

Sonnhalde Grüningen

Das Pflegeheim Sonnhalde ist ein offenes, gastfreundliches und wohnliches Haus, das Menschen im vierten Lebensabschnitt ein Höchstmass an Wohn-, Lebens- und Pflegequalität bietet: Geborgenheit, Wohlbefinden, Individualität und Würde.

Die Kücheneinrichtung im Pflegeheim Sonnhalde in Grüningen, ist nach 20 Jahren Betrieb am Ende der Lebensdauer angelangt. Im Weiteren sind in der Zwischenzeit neue Bedürfnisse aufgetaucht und der Umgang mit Ressourcen hat sich grundlegend verändert.

Aus diesem Grund hat sich die Di Gallo Gruppe im Frühling 2015 an Bruno Dambach gewendet, um für die Küche und Verpflegungsinfrastruktur eine zukunftsorientierte Lösung zu finden. In der Folge ist in enger Zusammenarbeit mit Martin Isler, dem Küchenchef der Sonnhalde in Grüningen, ein Konzept für die neue Küche entstanden, welches die künftigen Bedürfnisse abbildet und einen schonenden Umgang mit Wasser und Energie garantiert. Ebenfalls wurden die Arbeitsplätze eindeutig zugeordnet und die Hygiene in der Küche kompromisslos umgesetzt.

Blick in das Herz der neuen Küche, die warme Produktion.



Neuste Techniken sind zur Anwendung gekommen, um die Produktivität und Leistung auf ein Maximum zu erhöhen.

Mit der VarioCockingCentern von Frima konnte auf geringen Platz eine enorme Vielfalt an Möglichkeiten geschaffen werden und die Auslastung der Geräte durch die Multifunktionalität enorm gesteigert werden.



Bei allen Entscheidungen stand die Optimierung der Arbeitsplätze im Vordergrund. Dabei sollen sich die Köchinnen und Köche wohl fühlen und optimale Arbeitsbedingungen antreffen. Ebenfalls kann durch die optimale Organisation das Unfallrisiko auf ein Minimum gesenkt werden.

Lichtdurchflutete Räume und helle Arbeitsplätze sind dabei von entscheidender Bedeutung.

Die Zubereitung des Frühstücks konnte ebenfalls in die Küche integriert werden.



Es wurde auch viel Wert auf Transparenz und Durchgängigkeit der einzelnen Arbeitsplätze gelegt. So kann der Küchenchef von jedem Punkt aus alle Arbeitsplätze einsehen und die Mitarbeitenden kommunizieren untereinander problemlos von Arbeitsplatz zu Arbeitsplatz.

Vorbereitungsflächen entlang der grossen Fensterfront machen diesen Arbeitsbereich bei den Mitarbeitern sehr beliebt.



Trotz der enormen Leistung dieser Küche (ca. 600 Essen am Tag), konnten die einzelnen Arbeitsplätze kompakt und übersichtlich realisiert werden. So konzentriert sich der Kernbereich der warmen Küche auf lediglich 30 Quadratmetern. Durch den Einsatz von multifunktionalen Geräten konnte auch die Anzahl der Geräte reduziert werden, was zu einer höheren Auslastung der bestehenden Geräte führt und die Unterhaltskosten massiv reduziert.



Objekt:

Kücheneinrichtung
Pflegeheim Sonnhalde
Gerbistrasse
8627 Grüningen
Ausführung: November 2015

Bauherr:

Di Gallo Gruppe
Herrn Di Gallo
Gerbistrasse 9
8627 Grüningen
044 936 61 61

Referenzperson: Martin Isler Küchenchef
044 936 61 27