Scholz – Planungsbüro für innovative Großküchen- und Speisenverteilkonzepte, Wolfenbüttel
Projekt Stadtwerke Düsseldorf:	Umbau der Gebäude auf dem Betriebshof der Stadtwerke Düsseldorf
Bauherr:	Stadtwerke Düsseldorf
Architekt:	Gieselmann + Partner, Wülfrath
Planung:	September 1999 bis Februar 2001 zuständig: Wolfgang Scholz (sen.), Holger Scholz (jun.)
Fertigstellung:	Februar 2002
Beschreibung:	Neubau/ Altbau ineinander übergehend Küche, Ausgabebereich, Küchenleittechnik
Sitzplätze:	Restaurant 210 Bistro 35
Essen:	Frühstück 400 Mittag 800 Abend 100 (über Vending)

bzw. eine kleine Auswahl internationaler Top-Unternehmen.

Überwachung gemäß HACCP

Ein Besuch der Betriebskantine zeigt, dass diesem hohen Standard auch die Speisenproduktion gerecht wird. In der Kantine arbeitet man mit der Innos-Küchenleittechnik. Dabei ist man von der Grundüberlegung ausgegangen, dass die Lebensmittel-Hygieneverordnung im Bedarfsfall den Nachweis aller wichtigen Parameter bei der Nahrungsmittelherstellung erfordert. Dem dient die Rechner unterstützte Online-Überwachung der Garprozesse des modernen Küchenmanagements der Stadtwerke. Die Innos GmbH trägt dieser Anforderung mit dem Programmsystem „innos-CuisineControl (i-CO)“, Rechnung. „Damit bin ich als Küchenchef in der Lage“, erklärt Rüdiger Dimpfel, „meine Produktion zu planen und zu steuern, die Geräte vom Arbeitsplatz aus zu bedienen und zu überwachen und ich kann jederzeit und überall im Bedarfsfall alarmiert werden. Die Dokumentation der Prozessdaten kann jederzeit ausgedruckt werden.“ Die „offene“ Innos-Küchenleittechnik integriert in einer Benutzeroberfläche sämtliche Geräte der Gar- und Spültechnik der Kühlhäuser und Speisenausgaben. Im Detail heißt dies, dass in der Großküche der Stadtwerke 15 MKN-Gargegeräte, zwei Elo-Druckgarbrasieren, vier Convotherm Kombidämpfer, zwei Franke Vitality Staemer, ein Gram-Schnellkühler, eine Hobart Spülmaschine, vier Bainmaries der Speisenausgabe, sechs Kühlthe-

ken der Speisenausgabe und sieben Kühlhäuser, die Rüdiger Dimpfel auf Knopfdruck sofort online Auskunft geben über den aktuellen Gerätezustand sowie die Soll- und Ist-Temperaturen und deren zeitliche Verläufe. Alle Daten werden in einer zentralen Datenbank gespeichert und stehen für Auswertungen jederzeit zur Verfügung. Auch eine Fernbedienung der Geräte ist möglich. Chargengenaue Aufzeichnungen aller Gartemperaturen in den Geräten bieten die Basis für eine HACCP-gerechte Produktion. Ausgehend vom Grundriss der Küche kann über einen Mausklick „in“ die Geräte geschaut werden und Detail-informationen über den Garprozess abgerufen werden. Realisiert wird dies über eine direkte Kopplung der Geräte-Steuerungselektroniken mit dem zentralen PC im Küchenleiterbüro, ohne eine Installation von zusätzlichen, doppelten Temperaturfühlern. Das Gesamtkonzept bezüglich der Küchentechnik und des Ausgabebereichs sowie die Integration der Küchenleittechnik wurde durch das Planungsbüro Scholz, Wolfenbüttel, erarbeitet.

Büro als Kontrollzentrum

Mit Fug und Recht schwören dabei Rüdiger Dimpfel und sein Team auf die Einbindung der Kombidämpfer in das Küchenleitsystem. Das Einstellen der Feuchtigkeitsmenge Closed System, welches vollautomatisch das Garraumklima regelt, die Dokumentation gemäß LMHV per PC-HACCP-Software, bei gleichzeitiger Bedienung mehrerer Geräte mittels der PC-Control-

Software, stellen ein Optimum an Arbeitseffektivität dar. „Die Convotherm sind so einfach zu bedienen, dass selbst ungelernete Hilfskräfte kaum etwas falsch machen können. Es ist ein müheloses Reinigen dank des Reinigungsprogramms möglich“, lobt Rüdiger Dimpfel, „dabei unterstützen abgerundete Garraumecken, das schwenkbare Ansaugblech und die entsprechenden Spezial-Reiniger von Convotherm erheblich den Arbeitsprozess“. „Wir benutzen die Geräte zum Dämpfen von frischem bzw. TK-Gemüse, Sättigungsbeilagen aller Art und zum Konservieren, zum schonenden Dämpfen von Terrinen, frischen Meeresfrüchten, Fisch – und gradgenauen Pochieren, zum schnellen Dämpfen bei kurzen Garzeiten, wie bei Hülsenfrüchten und Kartoffeln und zum Braten und Backen, wo ein optimales Garraumklima notwendig ist. Wir haben positive Erfahrungen beim zuverlässigen gleichmäßigen Grillen, Kurzbraten, Backen, Toasten oder Gratinieren und beim schnellen, perfekten Erhitzen von teller- oder plattenfertig angerichteten Speisen gemacht. Dabei gibt es keine Wasserpfützen und Trockentränder, somit auch keine Qualitätsverluste“, erläutert Rüdiger Dimpfel weiter.

Hausmannskost bevorzugt

600 Essen pro Tag produziert die Küchenbrigade, die aus vier Köchen und sechzehn weiteren Mitgliedern besteht. Von morgens 6.00 Uhr bis 14.30 Uhr ist Kantinenzeit. Dabei sind täglich drei Menüs bei freier Komponentenwahl im Angebot. Seit 1 1/2 Jahren befindet sich die Küche an dem heutigen Standort, einem denkmalgeschützten Gebäude. „Vorher waren wir über viele Standorte in der Stadt verteilt und mussten für zahlreiche Außenstellen mitproduzieren, was der Qualität des Essens nicht gerade dienlich war. Heute ist alles konzentriert auf diesen Standort, von dem aus wir auch die Caféküchen in der Verwaltung mitbetreuen und ein hochwertiges Catering nach Innen und Außen realisieren können“. Das Rüdiger Dimpfel (Jahrgang 1960) erfolgreich mit seiner Küchenbrigade tätig ist, zeigen nicht nur die vielen positiven eMails über das hauseigene Intranet, sondern der rege Zuspruch zur Mittagszeit in der Betriebskantine der Stadtwerke. Trotz Girovendverfahren, Free-flow und Selbstbedienung kommt es immer wieder zu Schlangen an den Stationen – vor allem dann, wenn gute Hausmannskost, hergestellt aus regionalen Produkten, angeboten wird: Dann gibt es z.B. Linsensuppe mit Bockwurst oder Lammgrillhaxe aus dem Heißluftdämpfer.

Und der Clou: egal ob Voll-, Teil- oder Mischbeschickung, wie Haxe und Kartoffelgratin – es funktioniert immer einwandfrei und ganz automatisch. Das jeweilige Lebensmittel ‚sagt‘ dem Heißluftdämpfer, ob und wie viel Feuchtigkeit es benötigt, so dass die Haxe richtig knusprig und das Gratin optimal gebräunt wird. Rüdiger Dimpfel muss den Convotherm nur starten und erhält mühelos eine Topqualität, damit mehr Zeit fürs Kreative und die Freizeit bleibt.