



Der Rohbau ist fertig: Das neue Küchen- und Versorgungszentrum, das ab Frühsommer 2009 die Krankenhäuser im Klinikverbund Südwest mit schonend zubereiteten, frischen Mahlzeiten versorgen wird, nimmt damit deutlich Gestalt an. Der Bau des zukunftsweisenden Großprojekts schreitet plangemäß voran, sodass die Service GmbH Schwarzwald als Bauherrin Ende Oktober – bereits ein halbes Jahr nach dem offiziellen Spatenstich im April – zum Richtfest laden konnte.

## Großprojekt setzt auf Qualität, Wirtschaftlichkeit und Umweltschutz

Bislang beeindruckt der moderne, funktionale Betonbau auf dem Stammheimer Feld vor allem durch seine Größe: Auf 21.500 Kubikmetern umbautem Raum entsteht hier eines der größten und modernsten Küchenzentren Deutschlands.



1,8 Millionen tablettierte Essen sollen hier pro Jahr hergestellt und gekühlt zu den einzelnen Krankenhäusern und kommunalen Kunden gebracht werden, wo sie dann nach kurzem Erwärmen frisch auf den Tisch kommen. Das sogenannte Cook & Chill-Verfahren ermöglicht bessere, weil nährstoffreichere, also gesündere, und optisch ansprechendere Menüs als bisher. Die Speisen werden wie bei Frischkost hergestellt und dann sehr schnell auf 0 - 3 °C gekühlt. Auf diese Weise können sie ohne Zusatzkonservierung und trotzdem hygie-

GmbH Schwarzwald in ihrem neuen Versorgungszentrum. Mit 10 Millionen Euro Investitionsvolumen ist der Bau des Versorgungszentrums das bislang größte und ehrgeizigste Projekt, das der Klinikverbund Südwest seit seiner Gründung auf den Weg gebracht hat. Seine Bedeutung für die Zukunftssicherung des Verbundes steht außer Frage. Dr. Bernd Vöhringer, Sindelfingens Oberbürgermeister und Aufsichtsratsmitglied in der Holding, betonte in seiner kurzen Ansprache die Synergieeffekte des Projekts. „Ich bin überzeugt davon, dass

Dank der modernen Kochverfahren kann im neuen Küchenzentrum der Energieverbrauch pro Essen um 50 Prozent reduziert werden – der Transport ist dabei eingerechnet! Auf dem Dach des Gebäudes wird zudem eine Photovoltaikanlage jährlich rund 40.000 KW-Stunden sauberen Strom erzeugen.

Ein Gebäude dieser Größenordnung braucht natürlich auch einen passenden Richtspruch. Diese schöne alte Tradition wurde beim Richtfest in Calw in leichter Abwandlung begangen: Da der markante



nisch unbedenklich zwischen drei und fünf Tagen gelagert werden.

Das endgültige Garen erfolgt dann unmittelbar vor dem Verzehr, dem Abkühlen kommt dabei große Bedeutung zu. Die Produktion beansprucht nur 10 Prozent der Gesamtfläche, 90 Prozent werden für die Logistik benötigt. Dazu gehören die gekühlte Zwischenlagerung oder die Fläche für die Portionierung der Speisen. Wichtig ist beim Betreiben einer Küche, unabhängig vom Herstellungsverfahren der Speisen, ein strenges Qualitätssicherungssystem. Dies gewährleistet die Service

dies eine gute und wichtige Investition für die Zukunft ist, vor allem angesichts der derzeitigen schlechten Rahmenbedingungen im Medizinwesen“, erklärte er. Mit einem herzlichen „Glück auf!“ überbrachte Calws Oberbürgermeister Manfred Dunst die Glückwünsche seiner Stadt. Der neue Böblinger Landrat Roland Bernhard brachte einen weiteren wichtigen Aspekt des Projekts zur Sprache, den auch Dr. Vöhringer hervorgehoben hatte: den Umweltschutz.

Das Essen, das die Calwer Großküche verlässt, ist nämlich nicht nur gesund, es wird auch umweltschonend hergestellt:

Betonbau ganz ohne hölzernen Dachstuhl auskommt und deshalb auch keine Zimmerleute am Bau beteiligt waren, übernahm Polier Weber diese ehrenvolle Aufgabe. Unter der Richtkrone aus Tannenzweigen lobte er Planung und Ausführung des Gebäudes, dessen Zweck er mit guten Wünschen verband: „Gute Kochkunst soll hier Einkehr finden, das Glück mög’ sich damit verbinden!“ reimte der Handwerker und weihte das Haus nach alter Sitte, indem er das geleerte Glas 15 Meter in die Tiefe warf, wo es zerschellte.

*Bauskizze für das Versorgungszentrum in Calw*

*Jutta Krause, Edda Karnowski*