



Pro Serv, Pulheim

Betreiber	Küche Pro Serv Gourmet GmbH
Standort	Pulheim Brauweiler
Start	2004 2012 Einsatz Massenspeicher mit Shuttle-System 2019 Aufbau eines Versorgungscampus mit 4 Modulen
Baukosten	rd. 27 Mio. €, Küche rd. 9 Mio. €
weitere Services	Sterilisation, Logistik, zentrale Dienste
Produktionssystem	Cook&Chill Speisenversorgung
Massenspeicher	rd. 15.000 Stellplätze (Hochregallager)
Essen pro Tag Jahr	7.500 2,5 Mio. (BKT 3.000)
Verteilung Kostformen	Vollkost 62% Schonkost 23% Sonderkost 14%
Gemeinsame Projektierung und Planung	u.a. Knapp AG und Kolb (Innovationspartner Knapp AG)

Hightech fürs Patientenessen

Vom Versorgungscampus in Pulheim-Brauweiler aus beliefert Pro Serv seit 2018 seine Klinikkunden mit täglich 7.500 fertig tablettierten Patientenessen. Intelligente Logistik schafft eine enorme Prozessoptimierung und spart Personalkosten.

Der weiterhin kostengetriebene Gesundheitssektor ist in Bewegung und sucht nach neuen Lösungen: Während die Verweildauer in Krankenhäusern und stationären Gesundheitseinrichtungen sinkt, steigt mit zunehmender Lebenserwartung die Zahl der Patienten überproportional an. Damit steigen auch der Bedarf an Personal und die Anforderungen an die wirtschaftliche und individuelle Versorgung der Patienten. Im Fokus der Prozessüberlegungen standen höchste Effizienz bei gleichzeitiger durchgängiger Rückverfolgbarkeit, Einhaltung der hohen Hygienestandards und Erzielung von Mehrwerten

für Betreiber wie Patienten. Als Ergebnis entstand ein zukunftsweisendes Großprojekt, das im Küchenbereich auf Cook & Chill setzt. Die Baukosten betragen rund 27 Mio. Euro, davon wurden knapp 9 Mio. Euro in den Küchenbereich investiert.

Verschiedene Services unter einem Dach.

Die Campusidee basiert auf der Konzentration verschiedener Leistungsbereiche unter einem Dach wie zum Beispiel eine Großküche, ein Sterilisationsbereich oder ein Arbeitsteil, in

dem Medikationen zusammengestellt werden – alles unter Nutzung einer einzigen Logistikstruktur. „Professionalisierung durch Zentralisierung“, bringt Johannes Kompek, Healthcare Solutions, Knapp AG, den Vorteil der Lösung auf den Punkt. Herzstück ist eine Kombination aus einem automatischen Lagersystem mit unterschiedlichen Temperaturzonen und schnellen Puffertürmen für die Sequenzierung. Im zentralen Lager sind alle Waren platzsparend gelagert und jederzeit abrufbar. Ein sogenannter Shuttle versorgt die unterschiedlichen Bereiche am Versorgungscampus mit den benötigten Waren, wie

zum Beispiel die Tageszutaten für die Großküche. Die dazugehörigen Puffertürme stellen nach Tablettierung die korrekte Reihenfolge her, zum Beispiel Speisetablets gemäß der Reihenfolge der Patienten in den Zimmern. Dazu der beauftragte Planer Hans Georg Kolb: „Die Planungsaufgaben stellten neue Anforderungen an uns, weil die Dinge eben nicht so sind, wie man sie immer schon gemacht hat.“

Soll heißen: der Campus besteht nicht nur aus einer Cook & Chill-Küche, sondern aus anderen Leistungsbereichen für die Klinikversorgung. Küchenfachleute mussten die Sprache der Logistiker lernen und umgekehrt. O-Ton Kolb: „Ohne die Bündelung

aller fachlichen Kompetenzen aus allen Bereichen wäre keine Planung und Umsetzung möglich gewesen.“ Was ist jetzt der Unterschied zu einer Zentralküche? Hans Georg Kolb, seit 30 Jahren im Planungsgeschäft: „Die Unterschiede sind gravierend, es handelt sich um eine im Versorgungscampus integrierte Zentralküche.“ Deren Prozessmerkmale sind

- Erfassen: Eine herkömmliche Anlieferung und Einlagerung der Le-

Bündelung fachlicher Kompetenzen.

Warenanlieferung und Umsetzen in Kästen zum Stapeln im Hochregallager.

