

Im DRK-Krankenhaus Hannover freuen sich Ärzte und Schwestern jetzt noch ein bisschen mehr auf ihre Mittagspause. Der Grund liegt auf der Hand: Das Mitarbeiterrestaurant lockt seit kurzem mit gemütlichem Ambiente und frischer Küche.



# Dreifache NUTZUNG

Realisiert wurde der sechs Monate dauernde Komplettumbau vom Osnabrücker Unternehmen Hase und Co. Lothar Fricke, kaufmännischer Leiter des DRK-Krankenhauses, bestätigt den Erfolg des neuen Restaurants: „Unser Ziel war es, unseren Mitarbeitern eine Räumlichkeit zu schaffen, in der sie sich wohl fühlen.“ So sehen das auch die rund 400 Mitarbeiter, denn das Restaurant verbucht seit dem Umbau eine fast dreifach höhere Nutzung. Früher nahmen maximal

40 Angestellte das interne Essensangebot in Anspruch – heute kommen im Schnitt mindestens 90 Mitarbeiter, an manchen Tagen sogar bis zu 120 Ärzte, Schwestern und Pfleger.

So musste das Unternehmen Hase und Co nach nur wenigen Wochen noch einmal eine Ladung Bestuhlung liefern, damit in dem hellen, freundlichen Raum auch alle hungrigen Besucher einen Platz finden. An der Freeflow-Anlage kann jeder Mitarbeiter sein Mittagessen

individuell zusammenstellen: Es gibt sowohl die Ausgabe einzelner Speisen – darunter kalte und warme

Speisen – als auch eine Frontcooking-Station, an der in der Aktionspfanne jeden Tag neue, frische Speisen zubereitet werden. Das Essensangebot realisiert der Caterer apetito, Rheine. Es wurde dem neu gestalteten Restaurant angepasst. Zudem fun-

gierte der Caterer auch als Tippgeber für das Osnabrücker Unternehmen.



**Hygienische Überwachung:** Convothem, Eglfing, präsentiert eine HACCP-Dokumentation für das Garen im Heißluftdämpfer, um die Lebensmittelhygiene-Verordnung (EG) einzuhalten, die fordert, dass ein betriebliches Eigenkontrollsystem geführt wird. Der Heißluftdämpfer wird einfach über Schnittstellen wie USB, RS232, RS485 oder Ethernet an die HACCP-Überwachung angeschlossen und diese funktioniert automatisch. Auch die Überwachung eines ConvoChill Schnellkühlers ist damit möglich. Alle Convothem-Modelle, die ab 1997 gebaut wurden, können an das System angeschlossen werden.

► **Cooler Design:** Mit den Kühl-Kunstobjekten Cool Emotions hat sich K+T Kühl- und Tiefkühlzellen, Weikersheim, an der wachsenden Zahl von Frontcooking-Systemen und offenen Showküchen orientiert. Die Kühlgeräte sind aufgrund ihres Designs besonders bei Innenausstattungen und Planern gefragt. Ob holzverkleidet im Nostalgie-look, wie der Weinkühlschrank und die Kühltheke mit traditionellem Schnappgriff, Ferrari-rot-lackierte oder im Geigen- oder Grapefruit-Design gestaltete Kühlchränke – diese Geräte sind ein Blickfang.



[www.edna.de](http://www.edna.de)  
TIEFKÜHLBACKWAREN

► **Leistungsblock:** Bohner, Bad Waldsee, liefert die Herdanlage Klassik Gourmet II ebenso wie das Herd-Anbau-Block-System Ratio Line auf Kundenwunsch nach Maß. Der Kochblock ist auf massive Beanspruchung ausgelegt, wahlweise in H1, H2 oder H3 erhältlich und generell für die Leistungsoptimierung vorbereitet.

Durch die geringe Hitze herrscht ein angenehmes Arbeitsklima vor. Zudem kann die Vorproduktion gezielter erfolgen, das Personal effektiver eingesetzt und die Energie besser genutzt werden.



**Dampfkesselverordnung:** Für Dampfkesselanlagen, die bis zum 31.12.2002 nach den Bedingungen der alten DampfkV und den TRD aufgestellt und zugelassen waren, sind bis zum 31.12.2007 die in der neuen Betriebssicherheitsverordnung (BetrSichV) enthaltenen Vorschriften anzuwenden. Hierzu sind u. a. eine Gefährdungsbeurteilung und sicherheitstechnische Bewertung entsprechend den Technischen Regeln für Betriebssicherheit (TRBS 111) für die Bereitstellung und die Benutzung von Arbeitsmitteln sowie das Betreiben überwachungsbedürftiger Anlagen zu erstellen und zu dokumentieren. Für die Durchführung der Gefährdungsbeurteilung ist der Arbeitgeber, für die sicherheitstechnische Bewertung der Betreiber der Dampfkesselanlage verantwortlich. Weitere Infos: Certuss Dampfautomaten, Krefeld