

Innovatives, beheizbares Tablettssystem für die Thüringen Kliniken Saalfeld

Die Thüringen Kliniken Saalfeld standen vergangenes Jahr vor der Entscheidung, am Standort Saalfeld mit 520 Patientenbetten ein neues Speisenverteilsystem anzuschaffen. Nach den positiven Erfahrungen mit ThermoLine® 200 bei der Außerhausversorgung des Standortes Rudolstadt griffen die Verantwortlichen auch diesmal auf ein Produkt aus dem Hause Thermovision zurück. Das System ThermoLine® ReTherm verfügt über eine im Tablett integrierte Kontaktwärmeheizung und zeichnet sich durch gradgenaue Temperierung und höchste Energieeffizienz aus. Mitte August 2008 ging das neue Speisenverteilsystem in Betrieb.

Gradgenaue Temperierung

Die zentrale Frischkostküche in Saalfeld versorgt im Cook & Hold Verfahren täglich rund 1000 Patienten und Mitarbeiter zu Mittag mit einer heißen Mahlzeit. Im äußerst sensiblen Krankenhausbereich gilt es dabei vor allem, die in den HACCP Richtlinien vorgeschriebenen Temperaturen für Heiß- und Kaltspeisen exakt einzuhalten. Das System ThermoLine® ReTherm erfüllt diese Anforderungen durch ein Kontaktwärmetablett mit temperaturgeregelten Heizzonen, das für eine gezielte und gradgenaue Temperierung der warmen Speisen sorgt. Durch die thermische Trennung ist der Wärmeübergang auf die Kaltspeisenkomponenten minimal und kann durch den Einsatz eutektischer Kühlplatten HACCP gerecht eingehalten werden. Küchenleiter Jürgen Wundahl führt weitere schlagende Argumente für die Kaufentscheidung an: „Neben der optimalen Temperierung und der zuverlässigen Einhaltung der geltenden Vorschriften zur Lebensmittelhygiene waren auch wirtschaftliche Gründe ausschlaggebend. So können wir zum Beispiel unsere Systemteile für die Kaltspeisen problemlos weiterverwenden, was für uns große Zeit- und Kostenersparnisse bei der Umstellung bedeutete.“

Durch die hohe Leistungsfähigkeit kann ThermoLine® ReTherm aber nicht nur zum Warmhalten, sondern auch im Cook & Chill Betrieb eingesetzt werden. So wurde für die Klinik in Saalfeld ein spezielles Heiztablett mit vier Heizzonen entwickelt, um den Patienten auch am Abend warme Suppen und Flüssigkost anbieten zu können. Die Suppentabletts werden bereits bei der vorgezogenen Abendbrotverteilung kalt angerichtet und dann auf der Station vollautomatisch regeneriert – das spart Personal und Kosten.

Energieeffizienz und Flexibilität

Auch vom technischen Standpunkt bringt ThermoLine® ReTherm unschlagbare Vorteile, wie der technische Leiter, Jürgen Hundt, erläutert: „Das System ist durch die gezielte Erwärmung der Speisen äußerst energieeffizient, und auch der elektrische Anschlusswert der Energieversorgungs- und Steuerungseinheiten auf den Patientenstationen ist mit maximal 2,0 kW pro Station sehr niedrig.“ Darüber hinaus sind die Transportwagen auch uneingeschränkt waschanlagentauglich und in unterschiedlichen Größen verfügbar. Durch Wagengrößen mit 8, 20 und 30 Tabletteinschüben können die vorhandenen Stellflächen optimal genutzt und die Wagenausstattung flexibel an die Anforderungen der einzelnen Stationen angepasst werden. Die Energieversorgungsmodule für die insgesamt 57 Transportwagen wurden vom Düsseldorfer Planungsbüro PFK optimal in die Patientenstationen integriert. Die Bedieneroberfläche des Displays und das Anschlusskabel für die Transportwagen sind in abschließbaren Fächern untergebracht und damit absolut sicher vor dem Zugriff Unbefugter. Durch die äußerst schlanke Form sind die Module zudem sehr platzsparend und fügen sich harmonisch in die Innenarchitektur der Patientenstationen ein.



Aktiv beheizter, waschanlagentauglicher Tabletttransportwagen mit passiver Kühlung. Die Energieversorgung erfolgt über ein externes Energieversorgungs- und Steuerungsmodul.



ThermoLine® ReTherm Heiztablett mit zwei temperaturgeregelten Kontaktwärmehitzonen für Suppe und Hauptspeise. Geeignet für Cook & Serve, Cook & Chill und Cook & Freeze.



Energieversorgungs- und Steuerungsmodul auf der Patientenstation. Sonderausführung mit abschließbaren Abteilen für das Anschlusskabel und das Bedienpaneel.



ThermoLine® ReTherm Heiztablett mit vier temperaturgeregelten Kontaktwärmehitzonen für Suppe und Flüssigkost. Geeignet für Cook & Serve, Cook & Chill und Cook & Freeze.