

# Versorgungszentrum Stuttgart

Neubau Küche mit Cook & Chill - Verfahren

Leistungsbild: Ausführung

Fertigstellung: Juli 2007

Projektkosten: 1,8 Mio €

Essensteilnehmer: 12.000

Flächen: Küche 2.200 m<sup>2</sup>, Lagerbereich 800 m<sup>2</sup>



Über das neu gebaute Versorgungszentrum wird ein Großteil der Stuttgarter Kliniken, Schulen und Kindergärten versorgt. Die Küche ist für bis zu 12.000 Essen täglich ausgelegt. Die Produktion erfolgt im Cook & Chill-Verfahren, d.h. die Speisen werden gekocht, anschließend heruntergekühlt und dann gekühlt zwischengelagert und ausgeliefert. Vor Ort werden sie regeneriert. Mit dieser Methode können Speisen im Mehrschichtbetrieb und unabhängig vom Essenszeitpunkt hergestellt werden. Der Produktionsbereich besteht aus mehreren separaten Vorbereitungsbereichen, z.B. für Fleisch, Gemüse etc. und einer kalten Küche. Der Kochbereich ist mit Kombidämpfern, mehreren Herden, Kippbratpfannen und Rückkühlkesseln ausgestattet. In den Rückkühlkesseln werden die Speisen gekocht und anschließend direkt heruntergekühlt. Auf acht Schöpfstationen und zwei Portionierbändern werden die Speisen auf Tablett verteilt bzw. portioniert. Zwischenlagerung und Transport erfolgen auf speziellen Transportwagen. Die Lagerung bzw. Zwischenlagerung der zubereiteten Speisen erfolgt in einem eigenem Kühltrakt.

Das Schmutzgeschirr wird in der mit Tablett- und Besteckbandspülmaschine sowie drei Bandspülmaschinen für das Geschirr und einer weiteren Bandspülmaschine für Kochgeschirr und Behälter ausgestatteten Spülküche gereinigt. Für die Transportwagen wurde eine eigene Wagenwaschanlage eingerichtet.

