



Mobil im Gefängnis

Nach langjähriger Standortsuche wurde die neue Justizvollzugsanstalt Offenburg des Landes Baden-Württemberg nach knapp zweieinhalbjähriger Bauzeit im Juni 2009 in Betrieb genommen.

portionieren und verpacken das Brot für Frühstück und Abendessen noch selbst.“ Für die Verpflegung der zurzeit 400 Gefangenen und täglich rund 80 der 225 Beamten und Mitarbeiter des privaten Dienstleisters der JVA produziert Stephan Timm mit elf Gefangenen und neun Eurest-Mitarbeitern täglich ab sechs Uhr. „Wer in der Küche mitarbeiten darf und wer nicht, entscheidet der Vollzugsleiter. Voraussetzung ist u. a., dass die Häftlinge sauber und gepflegt erscheinen, gesund sind und sich hundertprozentig an die Hygiene Grundsätze halten“, erzählt Egon Schmelzle, Justizvollzugsbeamter und Bereichsdienstleiter von Haus 43, einem der vier Häuser der JVA. Die Portionierung startet gegen 10.30 Uhr morgens. „Sie ist etwas aufwändiger als sonst üblich, denn sie erfolgt für alle Mahlzeiten nur einmal am Tag“, berichtet der 43-jährige Küchenleiter. Diese Organisation wurde hauptsächlich durch den privaten Dienstleister Kötter, der rund 40 % der anfallen-

den Arbeiten des JVA-Betriebes erbringt, initiiert. Dabei wird jeweils für ca. 20 Personen das Mittag- und Abendessen sowie das Frühstück gleichzeitig portioniert. Jedem Gefangenen ist in kleinen Bereichsküchen in den Häusern ein Kühlfach zugeteilt, in dem das Abendessen und das Frühstück für den nächsten Tag aufbewahrt wird. Zu bestimmten Aufschlusszeiten, morgens z. B. zwischen 5.45 und 6.15 Uhr, können die Gefangenen dann ihre Portion abholen und auf ihren Zellen zu sich nehmen. Marmelade und Margarine werden einmal in der Woche ausgegeben, die Menge muss man sich selbst einteilen. „Dieses Verfahren stieß anfangs bei den Inhaftierten auf Verwirrung, denn normalerweise wird in anderen Gefängnissen auch das Frühstück und Abendessen vorportioniert gebracht. Doch nach ein, zwei Tagen haben die meisten das System verinnerlicht und kommen damit zurecht“, erzählt Egon Schmelzle.

Die JVA-Wagen

Das portionierte Essen wird auf Blanco-JVA-Wagen in Son-

räumt und unterscheidet sich auf den ersten Blick nicht von anderen Großküchen. Dennoch gibt es beim Betrieb der Küche, die nach dem Cook & Serve-Prinzip arbeitet, einige Unterschiede, wie der Betriebsleiter Stephan Timm erzählt.

Arbeit statt Convenience

Er erzählt: „Die Eurest-Speisenpläne sind an die Vorgaben der DGE angelehnt, so dass wir sicher gehen können, dass die Essensteilnehmer gesund und ausgewogen versorgt werden. Unser Convenience-Anteil liegt hier nur bei ca. 15 %. Das kommt daher, dass wir die Gefangenen, die in der Küche mitarbeiten, auch beschäftigen und an eine regelmäßige Arbeit gewöhnen wollen. Deshalb schneiden wir das Fleisch, waschen und putzen die Salate,



Fotos: Knecht



Fachplaner Karlheinz Speyer sowie Ralf Debes u. Mirco Guderlei von Blanco CS (v. l.) haben bei dem Projekt zusammengearbeitet.

derausführung von Gefangenen, die von Mitarbeitern des privaten Dienstleisters begleitet werden, zu den Bereichsküchen und damit zu den Häftlingen transportiert. Die Wagen verfügen über ein beheiztes und ein mit eutektischen Kühlplatten gekühltes Fach. Beide Fächer sind thermisch getrennt, die Heizung ist herausnehmbar. Die Türen der Wagen werden in Abweichung von den sonst üblichen Blanco CS-Transportwagen mit einem massiven Vorhängeschloss gesichert und verfügen wegen der weiten Wege zu den einzelnen Häusern über Leichtlaufräder mit einer speziellen Richtungsfeststellung. „Trotz ihres hohen Gewichts sind sie so ergonomisch gut zu transportieren und dennoch nicht kippgefährdet“, betont Mirco Guderlei, Systemberater von Blanco CS. Er ergänzt weiter: „Beim Bau dieses Transportwagens wurden nur Materialien verwendet, die stabil sind, nicht leicht entfernt werden und damit zu Verletzungen führen könnten. Zudem haben wir zum Verschrauben spezielle Torx-Schrauben mit Sicherungsstift verwendet. Diese verhindern, dass Schrauben herausgedreht werden können, sollte der Wagen doch einmal eine kurze Zeit unbewacht auf der Station stehen bleiben.“

„Besonders im Bereich der Speisenverteilung waren sehr viele technische Sonderlösungen nötig, um die Anforderungen sinnvoll und ergonomisch zu erfüllen. Es war sehr interes-

sant, sich diesen Herausforderungen zu stellen und neue praktikable Lösungen zu entwickeln“, begeistert sich Karlheinz Speyer von Speyer+Hab Ingenieurbüro Großküchenplanung, Bretten. Dem stimmt auch Holger Lauffer, Geschäftsführer Prohoga Ortenau, Hohberg-Niederschopfheim, und als Einrichter der Speisenverteilung und Händler vor Ort an dem Projekt beteiligt, uneingeschränkt zu. „Zudem hatten wir mit Blanco einen Hersteller an unserer Seite, der sich mit viel Engagement und Know-how an den technischen Lösungen beteiligt hat“, bekräftigt Karlheinz Speyer.

Problem erkannt...

So entstand beispielsweise ein neuer Typ Spenderwagen für die kleinen Gastronormbehälter. Dafür gab es bisher keine sinnvolle Systemlösung vom Hersteller, erzählt der Fachplaner. Das liegt vor allem daran, dass in der Regel nur in Justizvollzugsanstalten diese kleinen GN-Behälter in der Speisenverteilung eingesetzt werden. „Hier haben wir zusammen mit Blanco eine Lösung entwickelt, um die kleinen Behälter GN 1/6 und GN 1/9 einfacher und sicherer im Spenderwagen einzustapeln“, resümiert Karlheinz Speyer zufrieden und führt begeistert weiter aus: „Am Anfang der Planung war vieles noch völlig offen und nicht recht greifbar, doch es hat sehr großen Spaß gemacht, Dinge zu entwickeln und gleichzeitig neue Ideen umzusetzen.“

cor

Geldmaschine



Winterhalter GS 502 Energy+

Mit den Winterhalter Energy-Modellen der GS 500- und GS 600-Serie können Sie nur gewinnen. Sie sparen Ihnen bei jedem Spülgang Energie und damit bares Geld. Wie das funktioniert? Erfahren Sie mehr über die Winterhalter Geldmaschinen bei Ihrem Fachhändler und unter www.winterhalter.de!

Gewerbliche Spülmaschinen plus -organisation, Reinigungsprodukte und Wasseraufbereitung – das ist Full-Service made by Winterhalter!



Ressourcen schonen – Kosten senken

Besuchen Sie uns auf der Intergastra in Stuttgart vom 06. – 10. 02. 2010, Halle 3, Stand 3D51.

Winterhalter Gastronom GmbH
Gewerbliche Spülssysteme
Tettlinger Straße 72 · 88074 Meckenbeuren
Telefon +49 (0) 75 42/4 02-0
info@winterhalter.de · www.winterhalter.de

SH
SPEYER+HAB INGENIEURBÜRO, BRETTEN:
GESCHÄFTSFÜHRER:
Karlheinz Speyer, Dipl.-Ing. Maschinenbau,
Professional Member des FCSI
(Foodservice Consultants Society International)
Neutrales Planungsbüro, spezialisiert auf
die Ingenieurplanung von Großküchen in der
Gemeinschaftsverpflegung von:
BETRIEBSRESTAURANTS
MENSEN
KRANKENHÄUSERN
ALTENHEIMEN
SCHULMENSEN
Speyer + Hab GmbH Ingenieurbüro
75015 Bretten, Wilhelmstrasse 39
Fon: +49 (0)7252 95303 Fax: +49 (0)7252 86127
Mob: +49 (0)171 5759032 Mail: Info@speyer-hab.de