



Interview mit Volker Röder,
Geschäftsführer der Leo Service GmbH

MIT SPITZENTECHNIK DIE NASE VORN

In der Schweinfurter Leopoldina zählt nicht nur die exzellente medizinische Versorgung: Auch mit seiner hochwertigen Frischküche hat sich das Krankenhaus einen erstklassigen Ruf erworben.

Was ist Ihr Erfolgsgeheimnis?

Wir legen extrem viel Wert auf eine absolute Frischküche mit fränkischen Akzenten. Deshalb machen wir auch weder bei der **Zubereitung** noch bei der **Qualität** der marktfrischen oder regionalen Zutaten Kompromisse. Das hat sich natürlich positiv herumgesprochen: Inzwischen stammt bereits ein Drittel unserer 1600 täglichen Tischgäste aus Schulen und Kindergärten im Umkreis - mit steigender Tendenz. Auch unser 'Essen auf Rädern' entwickelt sich zur Erfolgsstory. Wer auf unser Speisenangebot neugierig ist oder sich von den hohen Leistungen unseres Küchenteams überzeugen will, ist in unsere Leopoldina-Cafeteria eingeladen.

Welche Rolle spielt die Speisenverteiltechnik für die Qualität der servierten Speisen?

Unser Patient ist für uns ein Gast, den wir ganz besonders verwöhnen wollen. Die Menüs auf dem Teller müssen deshalb hochwertig, frisch, heiß und appetitlich angerichtet sein. In diesen Punkten decken sich die Wünsche unserer Gäste hundertprozentig mit unserer Verpflegungsphilosophie. Damit die hohe Qualität der Speisen vom Moment der Tablettportionierung bis zur Ausgabe uneingeschränkt beibehalten und garantiert werden kann, muss unbedingt Speisentransport- und Speisenregeneriertechnik der Spitzenklasse zum Einsatz kommen.

Warum haben Sie sich für das Transport- und Regeneriersystem B-POD von Stierlen entschieden? Weil wir uns 'blind' auf das Burlodge System verlassen können. Es arbeitet bei der täglichen Vollaustattung einwandfrei und ohne jegliche Ausfälle. Unsere Gäste kommen mit Hilfe der PODs in den Genuss eines in jeder Hinsicht perfekten Frühstücks, Mittag- und Abendessens. Auch in puncto Hygiene



Verlässlich und punktgenau: Das Burlodge B-POD Regeneriersystem.



und Handling gibt es einfach nichts Besseres als dieses geschlossene POD-System. Es wird einmal bestückt und bis zur Verteilung der Tablettts vom Personal nicht mehr geöffnet. Der vollautomatische Regenerierprozess mit Hilfe der B-POD Stationen hat uns ebenfalls überzeugt: Wir können dadurch alle Speisen in der Küche zentral aufbereiten, je nach Bedarf erhitzen oder kühlen und anschließend per fahrerlosem Transportsystem oder LKW auf die Stationen verschicken.

Wie hat Stierlen Sie noch unterstützt?

Stierlen hat sich als fachkundiger und professioneller Partner erwiesen, für den auch die Anpassung der Technik an individuelle Gegebenheiten vor Ort oder die Erfüllung von Sonderwünschen keinerlei Problem darstellt. Für unsere 38 PODs hat Stierlen ein Spezialchassis konstruiert, dadurch konnten sie mit dem bereits vorhandenen, fahrerlosen Transportsystem in unserem Haus eingesetzt werden. Jeder Wagen weiß, wohin er rollen soll – die Programmierung erfolgt vollautomatisch per Lesekarte. Wir sind überzeugt, dass wir mit diesem flexiblen System für die Herausforderungen der Zukunft bestens aufgestellt sind. Ein großes Lob für Stierlen und seine Partner aus der Ali Group: Die technische Implementierung des Burlodge POD Systems in unserem Hause erfolgte problemlos, es funktioniert einwandfrei.

**LEOPOLDINA KRANKENHAUS
der Stadt Schweinfurt GmbH
und Leo Service GmbH**

**Geschäftsführer: Adrian Schmuker, Volker Röder
www.leopoldina.de**



Die 'Piazza Leopoldina' ist ebenfalls für die Frischküche von Küchenchef Alfons Walter bekannt.



1. Die Stierlen Spezialkonstruktion des POD-Chassis ermöglicht den vollautomatischen, fahrerlosen Transport.

*2. Klimateiler im POD Regenerierwagen sorgen dafür, dass Heißes heiß und Kaltes kalt bleibt.
3. Bandportionierung heißer und kalter Speisen.*

4. PODs beim Regenerierprozess in den acht Basistationen.

5. Leopoldina Krankenhaus der Stadt Schweinfurt.