KOLB PLANUNG

Spezialist im Bereich Großküchenplanung

Kolb Planung GmbH & Co. KG

Am Markt

Seit 1991

bundesweit

tätig

Sitz

Am Strehl 153 - 155

26125 Oldenburg / Oldb.

Tätigkeitsfelder

- Care-Bereich
- Betriebsverpflegung
- Schulen
- Studentenwerke
- Kita
- Hotellerie

Beratung, Planung, Umsetzung aus einer Hand!

Leistungen

Beratung

- Konzeptentwicklung
- Klärung zukünftiger Produktionsformen
- Wirtschaftlichkeitsberechnungen
- Benchmark
- **Zentralisierung**
- Cateringausschreibungen

Planung

- Unabhängige Planung von Küchentechnik im Care-Bereich und in der Betriebsgastronomie
- Erfahrungen mit komplizierten Neustrukturierungsprozessen bei Neu- und Umbauten, Zentralküchen
- Einschl. Ausschreibungen, Vergabe und Bauleitung

Umsetzung

- Bei Bedarf Unterstützung in Form von Schulungen und Coachings auf Mitarbeiter- und Führungsebene
- Begleitung der Küchenmannschaft auf neue Konzepte / Wege von x Tagen pro Monat bis tägl. Betreuung
  → Küchenmanagement

KOLB PLANUNG

Auszug Referenzen Care-Bereich

Ein zukunftsweisendes Großprojekt auf dem deutschen Klinikmarkt

Der Versorgungscampus ProServ in Pulheim

- Neubau einer Zentralküche in einem Versorgungscampus der verschiedene Aufgabengebiete in einem Gebäude vereint

- Alle Aufgabengebiete nutzen die gleiche Infrastruktur und zentrale Logistikorganisation.

  ⇨ Das bedeutet, es wird mit einem Massenspeicher (ca. 15.000 Stellplätze) und Fördertechnik mit Shuttles gearbeitet.

- Die Inbetriebnahme 2018
- Produktionsform Cook & Chill
- Gesamtkapazität bis zu 3.000 BKT und 3.000 Großgebinde
- Produziert werden bis zu 40 Menülinien einschl. Sonderkostform und Wahlleistungspatienten
- Die Zentralküche versorgt zurzeit ca.6 – 10 Krankenhäuser, Cafeterien, Mitarbeiter und Senioreneinrichtungen

Die Vorarbeit für die Umsetzung war das A & O…

Der Versorgungscampus ProServ in Pulheim

Die Kolb Planung wurde im Jahr 2015 beauftragt für den Bereich der Zentralküche gemeinsam mit dem Auftraggeber und, einen aus der Praxis kommenden, Küchenmanager ein Konzept zu entwickeln, um die Speisenversorgung in den Versorgungscampus integrieren zu können. Hierbei mussten u.a. die Abläufe und Arbeitsbereiche neu strukturiert werden.
Beispiel: Tablettierung – diese erfolgt „sortenrein“.

Die Entwicklung erfolgte u.a. in Arbeitskreisen mit den anderen Fachbereichen (u.a. Logistik) und dem Unternehmen für Fördertechnik.

Dies war für alle ein ganz neuer Ansatz und eine große Herausforderung.

Die Konzeptentwicklung und Planung dauerte zwei Jahre.

ProServ

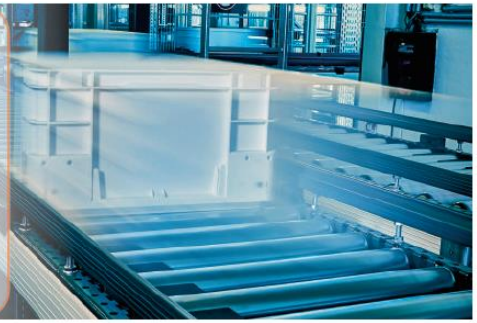
Großprojekt mit Strahlkraft

Ein zukunftsweisendes Großprojektes im deutschen Klinikmarkt entstand in den vergangenen Monaten mit dem Neubau einer Zentralküche und Zentralsterilisation am Versorgungscampus der ProServ Management GmbH in Pulheim. Der neue Versorgungscampus arbeitet mit Massenspeicher, Intralogistik und Shuttlelager als Einheit. Die Planung der Küchentechnik oblag der Kolb Planungsgesellschaft, Oldenburg. Laut Fachplaner Hans-Georg Kolb entstanden hier Kapazitäten für 3.000 Beköstigungstage (BKT), tablettiert für sechs bis zehn Krankenhäuser. Dazu kommen weitere 3.000 Großgebinde für Cafeterien, Mitarbeiter in den Kliniken und Senioreneinrichtungen.

● **Besonderheit des Projektes:** Erstmalig wurden am Versorgungscampus für Zentralküche und Zentralsterilisation eine gemeinsame Anlage für Massenspeicher, Shuttlelager und Intralogistik installiert. Das bedeutet: Angelieferte Lebensmittel werden in spezielle Kisten umgepackt, eingescannt und in das Massenspeichersystem eingegeben.

ProServ Management

Projektname	Versorgungscampus (Zentralküche und Zentralsterilisation)
Ort	Pulheim-Brauweiler, Südhessen
Planung	Küchentechnik: Hans-Georg Kolb, Kolb Planungsgesellschaft, Oldenburg
Eröffnung	Dezember 2018
Kapazitäten	ca. 3.000 BKT pro Tag, tablettiert für 6–10 Krankenhäuser, ca. 3.000 Großgebinde für Cafeterien, Mitarbeiter und Senioreneinrichtungen



Logistikmanagement: Lebensmittel werden in spezielle Kisten umgepackt und eingescannt.

Zukunftsweisend

- Entlastung der Mitarbeiter
- Fehlerreduzierung durch Automatisierung
- Einheitliche Steuerung/Software
- Vereinfachung der Logistik
- Flächenreduzierung

Bei Bedarf werden die Lebensmittel von der Küche abgerufen und direkt in der Küche aus dem System zur Verfügung gestellt. Die Lebensmittel werden in der Küche verarbeitet (produziert in Cook & Chill), in GN-Einsätze gefüllt, in spezielle Kisten gepackt, eingescannt und wieder in den Massenspeicher geführt. Die Tablettierung erfolgt „sortenrein", also getrennt nach „Vollkost", „leichte Kost", „Vegetarisch" und „Diäten". Die Speisenkomponenten werden aus dem System abgerufen, am Band tablettiert, eingescannt und in eine „Fastbox" gegeben, in der diese dann bis zur Abholung bereit stehen. Die Zuordnung der tablettierten Speisen nach Krankenhäusern, den Stationen und Patientenzimmern folgt einem klaren System: Die Mitarbeiter an der „Fastbox" rufen anhand der Patiententablettkarte das geforderte Patiententablett ab. Die „Fastbox" gibt das jeweilige Tablett in der richtigen Reihenfolge aus, abhängig davon, wie die Patienten in den Zimmern liegen. Der Mitarbeiter gibt die Tabletts wieder in der entsprechenden Reihenfolge in den Tablettwagen ein. Bis zur Abholung steht dieser Wagen – sortiert nach Krankenhäusern – im gekühlten Wagenbahnhof bereit. *Petra Mewes*

Beispiel für Automatisierung. Blick in die Speicherkapazitäten der Boxen.

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir Ihnen an dieser Stelle keine detaillierteren Einblick über dieses zukunftsweisende Großprojekt und unser Know-how geben können, da dieses im Internet veröffentlicht wird.

Gerne stehen wir Ihnen für ein persönliches Gespräch oder eine Besichtigung dieses Projekts zur Verfügung.

Kolb Planung GmbH & Co. KG

Am Strehl 153-155
26125 Oldenburg

Telefon:	04 41 / 60 498
Fax:	04 41 / 60 450
E-Mail:	info@kolbplanung.de
Homepage:	www.kolbplanung.de

Ansprechpartner: Hans-Georg Kolb