

IHRE VISION, UNSERE MISSION.

Gemeinsam zur perfekten Großküche.

Alles aus einer Hand – als Generalunternehmer
realisierten wir die Großküche für Casa Mia.

/ Casa Mia Seniorenzentrum
/ Lindenallee 23, 47229 Duisburg



MEYER

GROSSKÜCHENTECHNIK / ABLUFTTECHNIK / MEDIZINTECHNIK / KÄLTETECHNIK / WÄSCHEREITECHNIK
BERATUNG / PLANUNG / FERTIGUNG / MONTAGE / WARTUNG / INSTANDHALTUNG

Generalunternehmer für das Casa Mia

Interview mit Christian Henneberger – Leitung Servicemanagement der Stella Vitalis und Casa Mia Unternehmensgruppe. Ein Pflegeunternehmen, das deutschlandweit an 24 Standorten Seniorenzentren führt. 14 moderne Seniorenheime betreibt das Unternehmen in Nordrhein-Westfalen, allein drei davon sind in Duisburg. Die neu eingerichtete Großküche im Seniorenhaus Duisburg-Rheinhausen ist nun zentraler Produktionsstandort für insgesamt 450 warme Mittagessen in drei Häusern. Frühstück, Nachmittagsnacks sowie die kalte Küche werden hier ebenfalls vorbereitet. Autorin: Eva Reik



FAKTEN

- / Großküchenplanung als Generalunternehmer inkl. Umsetzung
- / Auf 680 qm
- / Casa Mia Seniorenzentrum
- / Lindenallee 23, 47229 Duisburg

Christian Henneberger ist Leiter des Servicemanagements des Pflegeunternehmens und seit 2022 zuständig für die Bereiche Küche, Reinigung, Wäscherei und Café. Wir begleiten den gelernten Koch bei einem Streifzug durch die von der Firma Meyer Großküchentechnik eingerichteten Großküche. Seinen Traumberuf Koch hat Henneberger von der Pike auf gelernt, arbeitete für unterschiedliche Betriebe, vom Bundeswehroffiziersheim bis zum Sternrestaurant. Auch wenn er heute nur noch administrativ tätig ist, profitiert er täglich von seinem Wissen hinterm Herd. Es ist kurz vor 12 Uhr mittags, gerade wird das Mittagessen für den kommenden

Tag zubereitet. Schweineschnitzel, Salzkartoffeln, Sauce Hollandaise und Gemüse-Bagels, als vegetarische Alternative. Es zischt, brutzelt und dampft.

Herr Henneberger, für das morgige Mittagessen verarbeiten sie heute rund 45 Kilo Fleisch, 85 Kilo Kartoffeln, bereiten 25 Liter Soße und etwa 50 Kilo Gemüse fürs vegetarische Menü zu. Wurde hier schon immer in solchen Dimensionen gekocht?

Überhaupt nicht! Bevor ich hier vor drei Jahren angefangen habe, hat ein Caterer das Mittagessen geliefert. Aber wie überall musste auch unser Unternehmen auf die Kosten und das Budget achten, so dass wir nach einer gründlichen Prüfung recht schnell zu dem Punkt gekommen sind, dass eine eigene Küche wesentlich günstiger ist, wir aber trotzdem unseren Anspruch an eine hohe Qualität und frische Küche gut halten können.

Sie beliefern von hier aus jetzt 450 Senioren in Duisburg mit Essen.

Ja, gemeinsam mit Meyer Großküchentechnik haben wir uns die drei Seniorenhäuser im Stadtgebiet angeschaut und beschlossen, dass die Voraussetzungen in Duisburg-Rheinhausen am besten sind, um hier eine große Verteilerküche für Cook & Chill einzurichten. Wo also nach unseren eigenen Rezepturen in ausreichenden Mengen gekocht werden kann und nach den vom Gesundheitsamt vorgegebenen Hygienevorschriften heruntergekühlt.

War die Umstellung vom Lieferservice auf eigene Küche kompliziert?

Nein, kompliziert war das überhaupt nicht, nur anspruchsvoll. Denn wir hatten einen sehr strengen Zeitplan. Nach einer etwa vier Monate langen Planungsphase folgte die Bauphase von einem halben Jahr. Das lief wie am Schnürchen, die Firma Meyer war jeden Tag zur Stelle, teilweise mit Fremdfirmen, und arbeitete quasi Tag und Nacht. In dieser Zeit





schrieb ich mit der Küchenleitung die Rezepturen, so dass wir weiterhin ein qualitativ hochwertiges Essen unseren Senioren anbieten können.

Hätten Sie mit Ihrer langen Berufserfahrung als Koch und als langjähriger Betriebsleiter einer Großküche die Küche auch im Alleingang planen können?

Nein, mit Sicherheit nicht. Wir verließen uns da voll und ganz auf das Know-how von Herrn Meyer. Er wusste genau, wie viele Kipper zum Kochen, Kochkessel, Kombidämpfer und Schockfroster für unsere Anzahl an Essen notwendig sind. Außerdem haben wir jetzt eine hochmoderne Küche, in der von Belüftung, über die Elektrik bis zum Kochen, Küh-



len, Portionieren und Verpacken alles tiptopp funktioniert und klappt.

Könnte Ihr Erfolg mit der neuen Küche auch ein Exempel fürs deutschlandweite Kochen in ihren Seniorenhäusern werden?

Diese Überlegung gibt es tatsächlich. Aber es ist natürlich eine Frage der Logistik und des Liefers. Um unseren Qualitätsanspruch halten zu können, ist ein Cluster an Senioreneinrichtungen notwendig. Eine Ansammlung von mehreren Seniorenhäusern in überschaubarer Nähe liegt zum Beispiel im Rheinland, im Ruhrgebiet und in Schleswig-Holstein vor. Da aber die vorhandenen Häuser jeweils zu klein sind und auch ein Anbau für eine Großküche nicht möglich ist, halten wir Ausschau nach weiteren Möglichkeiten: Etwa Catering-Unternehmen oder Metzgereien, die nicht mehr betrieben werden, uns aber eine gewisse Infrastruktur liefern könnten. Von einem zentralen Küchenstandort würden wir dann mehrere Häuser beliefern, wie hier in Duisburg. Denn die von Meyer Großküchentechnik entwickelte Verteilerküche für die Cook & Chill-Produktion ließe sich perfekt auf andere Standorte übertragen.

Welche weiteren Vorteile ergeben sich durch das zentrale Kochen, mit denen Sie anfangs vielleicht gar nicht gerechnet hätten?

Dadurch, dass wir sowohl in Menge als auch im Inhalt unsere Speisepläne eine Woche im Voraus kalkulieren können, haben wir sehr geregelte Arbeitszeiten von morgens sechs bis etwa 14.30 Uhr. Selbst wenn Feiertage anstehen, kommen wir ohne Wochenendeinsätze gut klar. Darüber hinaus sind unsere Rezepturen mit dem Warenwirtschaftssystem in einer fantastischen Software verbunden, so dass die Überproduktion nahezu gegen Null tendiert.



© Christian Knieps Photography





Als Generalunternehmer für Casa Mia sorgen wir dafür, dass alles rundläuft. Wo täglich liebevoll für ältere Menschen gekocht wird, muss alles stimmen. In der neu eingerichteten Großküche des Casa Mia Seniorenhauses in Duisburg-Rheinhausen entstehen jeden Tag 450 warme Mahlzeiten – frisch, ausgewogen und mit Sorgfalt zubereitet für gleich drei Einrichtungen in der Region. Geplant und umgesetzt wurde die moderne Verteilerküche von MEYER Großküchentechnik – mit einem durchdachten Cook & Chill-Konzept, das Qualität, Effizienz und Hygiene optimal verbindet. Von der Bodenbeschichtung über Lüftung, Klima, Sanitär, Elektro und Fliesen bis hin zu Trockenbau, Decke und fertiger Küche – alles aus einer Hand. Auch über Duisburg hinaus sorgt MEYER für reibungslose Abläufe: Mit einem 24/7-Kundendienst betreut das Unternehmen alle Casa-Mia-Standorte in Deutschland – schnell, zuverlässig und mit technischem Know-how. Weil gute Küche mehr braucht als gute Zutaten.



Großkücheneinrichtungsgesellschaft Meyer mbH

Ottostraße 2 / 50170 Kerpen-Sindorf / T 02273 60181-0

info@meyer-grosskuechentechnik.de / meyer-grosskuechentechnik.de