



Emmerich (3)



Neltner Großküchen GmbH

Die Gäste der Cafeteria Viva können sich im neugestalteten Selbstbedienungsbereich am reichhaltigen Frühstücksbuffet bedienen.

## Südharz Klinikum Nordhausen / Ascobloc

# Genuss-Oase steigert Umsatz

Das Südharz Klinikum Nordhausen verfügt über rund 800 Betten. Hier werden jährlich mehr als 31.000 Patienten von den etwa 1.900 Mitarbeitern versorgt. Damit sich Personal, Patienten und Gäste während des Klinikalltages eine kleine Auszeit gönnen können, wurde die Cafeteria komplett neu gestaltet.

**G**utes, frisch zubereitetes Essen und Raum für entspannte Gespräche sowie interessante Bücher bieten – das sind die Hauptaufgaben der Cafeteria „Viva“, die im vergangenen Jahr für rund 900.000 Euro innerhalb von sechs Monaten umgebaut wurde. Nachdem der Pachtvertrag für die Cafeteria Anfang 2016 ausgelaufen war, entschied sich die Klinikleitung, diesen Bereich komplett umzubauen, zu modernisieren und mit einem neuen Konzept künftig selbst zu betreiben.

Klinik-Geschäftsführer Guido Hage, der Technische Leiter Bernd Schimmel und Küchenleiter Matthias Höfig sowie Claudia Neltner von Neltner Großküchen waren von Anfang an in die Planung und Projektumsetzung involviert, bei der überwiegend regionale Firmen Hand in Hand arbeiteten. „Nur so konnte ein stimmiges, in allen Bereichen funktionelles Vorzeigeobjekt entstehen, das Nachhaltigkeit, Eleganz und Wertigkeit in sich vereint“, erklärt Sabrina Sauerland stolz, die die Cafeteria leitet und dabei von zwei Köchen aus der Hauptklinikküche sowie einem sechsköpfigen Restaurantfachkräfte-Team unterstützt wird. Die direkt über dem Haupteingang gelegene Cafeteria Viva öffnete am 13. Dezember 2016 ihre Pforten und steht seitdem den Mitarbeitern, Patienten und Gästen mit ihren 130 Plätzen montags bis sonntags

von 7.30 Uhr bis 20 Uhr zur Verfügung. Die gemütlich gestaltete Cafeteria wurde in drei Zonen gegliedert: Der Hauptbereich umfasst eine Kiosk-Ecke, in der Tageszeitungen, Zeitschriften sowie eine Auswahl an Geschenkartikeln und Blumenpräsenten erhältlich sind. Dieser gegenüber beginnt die L-förmige Ausgabetheke, die vom integrierten Getränkekühlschrank und der Tablettentnahme über den Buffet-, Kalt- und Warmbereich bis hin zur Tortenvitrine reicht.

Eine Empore mit erhöhten Sitzplätzen bildet den zweiten Bereich der Cafeteria, der zugleich Rückzugsort für Familien ist. Auch hier zeigt sich die Liebe zum Detail: Was auf der einen (Haus-) Seite der Stellplatz

für die Tablettregalwagen ist, wird auf der Rückseite zum Spielhaus für Kinder.

Als „Clubraum“ wird der dritte Bereich bezeichnet, der über 30 Sitzplätze verfügt und durch eine Glaswand für Vorträge oder Patientenfeiern abgetrennt werden kann. „Wir hätten gar nicht gedacht, dass das neue Konzept der Cafeteria so gut ankommt“, berichtet Sabrina Sauerland, die mit ihrem Team den Gästen eine gesunde und leckere Verpflegung bietet, bei der verstärkt Produkte von regionalen Unternehmen verwendet werden. Gerade am Wochenende zur Kaffeezeit erreicht die Cafeteria in der kalten Jahreszeit manchmal ihre räumlichen Grenzen. Im Sommer kommen dann noch 30 weitere Plätze auf der Terrasse hinzu.



Neltner Großküchen GmbH

Als Selbstbedienungsbereich wurde das Frühstücksbuffet der Cafeteria gestaltet.

## Reibungslose Abläufe auf Maß

„90 Prozent der technischen Neuausstattung im Bereich der Ausgabe und Küche wurden von dem Unternehmen Ascobloc in perfekter Maßanfertigung erstellt“, berichtet Claudia Neltner, die die Absprachen mit den ausführenden Gewerken traf und auf die Einhaltung aller Details von der Farbauswahl der Möbel und Böden sowie an der Wand ebenso achtete wie auf die professionelle Küchentechnik und Tischkultur. Es waren viele Detaillösungen gefragt, um im bestehenden Raum mit Säulen, die es umzubauen galt, eine Ausgabe zu gestalten, die Hotelcharakter hat.

Da die Cafeteria sowohl im Selbstbedienungs- als auch im Serviermodus betrieben wird, wurde auf eine durchgängige Theke mit Granitabdeckung geachtet. Denn morgens stellen sich die Klinikmitarbeiter am Buffet ihre Speisen und Wunschgetränke zusammen. Ab der Mittagszeit, wenn die Gäste und Patienten heiße Snacks, Kuchen, Eisbecher oder Kaffeespezialitäten ordern, bestellen sie beim Servicepersonal an der Theke, das ein Tablett mit dem Geordneten packt und zum Gast an den Tisch bringt.

Die Ausgabetheke umfasst eine Reihe von kleinen technischen Details, die für Funktion, Sicherheit und Hygiene sorgen. „Gastseitig steht die Granitplatte der Ausgabetheke über, so dass sie als Tabletttrutsche dient, ohne dass dabei eine Kantinenwirkung aufkommt“, erklärt Tilo Landrock, Verkaufsleiter D-A-CH bei Ascobloc. Außerdem wurde hinter dem scheinbar schwebenden Husenschutz eine indirekte LED-Beleuchtung verbaut. „Dort, wo zu kühlende Speisen präsentiert werden sollen, haben wir einen 50er-Granit verbaut, der von unten über eine Kühlplatte und Kälteleitgel gekühlt wird“, erklärt Landrock.

Eine weitere Herausforderung, die das in Dresden ansässige Unternehmen meisterte, war die Ausgabenanlage mit Umbauung einer Säule: Diese beinhaltet nicht nur eine Unterbau-Getränketheke und zwei integrierte Tellerspender, sondern auch noch die eingebaute Tafelwasseranlage. Ein Hingucker am Ende der Theke bildet zu guter Letzt die Kuchen-Glasvitrine: Hier wurde von Ascobloc ein spezielles Glas mit gutem Dämmwert verbaut und dabei so wenig Stahl wie möglich für die Statik eingesetzt. Um dem Gast einen möglichst uneingeschränkten Blick auf die süßen Leckereien zu bieten, wurden zudem Behälter für das Besteck in den Thekenbereich mit Granitabdeckung eingelassen.



Über die gelungene Cafeteria freut sich Sabrina Sauerland, Leiterin der Cafeteria „Viva“, die hier mehr Mitarbeiter, Patienten und Gäste verpflegen darf als erwartet.

## Praxisorientiert gestaltet

Hinter dem eigentlichen Ausgabebereich wurde ebenfalls ein funktionales Buffet an der Rückwand mit Glasbild installiert. Darin eingebaut sind eine Milcheisvitrine mit Tiefkühlwanne, eine Fruchtekühlung mit mehreren Behältern und eine Portionierspüle – alles individuelle Lösungen, die auf effiziente Arbeitsabläufe ausgelegt sind. Auf der Arbeitsfläche wurden darüber hinaus eine Kaffeespezialitätenmaschine mit Tassenwärmer sowie eine Sahnemaschine eingepasst. Um ein stimmiges Gesamtbild zu schaffen, wurden zudem sämtliche Glashalter in Schwarz pulverbeschichtet, damit sie zur Granitoberfläche der Ausgabe passen.

„Die Basis für diesen Arbeitsbereich sowie für die gesamte Ausgabetheke bilden professionelle Großküchenmöbel, deren Edelstahlkorpus mit Schichtstoff in Beige-Tönen überzogen wurde, um so den farbigen Wohlgefühlcharakter der Cafeteria aufzugreifen“, erklärt Tilo Landrock und fährt fort: „Dass sich ergonomisches Arbeiten und perfekte Optik nicht ausschließen müssen, sondern harmonisieren, zeigt nicht zuletzt die Lösung der versteckten Griffmulden an den Möbeltüren.“

An den nur vom Personal benutzten Teil des Ausgabebereiches schließt sich eine kleine Küche an. Unabhängig von der Kantinenküche werden hier vom Cafeteria-Team kleine Gerichte direkt frisch zubereitet. Auch diese wurde von Ascobloc so konzipiert, dass die Funktionalität im Vordergrund steht. So sind die in einem Block verbauten Fritteuse und der Herd mit einem Spritzschutz getrennt, im Unterbau wurden selbst die kleinsten Plätze noch für Stauraum genutzt und auf durchgängige, leicht zu reinigende Arbeitsflächen geachtet. Zwei kleine Self-cooking-Center von Rational, ein Cool Com-



Küchenleiter Matthias Höfig freut sich über die funktionale Cafeteria samt kleiner „Viva“-Küche, bei der jeder Zentimeter von Ascobloc funktional gestaltet wurde.

pact-Kühler sowie eine Korbspülmaschine von Meiko mit Wärmerückgewinnung runden die vorhandene Küchentechnik ab.

## Gutes Gästeklima

Besonders stolz ist man im Südharz Klinikum Nordhausen auf die Lösung der klimatischen und kältetechnischen Fragen: Die Gäste in der Cafeteria sollten sich in guter, wohltemperierter Luft aufhalten können und zugleich nicht von störenden Nebengeräuschen belästigt werden. Daher wurde die komplette Kältetechnik im Innenhof des Klinikums stationiert. „Die moderne, zentrale Kälteanlage benötigt nun weniger Energie und Wartungsaufwand als normalerweise eine einfache Tiefkühllösung auf einer Etage benötigen würde“, erklärt Claudia Neltner. „Bei der Modernisierung der Cafeteria wurde zudem darauf geachtet, dass das Tageslicht mittels automatisch verschiebbaren Jalousien die Sonneneinstrahlung regelt.“

Bereits nach den ersten drei Monaten kann Matthias Höfig hinsichtlich der Cafeteria Viva eine äußerst positive Bilanz ziehen. „Unser Angebot wird sehr gut angenommen. Von daher wollen wir es weiter ausbauen und neben der festen Karte verstärkt auf zusätzliche Tagesspezialitäten setzen. Dadurch wollen wir unseren Gästen einen Marktplatz-Charakter bieten“, sagt der Küchenleiter. Damit dann auch die Abläufe in den Stoßzeiten stimmig sind, soll neben der bisherigen Hauptkasse noch ein zweiter Kassenplatz in die Ausgabetheke integriert werden. So können die Mitarbeiter, die sich ihr Frühstück zusammenstellen und mit ihrem Ausweis bargeldlos zahlen, beispielsweise zu einer Kasse gehen, und diejenigen, die ein belegtes Brötchen mitnehmen wollen, sich an die Bargeldkasse stellen. ▶

Martina Emmerich