



Electrolux
PROFESSIONAL

Aus Alt mach Neu

Referenzbericht:
**Therapeutisches
Heim St. Joseph**
Würzburg



Neue Küchentechnik für mehr Effizienz und Freude beim Kochen

Nach einer Generalsanierung ist die ursprünglich 42 Jahre alte Küche des Therapeutischen Heims St. Joseph jetzt auf dem neuesten Stand der Technik.

82 Kinder, Jugendliche und junge Erwachsene vom 4. bis zum 21. Lebensjahr werden stationär im Therapeutischen Heim St. Joseph in Würzburg betreut. Die Jugendhilfeeinrichtung bietet intensive therapeutische und heilpädagogische Behandlung und Betreuung in Einzel- und Kleingruppen und ist Mitglied des Jugendhilfeverbundes ÜBBZ Würzburg. Bei der Unterbringung vor Ort wird viel Wert auf eine gesunde Ernährung gelegt. Daher verfügt das Heim über eine eigene Küche, die für die komplette Versorgung der Kinder und Jugendlichen sowie des Personals



sorgt. Fünf Mitarbeitende bereiten hier täglich bis zu 120 warme Gerichte vor. Hinzu kommen die Vorbereitung und Bereitstellung von Frühstück und Abendessen.

Die Küche wurde 1982 errichtet und hat nach 42 Dienstjahren im Sommer 2024 ein umfassendes Makeover erhalten. Dabei ging es nicht nur darum, die Küche auf den neuesten technischen Stand zu bringen. Vielmehr war eine komplette Generalsanierung nötig, die auch die Haus-, Lüftungs-, und Sicherheitstechnik umfasste. Fachplaner und Generalunternehmen Gerald Zirkelbach war für die gesamte Planung und Umsetzung des Projektes verantwortlich und hat mit dem Team von Electrolux Professional den kompletten Umbau in nur 12 Wochen realisiert. „Da der Umbau während des laufenden Betriebs erfolgen musste, haben wir den Großteil der Arbeiten in die Zeit der Sommerferien gelegt“, erklärt Gerald Zirkelbach. Für die laufende Versorgung wurde während der Umbauphase eine Behelfsküche eingerichtet.



Optimierte Arbeitsabläufe und verbesserte Ergonomie

Bei der Auswahl der neuen Küchentechnik von Electrolux Professional stand die Optimierung der Arbeitsabläufe und damit verbunden die Entlastung der Mitarbeitenden im Vordergrund. Zugleich wurde auf eine bessere Ergonomie bei der Bedienung der Geräte geachtet. Zentrales Element der neuen Küche ist der *thermaline*-Kochblock mit zwei Infrarot-Kochfeldern, Kippbratpfanne und Kippkochkessel mit Rührwerk. Bereits bei der Planung wurde das Personal mit einbezogen, um den Umstieg auf die moderne Küchentechnik zu erleichtern. Da die neuen Geräte die Gar- und Zubereitungszeiten beschleunigen, mussten die Kochprozesse angepasst werden. „Wir haben das Personal intensiv an den neuen Geräten geschult, denn der Umstieg von der alten Technik auf die digitale Steuerung war doch eine Herausforderung“, erinnert sich Sebastian Pfister, Gebietsverkaufsleiter Süd-Ost bei Electrolux Professional. Mit der neuen technischen Ausstattung sind nun nicht nur die Produktionsprozesse in der Küche effektiver und ergonomischer, die modernen Geräte verbrauchen auch erheblich weniger Energie als die alten.

In der angrenzenden Spülküche installierte Electrolux Professional zusätzlich eine leistungsfähige Haubenspülmaschine, die für sauberes Geschirr sorgt und eine effiziente Reinigung ermöglicht

Der effiziente Spülbereich ist räumlich vom Zubereitungsbereich getrennt. Die Anordnung der Spülmaschine optimiert die Arbeitsabläufe und verkürzt die Wege für die Mitarbeitenden.



Planung und Ausführung aus einer Hand

Die Planungsphase für die Sanierung und Modernisierung der Küche dauert rund ein Jahr, die Umbaumaßnahmen nahmen drei Monate in Anspruch und umfassten neben der Kücheneinrichtung auch den Sicherheitsfußboden, Hygienewände, Elektro- und Sanitärinstallation, Lüftungsdecke und Lüftungsanlage. **„Für uns war es wichtig, für das gesamte Projekt von der Planung bis zur Umsetzung einen Ansprechpartner zu haben, der alles koordiniert und darauf achtet, dass der vorgegebene Kostenrahmen eingehalten wird“**, betont Dr. Norbert Beck, Gesamtleiter des Therapeutischen Heim St. Joseph.

Fachplaner Zirkelbach kam bei diesem Projekt nicht nur die räumliche Nähe in Würzburg zugute, sondern auch die langjährige Erfahrung mit umfangreichen Projekten sowie die Zusammenarbeit mit zuverlässigen Partnern. **„Gerade wenn ein Projekt einen engen Zeitrahmen hat, ist Zuverlässigkeit der Partnerfirmen und die Einhaltung von Lieferterminen besonders wichtig“**, erklärt Zirkelbach. Wie bereits bei früheren Projekten war Zirkelbach mit der Zusammenarbeit mit Electrolux Professional mehr als zufrieden. Gemeinsam haben sie eine ansprechende, moderne Küche realisiert, in der sich die Mitarbeitenden wohl fühlen und gerne kochen.

Ausstattung

- thermaline Kochblock inkl. Infrarot-Kochfelder
- ProThermetic Kippbratpfanne
- ProThermetic Kippkochkessel mit Rührwerk
- Haubenspülmaschine





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
order.efs.de@electroluxprofessional.com (Großküchentechnik)
order.els.de@electroluxprofessional.com (Wäschereilösung)

Electrolux Professional GmbH
Europaring F16 - 201 . A - 2345 Brunn am Gebirge
Telefon +431 86 348 0
Telefax +431 86 348 300
order.efs.at@electroluxprofessional.com (Großküchentechnik)
order.els.at@electroluxprofessional.com (Wäschereilösung)

Electrolux Professional AG
Allmendstrasse 28 . CH - 6210 Sursee
Telefon +41 41 926 81 81
Telefax +41 41 926 81 80
info.ch@electroluxprofessional.com

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.

