

23 Millionen Euro Gesamtkosten, zwei Jahre Bauzeit. Im August 2013 wurde das Regionale Berufsbildungszentrum (RBZ) Wirtschaft in Kiel eröffnet. Der Neubau entstand in Anlehnung an skandinavische Baukunst, wobei ein sogenanntes Cluster-Konzept das Fundament für den innovativen Lern- und Lehrbetrieb bildet: Klassenräume wachsen durch Arbeits- und Bewegungsflächen, Lern-Nischen und Gruppenarbeitsräume zu kleinen „Lerndörfern“ zusammen. Natürliche Materialien, Farben und lichtdurchflutete Räume prägen den gesamten Gebäudekomplex, über dessen Dach Nachhaltigkeit und Energieeffizienz schweben. Ein Netzwerk der Wertschöpfung setzt sich in der Mensa fort, deren Ausrichtung auf effizienter Gerätetechnik und dem Cook & Chill-Fertigungsprinzip basiert.



Für die Zukunft geplant

Im RBZ Wirtschaft steht eine gesunde, nachhaltig produzierte und ausgewogene Kost auf dem Speiseplan. Das Angebot reicht vom Frühstück bis zum Abendessen, vom vollwertigen Mittagessen bis zum Snack zwischendurch. Mit ARAMARK konnte ein Caterer für den Betrieb der Mensa gewonnen werden, der den Ansatz der Nachhaltigkeit teilt. Regionale Erzeugnisse und ein hoher Anteil von Bioprodukten kommen auf

den Tisch, etwa fünfhundert Essen werden täglich über den Tresen gereicht: von Köchen und Küchenpersonal, das auch am „Point of Sale“ zum Einsatz kommt. Doch die Küche des RBZ soll schnell aus ihren Kinderschuhen herauswachsen. „Ziel ist es, ein Vielfaches an Gerichten zu produzieren, die in die Außer-Haus-Verpflegung gehen“, so der Betriebsleiter Holger Ralle von ARAMARK mit Blick in die Zukunft. Kochen, kühlen

und regenerieren – das Produktionsverfahren „Cook & Chill“ lässt eine Fertigung von bis zu 1.600 Essen täglich zu: In absehbarer Zeit sollen nicht nur die im Regionalen Berufsbildungszentrum Wirtschaft unterrichteten Schüler sowie die dort aktiven Lehrkräfte, sondern vielmehr auch Mitarbeiter von Unternehmen und Schüler von anderen Schulen via Fernverpflegung aus der Zentralküche versorgt werden.



Offenheit und Transparenz in der Mensa des RBZ Wirtschaft in Kiel: Schüler sollen mit Freude zum Essen gehen und die Speisenpräsentation als Erlebnis empfinden.



Strukturierte Abläufe für optimale Lösungen

Mit der Mensa- und Küchenplanung im Regionalen Berufsbildungszentrum Wirtschaft wurde das Planungsbüro VT PLANTEAM UG (Hamburg) beauftragt. Im Interview äußerten sich Geschäftsführer Volker Thielsen und Miriam Sachsse (Diplom-Ing./VT Planteam) über wirtschaftlich optimierte Prozesse, Küchen- und Spültechnik sowie eine nachhaltige Energieeffizienz.

MEXpress: Welche Vorgaben mussten bei der Mensa- und Küchenplanung im RBZ erfüllt werden?

Volker Thielsen: Analog zum Gesamtkonzept der Schule standen eine offene Gestaltung des Mensabereiches mit Free-Flow-Stationen sowie strukturierte Abläufe in der Küche im Vordergrund. Vorgabe war, auf einem begrenzten Raum höchste Wirtschaftlichkeit erzielen zu können.

MEXpress: Wie wurde der Free-Flow-Bereich realisiert?

Miriam Sachsse: Der Free-Flow-Bereich umfasst drei Counter als Anlaufpunkte für Tagesgerichte,

einen Aktionsbereich und in der Mitte ein großes Salat- und Warmspeise-Buffer. Wichtig am gesamten Konzept war die Präsentation der Speisen, die „Freude am Essengehen“ vermitteln soll.

MEXpress: Wirtschaftlichkeit vor Ort und über den Tellerrand der Schule hinaus?

Volker Thielsen: Ja, gefragt war eine Arbeitsplatz- und Lageroptimierung sowie Produktionsverfahren mit höchster Wertschöpfung.

MEXpress: Im RBZ Wirtschaft wird nach dem Cook & Chill-Verfahren produziert. Ist diese Lösung für einen Schulbetrieb ideal?

Volker Thielsen: Ja, für Gemeinschaftsverpflegungen bietet sich dieses System generell an. Im RBZ ist die Küche für eine Produktion von rund 1.600 Essen täglich im Cook & Chill-Verfahren ausgelegt. Gehen wir von der im RBZ angestrebten Essenteilnehmerzahl von etwa 800 Gästen aus, hat die Küche noch Kapazitäten für rund 800 Essen frei. Das macht eine zusätzliche Wirtschaftlichkeit durch eine Außer-Haus-Verpflegung möglich. Eine Kostenoptimierung, die irgendwann zu einer Null-Bezuschussung für die Stadt Kiel führen soll, kann durch die Küche realisiert werden.

MEXpress: Soviel zum Thema Wirtschaftlichkeit in barer Münze. Wie sieht es mit der Kalkulation bei der Anzahl der Essenteilnehmer aus?

Volker Thielsen: Beim Betreiben einer Mensa in einer Berufsschule gibt es Schwankungen bei der Essen-

teilnehmerzahl. Schüler haben z.B. überbetriebliche Ausbildungen, Praktika oder Blockunterricht außerhalb der Schule. Gerade unter solchen Vorzeichen ist das Cook & Chill-Verfahren optimal. Wenn Nachschub gebraucht wird, ist er sofort greifbar.

MEXpress: Cook & Chill in der Praxis. Wie gestalten sich die Produktionsabläufe?

Volker Thielsen: Cook & Chill ist ein Verfahren, bei dem Speisen bis zu einem Fertigungsgrad von 85–95% zubereitet werden. Danach werden sie innerhalb von maximal 90 Minuten auf +3 bis +5° Celsius in einem Schockfroster heruntergekühlt und können danach im Kühlhaus offen gelagert werden. Erst unmittelbar vor ihrer Verteilung werden die Speisen endgare (regeneriert), was auch die Außer-Haus-Versorgung interessant macht. Das Essen wird kühl transportiert und erst beim Kunden vor Ort erhitzt.

MEXpress: Kochen auf Vorrat? Wie lange dürfen die Speisen gelagert werden?

Volker Thielsen: Die Lebensmittel können bis zu fünf Tagen in einem Kühlhaus gelagert werden, wobei durch das vorangehende Schockfrieren alle Nährstoffe und Vitamine erhalten bleiben.

MEXpress: Das klingt nach einer hohen Flexibilität in der Küche und nach „Freiraum“ für die Köche.

Volker Thielsen: Ja, wenn morgens gekocht wird, kann mittags oder nachmittags vorproduziert werden. Das Cook & Chill-Verfahren lässt – je nach Anforderung – mehrere Produktionen an einem Tag zu. Darüber hinaus können Gerichte in Zeiten geringer Auslastung vorbereitet,

Personalkosten optimiert und die Produktqualität sichergestellt werden. Zusätzlich habe ich keinen Warenschwund, da frisch produzierte Essen nicht über einen längeren Zeitraum warm gehalten werden müssen.

MEXpress: Verkürzte Wege, gestraffte Prozesse und höchste Wirtschaftlichkeit. Mit welcher Gerätetechnik können diese Parameter erfüllt werden?

Volker Thielsen: Im RBZ sind ausschließlich Hochleistungsgeräte für wesentlich kürzere Produktionszeiten als üblich im Einsatz. Z.B. der FlexiChef von MKN, die neueste Generation von Kombidämpfern, und im Spülbereich eine Topfspülmaschine sowie das Flaggschiff von MEIKO, der Spülautomat „M-iQ“ mit integrierter Wärmerückgewinnung.

MEXpress: Inwiefern trägt die Spültechnik zur Nachhaltigkeit bei?

Volker Thielsen: Uns war es wichtig, die Energieeffizienz auch in diesem Bereich zu transportieren. Reduzierter Strombedarf und die Ressourcenschonung durch geringen Wasserverbrauch – dadurch zeichnet sich die Spültechnik von MEIKO aus. Auch aufgrund ihrer minimalen Abluftwerte haben wir die M-iQ gewählt. Dadurch haben wir die bauseitigen Kosten der Abluftanlage erheblich reduziert. Unser Motto war: „Ich investiere in die Technik, spare aber an Bau- und Energiekosten.“



Sauberkeit, Hygiene und Ressourcenschonung: Der Spülautomat M-iQ und eine Topfspülmaschine der Marke MEIKO unterstützen im RBZ das Netzwerk der Wertschöpfung.

MEXpress: Ist die Energieeffizienz im Bereich der Gerätetechnik belegbar?

Volker Thielsen: Ja, eine Energieoptimierungsanlage macht das möglich. Alle Geräte sind mit dieser Computertechnik verbunden, die Spitzen im Stromverbrauch steuert und kappt. Dadurch können Energiekosten drastisch reduziert werden. Auch das ist aufgrund einer Ferndatenüberwachung möglich. Zusätzlich wurde die Energieoptimierungsanlage mit der RBZ Technik vernetzt, um praxisbezogene Daten in den Unterricht von Schülern der Elektroausbildungsberufe einfließen zu lassen.

MEXpress: Ist auch die M-iQ an diese Anlage angeschlossen? Wie sind ihre Verbrauchswerte?

Volker Thielsen: Bei der innovativen Spültechnik M-iQ ist eine Überwachung nicht nötig. Sie überzeugt von Haus aus mit Top-Werten, die weit unter dem Durchschnittsverbrauch liegen. Spültechnik wie diese ebnet den Weg zur Nachhaltigkeit.