



Electrolux
PROFESSIONAL



Alles aus einer Hand

Referenzbericht:
**Soziales
Netzwerk
Schauinsland**
Pforzheim



Aus einer Hand: Großküchentechnik und Wäschereilösung

Heute kochen die Seniorenheime des Sozialen Netzwerk Schauinsland wieder selbst. Die neue Großküche versorgt die Heimbewohner mit schmackhaftem Essen. Die Inhouse-Wäscherei kümmert sich um saubere Kleidung. Electrolux Professional hat die Ausstattung beider Versorgungsbereiche geliefert und installiert. Davon profitieren Heimbewohner und Mitarbeiter.

Der Entschluss, eine zentrale Versorgungseinrichtung für das soziale Netzwerk Schauinsland zu schaffen, kam nicht ganz freiwillig. Eine neue Landesverordnung erforderte einen Umbau der Seniorenheime und verdrängte die kleinen Küchen in jedem Heim, in denen das Essen eines Anbieters aufbereitet wurde. „Es war allerdings schon lange unser Wunsch, unsere Gäste mit selbstzubereiteten Speisen aus eigener

Produktion und aus der Region zu versorgen“, so Stefanie Berghofen, die Justiziarin des Sozialen Netzwerk Schauinsland.

Auch die Wäsche war jahrelang an einen Wäschedienstleister vergeben worden. „Mit allen Nachteilen, die das Outsourcing der Wäscheversorgung mit sich bringt“, sagt die heutige Betriebsleiterin Wäscherei Luisa Wilhelm.



Das Team von Electrolux Professional stand uns bei allen Schritten mit Rat und Tat zur Seite. Die Rundum-Betreuung und die hervorragende Qualität der Geräte haben uns überzeugt.

Stefanie Berghofen, Justiziarin Soziales Netzwerk Schauinsland

Als Glücksfall empfanden es die Verantwortlichen vom Schauinsland, dass sie auf der Suche nach den Ausstattern von Großküche und Wäscherei einen professionellen Anbieter fanden, der beides aus einer Hand liefert: Großküchen- und Wäschereitechnik. Nach der Prüfung von Qualität und Funktionalität der Geräte sowie nach dem Besuch von Referenzbetrieben stellte sich die Gewissheit ein, dass Service und Beratungsexpertise bei Electrolux Professional absolut stimmen.

So konzipierten die Profis von Electrolux Professional die Großküche und die Hygienewäscherei zusammen mit dem Architekturbüro und den Technik-Teams vor Ort. Das Ergebnis ist ein Leuchtturm in Pforzheim. „Mit unserem Konzept setzen wir Maßstäbe in der Region!“, betont Stefanie Berghofen.

- Rund 400 Gäste leben in fünf Häusern in und um Pforzheim.
- Zusätzlich zur vollstationären Pflege wird Tages- und Kurzzeitpflege, Essen auf Rädern, ambulanter Dienst und weitere Services angeboten.
- Der Bau im Industriegebiet versorgt die Bewohner mit Essen.
- Die Wäscherei kümmert sich um Flach- und Frottee-Wäsche, Bewohnerwäsche und Berufskleidung.
- Die Hygienewäscherei arbeitet nach dem Schwarz-Weiß-Prinzip und trennt Schmutz- und Reinbereich strikt.



Wäscherei

Warum Electrolux Professional?

„Die Planung der Kapazitäten und Abläufe war bis zur Inbetriebnahme der Wäscherei die größte Herausforderung: Wie viel hatte die neue Wäscherei täglich zu waschen, um den Bedarf der Heime abzudecken? Wie viel Personal musste eingestellt werden? Wie sahen ein hygienisches Logistikkonzept und ein optimaler Tourenplan aus? Der Servicepartner von Electrolux Professional half uns bei Berechnung und Planung. Electrolux Professional war immer da, wenn ich Fragen hatte. Das Ergebnis: hohe Flexibilität, Qualität und Hygiene.“

Luisa Wilhelm, Betriebsleitung Wäscherei



Wäscherei

Für das Konzept der Wäscherei, das dem Schwarz-Weiß-Prinzip der hygienischen Wäschentrennung folgt, hat Schauinsland „sogar ein Lob vom zuständigen Gesundheitsamt bekommen“, freut sich die Betriebsleiterin Wäscherei Luisa Wilhelm.

Die Technik dafür kommt von Electrolux Professional: Die Barriere-Waschmaschinen von Electrolux Professional können an zwei Seiten geöffnet werden. Dadurch ist es möglich, durch eine Wand den Schmutzbereich vom Reinbereich zu trennen. Auf diese Weise lässt sich das Risiko von Kreuzkontaminationen eindämmen. Auf Basis von CMIS, dem integrierten Computersystem der Electrolux Professional-Wäschereilösungen, das Maschinen, Dosieranlage und Trockner verbindet, lassen sich die Geräte auch vollautomatisch und ressourcensparend betreiben.

„So können wir die Maschinen am Schluss eines Arbeitstags beladen und am nächsten Morgen, wenn die Frühschicht kommt, sind bereits die ersten Waschmaschinenladungen fertig. Das spart Zeit und nutzt die Kapazitäten gut aus.“

Ausstattung

- 2 x 50 kg Barriere-Waschmaschine
- 1 x 35 kg Barriere-Waschmaschine
- 1 x 25 kg Barriere-Waschmaschine
- 1 x Trockner mit einem Volumen für 50 kg Wäsche
- 2 x Trockner mit einem Volumen für 35 kg Wäsche
- 4 x Bügeltisch
- 1 x Zylindermangel
- Finish-Geräte wie Hemdenpuppe



Großküche

Warum Electrolux Professional?

„Das Konzept der Cook & Chill-Methode, das Electrolux Professional mit seinen Hochleistungsgeräten unterstützt, ist ideal für die Gemeinschaftsverpflegung. Es ermöglicht das zeitversetzte Kochen und den optimalen Einsatz des Personals. Zuerst werden die Speisen produziert und heruntergekühlt. Danach wird kommissioniert und ausgeliefert und schließlich – am dritten Tag – vor Ort in den Außenstellen regeneriert. Der Vorteil ist, dass das Konzept hygienische Vorgaben optimal erfüllt und die Produktion und Distribution entzerrt.“

André Kühn, Gastronomischer Produktionsleiter



Großküche

Die täglich rund 500 Essen, die heute in der Großküche von Schauinsland entstehen, sind schmackhaft und an den Bedürfnissen der Heimbewohner ausgerichtet. „Die Nahrung soll leicht aufzunehmen sein, genügend Energie enthalten und natürlich den Appetit anregen“, erklärt der gastronomische Produktionsleiter André Kühn.

Der Küchenkonzeption von Schauinsland liegt die Cook & Chill-Methode zugrunde, die besonders für die Gemeinschaftsverpflegung geeignet ist. Die „Hauptwerkzeuge“ dafür sind der SkyLine Kombidämpfer sowie Schockkühler & Schockfroster von Electrolux Professional, in dem die Speisen auf drei Grad heruntergekühlt werden. Der SkyLine Kombidämpfer ist der „Tausendsassa“ der Küche. Er ermöglicht auch das Garen über Nacht.

„Ich nutze damit zum einen die Kapazitäten des SkyLine Kombidämpfers optimal aus, zum anderen bleiben die Vitamine erhalten. Zudem kann ich unseren Gästen besonders zartes Fleisch servieren“, erklärt der Küchenchef. „Der SkyLine Kombidämpfer ist in unserer Küche das absolute Highlight“

Ausstattung

- 2 x SkyLine Kombidämpfer
- 2 x Kippbratpfannen thermaline
- 1 x 200 L Rechteckkessel thermaline
- 1 x Induktionsherd thermaline
- 3 x SkyLine Schockkühler & Schockfroster
- 1 x Topfspülmaschine
- 1 x Korbtransportspülmaschine 165 Körbe/h



Experience the Excellence
electroluxprofessional.com

Folgen Sie uns auf



Electrolux Professional GmbH
Schaffhausenstr. 77 . D - 72072 Tübingen
Telefon +49 7071 93 000
Telefax +49 7071 93 00 119
professional.dach@electroluxprofessional.com
www.electroluxprofessional.com

Electrolux Professional GmbH
Europaring F16 - 201 . A - 2345 Brunn am Gebirge
Telefon +43 1 86 348 0
Telefax +43 1 86 348 300
efs.office@electroluxprofessional.com
www.electroluxprofessional.com/at

Electrolux Professional AG
Allmendstrasse 28 . CH - 6210 Sursee
Telefon +41 41 926 81 81
ch.info@electroluxprofessional.com
www.electroluxprofessional.com/de-ch

Excellence mit der Umwelt im Einklang

- ▶ Alle unsere Werke sind nach ISO 14001 zertifiziert.
- ▶ Alle unsere Lösungen sind für minimalen Wasser- und Energieverbrauch, niedrigen Reinigungs- und Spülmiteleinsatz sowie für geringstmögliche Schadstoffemission ausgelegt.
- ▶ In den vergangenen Jahren wurden 70 % unserer Produktmerkmale im Hinblick auf die Umweltanforderungen unserer Kunden optimiert.
- ▶ Unsere Technologie ist RoHS- und REACH-konform. Die Produkte sind zu über 95 % recycelbar.
- ▶ Unsere Produkte durchlaufen zu 100 % eine Qualitätsprüfung durch Experten.

