

Deutschlands modernste Bioküche eröffnet

Über ein Jahr hat die Bauzeit für die Rebional GmbH aus Herdecke gedauert und ca. 6,8 Millionen Euro wurden investiert, nun ist es soweit: Am 17. Oktober 2013 eröffnet Dr. Ludger Wilstäcke, ein Vertreter von Johannes Remmel, Minister für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen, gemeinsam mit der Herdecker Bürgermeisterin Katja Strauss-Köster und den Geschäftsleitungsmitgliedern von Rebional und des Gemeinschaftskrankenhauses Herdecke im Ender Tal die modernste Bio-Großküche Deutschlands in einem feierlichem Rahmen.

Ab dann werden bis zu 5.000 Mahlzeiten in zertifizierter Bio-Qualität für das Gemeinschaftskrankenhaus Herdecke, umliegende Senioreneinrichtungen, Schulen und Kindergärten sowie für die Mitarbeiterverpflegung in Betrieben produziert. Die neue Bio-Küche besitzt für die Region und für Deutschland eine einzigartige Vorreiterfunktion, denn Verantwortung und Genuss können ökonomisch kombiniert werden. Auf einer Fläche von 2.750 m² entstanden neue Büroräume, ein separater Anlieferungs- und Kühlbereich, eine reine Produktionsküche sowie eine eigene Speisenverteilung für das Gemeinschaftskrankenhaus Herdecke. Besonderer Wert wurde auf die Nachhaltigkeit der Kälteanlage gelegt, die sich in den natürlichen Kältemitteln ohne Treibhausgaspotential sowie dem niedrigen Energieverbrauch begründet. Pro Jahr kann so ca. 70.000 kWh elektrische Energie gegenüber einer herkömmlichen Anlage eingespart werden. Desweiteren wird eine Rückgewinnung von Kondensationswärme für die Erwärmung von Brauchwasser sowie eine Lüftung mit 85 Prozent Wärmerückgewinnung und bedarfsgerechter Luftmengenregelung eingesetzt.

Pünktlich zum Start werden ca. 30 Mitarbeiter ihren Arbeitsplatz von der alten in die neue Küche verlagern und in das neue Gebäude umziehen. „Wir freuen uns schon sehr darauf, in den neuen Räumlichkeiten zu produzieren“, so Klaus Richter, Geschäftsführer der Rebional GmbH, einer Tochtergesellschaft des Gemeinschaftskrankenhauses Herdecke. „In Bezug auf die Produktionstechnik haben wir uns beispielsweise bewusst für eine qualitätsvolle Schweizer Manufaktur entschieden, die sich auf Kochapparate spezialisiert hat. Für unsere Mitarbeiter in der Küche werden sich dadurch die Arbeitsbedingungen erheblich verbessern: Die Geräuschkulisse in der neuen Küche wird sehr gering sein, zudem entspricht sie den neusten arbeitsschutztechnischen Anforderungen. Auch die einzelnen Arbeitsprozesse sind in der neuen Küche besser aufeinander abgestimmt. Zum Beispiel gibt es eine Hebebühne, die Essen direkt aus den Kochapparaten holt: Mitarbeiter müssen dann nicht mehr so viel Kraft aufwenden und schonen ihren Rücken.“

Das Essen wird zukünftig im *cook & chill* Verfahren produziert. Das bedeutet, dass die Speisen zubereitet und fast fertig gegart, dann aber innerhalb von max. 90 Minuten auf zwei Grad gekühlt werden. Der Vorteil dieses Verfahrens liegt darin, dass durch das gezielte Kühlen der gegarten Gerichte Nährstoffe und Vitamine in den Zutaten erhalten bleiben. Im Vorfeld wurden alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Umgang mit den modernen Küchenapparaten geschult. Für das Gemeinschaftskrankenhaus in Herdecke heißt das: Das gekühlte Essen wird zeit- und ortsnahe zur Speisenverteilung auf den Stationen an speziellen Andockstationen fertig gegart. Damit wird der hohe Qualitätsstandard des Essens für den Gast bzw. Patienten gewährleistet.