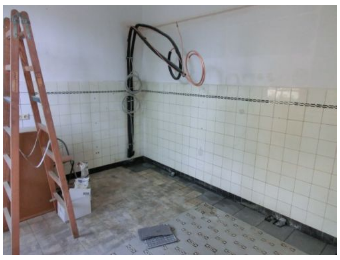
Küche wird modernisiert

Die Hauptküche des St. Annenhof wird umfassend modernisiert: Statt mit der alten Kippbratpfanne und den Gashockern wird künftig mit neuester Gerätetechnologie gearbeitet. Dafür wird jetzt die Küche an einigen Stellen umgerüstet. Neue Versorgungsleitungen für Gas, Wasser und Strom wurden gelegt, im bisherigen Vorratsraum wird eine Tief- und Tiefkühlzellenkomination errichtet, die von Kälteanlagen im Keller versorgt wird. Wenn die Arbeiten abgeschlossen sind, werden moderne Geräte installiert. So werden unter anderem künftig ein großer Gas-Kombi-Dämpfer und ein VarioCookingCenter als Multifunktionsgerät in den Einsatz gehen. Die Spülmaschine erhält eine Wasserenthärtung; ein Wandsprühgerät wird die Reinigung erleichtern.



Nach internen Festlegungen zum Konzept der zentralen Mittagsversorgung für die Gruppen des St. Annenhof mit den Schwerpunkten frische und regionale Küche durch Chefkoch Dirk Wellmanns, Beiköchin Lidia Friesen und dem für die Küche zuständigen Bereichsleiter der Verwaltung, Peter Fischer, wurde mit dem Planungsbüro Werner Pofalla aus Alpen unter Einbeziehung der Lebensmittelüberwachungsbehörde ein Planungskonzept entwickelt, das von den Firmen Peter Jagmann aus Duisburg, Messing und Welter aus Kempen, Dr. Weigert aus Hamburg und der Firma Bock aus Geldern in nur zweiwöchiger Bau- und Rüstzeit unter interner Bauleitung umgesetzt wird.

[illegible]