



Individuell gefördert

Förderbänder in der Großküche kennt man bisher nur direkt gekoppelt mit der Spülmaschine. Bei Lehmanns Gastronomie in Bonn ersetzen sie auch Transportwege. Die Vorteile: optimierte Prozesse, ergonomischeres Arbeiten und langfristig zufriedener und gesündere Mitarbeiter.

Zwischen Transporter und Spülmaschine sind es eigentlich nur wenige Meter. Bei den rund 10.000 Essen, welche die Großküche der Lehmanns Gastronomie in Bonn extern ausliefert, summiert sich jedoch die Anzahl an Blancotherm Speisetransportbehältern, welche die Fahrer zum Spülen zurückbringen, ganz zu schweigen von den enthaltenen dreckigen GN-Behältern. Um den Prozess zu op-

timieren, haben Günther und Stefan Lehmann für diese Wegstrecke ein Förderband anfertigen lassen. Am Anlieferpunkt werden die Boxen geleert, die restlichen Speisereste entsorgt und Etiketten entfernt. Danach geht es für die Gastronom-Behälter auf das Förderband. Die Automatisierung löst mehrere Probleme. „Unsere Mitarbeiter im unreinen Bereich der Spülküche konnten wir so deutlich körperlich

entlasten. Sie müssen nicht mehr Hin- und Herlaufen und die unangenehme, teils auch anstrengende Schlepperei der vielen Behälter entfällt“, resümiert Günther Lehmann zufrieden. „Hinzu kommt, dass wir unsere Meiko-Spülmaschine so konstanter bestücken können. So können Einsatzzeiten und Betriebskosten, wie Reinigungsmittel, eingespart werden“, ergänzt Stefan Lehmann.



Statt die Spülkräfte die von den Fahrern retournierten GN-Behälter schleppen zu lassen, setzt Lehmanns Gastronomie auf ein individuell konstruiertes Förderband zur Entlastung der Mitarbeiter.

Fotos: Lehmanns Gastronomie

Ein zweites flexibles Förderband steht – sehr ungewöhnlich – mitten im Produktionsbereich. Auf vier Metern überbrückt es den Weg zum Kühlbecken. Klappbare Seiten reduzieren die nötige Abstellfläche nach Betriebsende auf die Hälfte. „Auch dieses Förderband dient der Optimierung der Prozesse, aber viel wichtiger für uns ist hier die Steigerung der Qualität“, erläutert Günther Lehmann die Hintergründe. „Das gegarte und portionierte Produkt wird so auf schnellstem Weg dem Chill-Vorgang zugeführt.“

Individuell entwickelt

Den Projektpartner fanden Günther und Stefan Lehmann nicht in branchenüblichen Kreisen, sondern per Zufall in ihrer Nachbarschaft. Die Produkte von Sfb Fördertechnik sind eher in der Pharma- und Automobil-, aber auch der Lebensmittelindustrie zu finden. „Unsere Stärke ist die Problemlösung in Verbindung mit Wegstrecken, die überbrückt werden müssen“, erläutert Nicolle Kaus. „Ob durch Heben, um die Kurve fahren, Kippen oder Sammeln – wir finden fast immer eine gute Lösung, die die internen Prozesse erleichtert und beschleunigt. Wir lieben und leben Innovation und haben auch schon eine E-Bike-Waschanlage zur Serienreife gebracht.“ Um zur Lösung für die Großküche zu finden, brauchte es nur wenige Wochen. Das Ergebnis besteht aus FDA-tauglichen Materialien und ist mit weiteren konstruktiven Details auf die hygienischen Anforderungen im Lebensmittelbereich abgestimmt. „Die Förderbänder haben keine geraden Flächen, auf denen sich etwas sammeln könnte. Alles ist abgerundet und fließt gegebenenfalls auf den Boden“, erläutert Nicolle Kaus. Die Reinigung ist durch Abspritzen mit einem Wasserschlauch möglich, auch in Verbindung mit Reinigungsmitteln.

In Mitarbeiter investiert

In Summe waren die individuellen Anfertigungen inklusive Steuertechnik den Geschäftsführern eine Investition von 40.000 Euro wert. „Die Zeitersparnis ist täglich merkbar. Doch abgesehen davon ist es mindestens genauso

NACHGEFRAGT

... bei Günther Lehmann, Geschäftsführer, Lehmanns Gastronomie in Bonn, zum Thema Automatisierung und Ergonomie in Großküchen.

Herr Lehmann, Sie suchen nach weiteren Lösungen zur Automatisierung – in welche Richtung soll es gehen?



Aktuell beschäftigen wir uns mit Pumpensystemen. Da gibt es leider noch nicht genau das, was wir suchen. Die Lösungen sind entweder zu klein oder zu groß. Wir würden gerne alle in einem Kochkessel hergestellten Speisen über eine Pumpe portionieren – also von der Sauce über Eintöpfe bis zum groben Gulasch. Das ist mit ein- und derselben Pumpe nicht so einfach. In den nächsten Wochen wollen wir mit dem gleichen Unternehmen, das unsere individuellen Förderbänder gebaut hat, Sfb Fördertechnik, derartige Pumpen entwickeln.

Wie sehen Sie den Stellenwert von Ergonomie in Großküchen?

Ergonomie ist meiner Meinung nach in der GV bis jetzt komplett zu kurz gekommen – sowohl in der Küchenplanung als auch der Ausbildung. Es gibt viele Standardmaße und traditionelle Geräte und Größen. Ergonomie be-

deutet Flexibilität und Anpassungsmöglichkeit. Das gibt es kaum in der Großküche. Selbst bei GV-Equipment gibt es noch viel Handlungsbedarf, ein Beispiel: große, gefüllte Essens-Transportboxen: diese rund 50 Kilogramm schweren Behälter zu heben ist kaum möglich. Jeden Morgen bekommen wir sechs Tonnen Lebensmittel geliefert, die unsere Lagermitarbeiter bewegen müssen. Das hat nicht viel mit Ergonomie zu tun. Um unserer Fürsorgepflicht als guter Arbeitgeber nachzukommen, haben wir regelmäßig eine Physiotherapeutin im Haus, die sich um die Mitarbeiter kümmert.

Was halten Sie von Robotern in der Großküche?

Alles, was unseren Mitarbeitern in der Großküche Arbeit abnehmen kann, finde ich gut. Wenn auch noch die Qualität verbessert werden kann, wäre das natürlich perfekt. Bei der Menge an hochwertigen Speisen, die wir jeden Tag zubereiten, sind wir für jede Hilfe dankbar. Ich würde also Robotertechnik sofort einsetzen. Das würde bei uns auch keine Arbeitsplätze kosten, da wir jeden Mitarbeiter brauchen, um jeden Tag Top-Leistungen bringen zu können.

Herzlichen Dank für das Gespräch! kir

wichtig, an das Wohl seiner Mitarbeiter zu denken“, begründet Günther Lehmann und ergänzt: „Die Großküche ist nach wie vor ein Knochenjob. Das müssen wir alle ändern, damit

wir überhaupt Menschen finden, die diesen Job machen möchten und um natürlich die Gesundheit der Mitarbeiter zu schützen. Da haben auch wir noch Handlungsbedarf.“ kir

OPTIMIERUNGSPOTENZIAL?

Haben auch Sie ein ungelöstes Problem oder eine Idee zur Verbesserung verfügbaren GV-Equipments? Was brauchen Sie, um Ihre Prozesse zu optimieren? Schreiben Sie uns unter: muc@blmedien.de, Stichwort GV-Produktentwicklung. Wir kümmern uns!

Foto: Lehmanns Gastronomie



We serve the solution

temp-rite – Ihr zuverlässiger Partner für innovative und nachhaltige Lösungen in der Speisen-Verteilung.

Temp-Classic Pro

Buffet-Lösung für die Gemeinschaftsverpflegung

temp-rite



www.temp-rite.eu