

# Jetzt gibt's KALT-WARM

Mit „Top-Serve“ erhält die Speisenverteilung eine neue Dimension.

**S**peisenlogistik ist ein unerschöpfliches Thema. Das wissen auch die Verantwortlichen bei Sana Catering. Das Tochterunternehmen des Haus der Barmherzigkeit versorgt Pflegeheime, Gesundheitseinrichtungen, Betriebsrestaurants, eigene Cafés, Kindergärten und Schulen täglich mit frischem Essen. Produziert werden die Speisen aktuell in den Küchen in der Seeböckgasse und in der Tokiostraße in Wien sowie im niederösterreichischen Kirchstetten.

**Im Oktober** eröffnet ein weiteres Haus der Barmherzigkeit neu, das Heim Am Maurer Berg – St. Josef. Auch diese geriatrische Einrichtung wird von der Küche in der Ottakringer Seeböckgasse aus versorgt. Zeit also für Sana-Catering-Geschäftsführer Peter Zillner, sich Gedanken über die Organisation des Speisentransports zu machen.

**Dabei waren** die Voraussetzungen für dieses und weitere Projekte klar definiert: Die Speisenverteilung soll so funktionieren, wie auch im Haus Seeböckgasse. Aufmerksame Leser erinnern sich: In diesem Pflegeheim



Speisentransportwagen „Top Serve“:  
Schöpfsystem mit intelligenter Doppelnutzung.

wird den Bewohnern auf den einzelnen Stationen in einer Art Familientisch von den Küchenmitarbeiterinnen und Mitarbeitern gemeinsam mit den Pflegekräften der Mittagstisch serviert. Für die Umsetzung dieses Projektes erhielt Peter Zillner 2018 auch den Branchen-Award HGV-Profi verliehen.

**Um das Modell** auch Außer-Haus zufriedenstellend einführen zu können, suchte der Catering-Profi nun nach dem optimalen Speisentransportsystem. Die Vorgaben laut Zill-

ner: „Erstens, es sind fünf Stationen zu bedienen. Die Wagen müssen für ein Schöpfsystem geeignet sein und perfekt wäre es, wenn mit den Wagen gleichzeitig sowohl das Mittagsmenü als auch das Abendessen transportiert werden könnte.“

**Gesucht war also** ein Transportwagen, der so von den klassischen Herstellern nicht angeboten wurde. Fündig wurde der GV-Manager schließlich bei Speisenverteilung Kocher. Chef Hermann Kocher reizte die Problemstellung. Er konnte sich recht genau vorstellen, wie die Herausforderung zu bewältigen war und hatte vor allem einen Hersteller im Talon, der gerade dabei, einen entsprechenden Transportwagen zu entwickeln.

**Das Modell „Top-Serve“** wurde Sana Catering vor einigen Monaten zu Testzwecken übergeben und ist nun zum Praxis-Einsatz bereit. Vorher waren noch auf Vorschlag des Küchenteams geringfügige Adaptierungen für den speziellen Betrieb im Haus der Barmherzigkeit vorgenommen worden. Peter Zillner: „Wir haben den Prototyp mit weiterentwickelt.“



Oben wird aus drei GN-Behältern Heißes geschöpft, in den unteren Fächern ruht derweilen die kalte Abendverpflegung.



Das System lässt sich einfach über einen Hauptschalter in Betrieb nehmen und spult dann selbsttätig sein Programm ab.



Bild: HCIV/PRAXIS

**In der Tat** aber handelt es sich beim Schöpfwagen „Top-Serve“ um eine bisher einzigartige Lösung für moderne Schöpfsysteme. Den größten Teil der Dachfläche nehmen die drei Einzelbecken im Wasserbad, ein. Daraus lassen sich bequem heiße Gerichte schöpfen bzw. portionieren. Die Bain-maries werden praktisch horizontal beheizt, während die Fächer im unteren Teil des Wagens mit einer – je nach Bedarf – aktiv gekühlt oder beheizt werden können.

**Für Sana Catering** die optimale Lösung, bestätigt Peter Zillner. „In den unteren Kühlfächern transportieren wir die kalte Abendverpflegung gleich mit, während im oberen Teil die heißen Speisen für das Mittagessen

Platz finden. Gekühlte Komponenten für das Mittagmenü können so ebenfalls mitgeliefert werden.“

**Letztlich erspart** das System, richtig organisiert sowohl der Umwelt als auch dem Budget einiges. „Durch die Möglichkeit, warm und kalt zu bestücken und auch gleichzeitig zu heizen und zu kühlen, muss der Lkw nur einmal täglich ausliefern. Das erspart dem Hol- und Bringdienst zusätzliche Arbeit, uns Geld und der Umwelt täglich ein paar Kilometer Autofahrt“, freut sich Zillner. Der auch noch ins Treffen führt, dass bei den Wagen keine Doppelbelegung nötig ist und dass nur einmal pro Tag die Reinigung und Desinfektion der Wagen anfällt. Und merkt nicht ohne

Prototyp bei Sana Catering, noch ohne die endgültigen Verbesserungen wie zurückgesetzte Räder oder spezielle Ablagen. Trotzdem, die nicht übermäßigen Dimensionen des „Top Serve“ sind klar erkennbar.

Stolz an, dass „Sana Catering in der Entwicklung moderner Speisenverteilung wieder einmal die Nase vorn hat“.

**Dass das Modell** „Top-Serve“ durchdacht entwickelt wurde, zeigt sich an vielen praktischen Details. Durch das zusätzliche Kühlaggregat wurde der Wagen zwar um 25 Zentimeter länger als herkömmliche Modelle, doch wird die so entstehende Fläche auf dem Wagendach gut genutzt und dient als Ablagefläche etwa für Besteck, ein Brotkörbchen oder ähnliches.

**Auch beim Handling** haben die italienischen Entwickler mitgedacht. Der breite Schiebegriff ist auf dem Wagendach angebracht, das lässt ein Manövrieren ohne Bücken zu. Und die Leichtlaufräder rückten die Ingenieure ein wenig nach hinten und nach innen. Das erlaubt ein einfaches Handling ohne großen Kraftaufwand und macht den „Top-Serve“ auch vollbeladen gewissermaßen zum Kurvenwunder. –hal-

# ORIGINALE INDIVIDUELL FÜR DICH!

BURGER MIT SEELE:  
SEIT ÜBER 35 JAHREN  
DIE GRÖSSTE  
BURGER VIELFALT.

Impulse. Erfolg. Innovation.

**SUNNY VEGGIE BURGER®**

– Vegane Alternative  
– 130 g

**GIANT Burger**

– XL WOW-Erfolg  
– 180 g, 226 g, 338 g

**Quick & Easy Burger**

– Schnell & gegart  
– 60 g, 100 g, 140 g

**Crunchy Chick'n® Burger**

– Knusprige Panade  
– 90 g, 135 g

**Homestyle Burger**

– Wie selbst gemacht  
– Auch Angus- oder  
Steinental Beef

**Buns und Saucen**

...und alles für Ihre  
individuelle Note.

☎ 008000 7256666
- SALOMON-FOODWORLD.COM