

Deze keer brengen we drie nieuwe (of gerenoveerde) keukens die recent geplaatst werden door drie verschillende keukeninstallateurs. Het gebruikte materieel is performant in de drie gevallen. Het gaat om stevige toestellen van gereputeerde fabrikanten en gemakkelijk te onderhouden. Alle chefs die we aan de tand voelden zijn unaniem: ze zijn tevreden en fier te kunnen beschikken over dergelijke apparatuur. Ze zijn des te meer tevreden omdat ze tot de vaststelling komen dat hun taak lichter is geworden, dat de organisatie van de maaltijdenproductie beter verloopt en dat ze tijd winnen. Bovendien vergemakkelijkt de herindeling van de ruimte de toegankelijkheid tot de verschillende zones voor de opslag en de productie.

Drie nieuwe keukens geplaatst door

TECHNISCHE UPC FIGIE

Keukeninstallateur: MAGEC

Warme keuken: Installatie van twee kookblokken bestaande uit 2 x 7 kookketels Küppersbusch.

Samenstelling: 1 kookketel van 300 liter + 2 kookketels van 100 liter uitgerust met mengwerk + 2 kookketels van 150 liter + 4 kookketels van 40 liter en 5 kookketels van 60 liter.

Functie: De kookketel van 300 liter dient voor het bereiden van soep, de kleine kookketels van 40 en 60 liter dienen voor het maken van de sausen, de dieetbereidingen en de vegetarische maaltijden.

Voeding: Met stoom geproduceerd door een generator, die zich in de kelder bevindt en werkt op mazout.

Eigenschap: De stoom laat bij voorbeeld toe om het water in de kookketel van 300 liter in 25 minuten op te warmen tot 100°C, wat 74 minuten zou duren met gas en 43 minuten met elektriciteit. De kookketel van 300 liter is computergestuurd met de mogelijkheid de kooktemperatuur in te geven, de kookduur en de parameters op voorhand te programmeren.

Deze herverdeling van de ruimte voorkomt een tijdelijk onderbreken van de koude keten, zorgt voor een scheiding tussen vuile en propere elementen en is gebaseerd op een vooruitgaande logica. De goederen komen namelijk langs de ene kant binnen, worden onmiddellijk opgeslagen in de nabijheid van de koelkamers (met twee toegangen waarvan een uitgaat op de koude keukens) of van de opslagplaatsen voor de droge voeding, terwijl de omverpakkingen meteen verwijderd worden. Het parcours is eenvoudig, van proper naar vuil, met de onmogelijkheid terug te keren. Het onderhoudslokaal, uitgerust met een vaatwasmachine, bevindt zich op het einde van het parcours, terwijl een gang de scheiding vormt tussen de productiekeukens en de andere ruimtes.

UPC - K.U. LEUVEN CAMPUS KORTENBERG

Centrale keuken – Maaltijden in warme keten: 700/750 + soms 250 (seminaries) + Ontbijt: 450 + Avond: 450 maaltijden + Koude schotels + Sandwiches – Eigen beheer

De centrale UPC keuken produceert niet enkel maaltijden voor de patiënten van de kliniek en het verzorgend personeel, maar ook voor deelnemers aan seminaries en studiedagen die ter plaatse georganiseerd worden. De keuken levert verder maaltijden aan het OCMW van Kortenberg. Bij

Beschrijving van de maaltijden

De centrale keuken bevindt zich op één van de uiteinden van de campus, terwijl de kliniek in het midden ligt. Men produceert er de warme maaltijden en de koude schotels voor de patiënten, het ziekenhuispersoneel en de deelnemers aan seminaries. Het OCMW van Kortenberg is eveneens afnemer van een aantal maaltijden die geproduceerd worden door de centrale keuken. Het gaat om volledige maaltijden in warme keten, behalve voor het vlees in koude keten.

Het hoofdmenu, bestaande uit soep, een hoofdschotel en een dessert, omvat drie soorten: de aangepaste maaltijden, de dieetmaaltijden en de vegetarische. De aangepaste maaltijden laten bij

van het restaurant. Terwijl de belegd broodjes, bestemd voor de seminaries, geproduceerd worden in het koude gedeelte van de centrale keuken. De chef komt tussen: "We produceren ook 450 ontbijten (2 keuzemogelijkheden) en hetzelfde aantal avondmalen voor de patiënten (3 keuzemogelijkheden). Eens per week krijgen de patiënten 's avonds een warme schotel."

Keuken en medewerkers

De verschillende delen van de centrale keuken zijn toegankelijk via automatische deuren. De warme keuken is ruim en omvat twee delen: het koken en het portioneren. Magec heeft ze recent uitgerust met twee kookblokken die elk bestaan

drie verschillende keukeninstallateurs

voorbeeld toe om de vis van de vrijdag te vervangen door vlees of het varkensvlees door een andere bereiding. Zoals de chef kok, Stéphane Willocx, het uitlegt: "Het hoofdmenu kan gewijzigd worden in functie van de voorkeur of de afkeer van sommige patiënten of aangepast worden aan de diëten die voorgeschreven worden door de dokters en uitgevoerd door de diëtisten. Dit hoofdmenu is eveneens beschikbaar in het restaurant van het ziekenhuispersoneel. Het vlees wordt aan de regeneratiekeuken geleverd in koude keten, terwijl de zetmeelhoudende producten en de groenten bezorgd worden in warmhoud/regeneratiekarren. Dit procédé is identiek voor de maaltijden van de patiënten, waarbij het vlees opgewarmd wordt in een regeneratiekar met warme lucht. Het vlees wordt voorgebakken in de centrale keukens, snel gekoeld, opgeslagen in

uit de 7 kookketels van verschillende grootte, dus 14 in totaal.

De koude keuken speelt eveneens een belangrijke rol, ze is gekoeld en produceert de koude schotels, de verschillende soorten rauwkost voor de saladebar en de sandwiches voor de vergaderingen. In de keuken zijn 22 personen tewerkgesteld: een keukenchef en 5 koks (1 sous-chef, 1 kok voor de diëten en drie koks), 3 diëtisten en 13 medewerkers.

Bediening en restaurant

De patiënten worden bediend op hun kamer. Het ziekenhuispersoneel beschikt over een mooi restaurant, ruim en aangenaam versierd. Er is een vrij ruime bijkeuken/regeneratiekeuken, bestaande uit twee delen, de warme en de koude keukens. Het warme gedeelte beschikt over een kookblok en friteuses.

De kleuren van de fauteuils en van het vastapijt zijn vrij fel, maar de keukens laat toch een aangename indruk na. Dat is ook te danken aan het terras/veranda uit glas, in overstek, dat een frisse en aangename toets geeft aan het geheel. Rond de tafels met houten blad en voetstuk staan kleine fauteuils met rugleuning en zitting uit wijnrode stof. De betegelde gang is uitgesneden ter hoogte van de tafels en de vloer is er belegd met grasgroen vastapijt.

De bediening gebeurt aan een rechtlijnige toog voor de sandwiches, de dagschotel en de soep. De saladebar is ter zijde opgesteld.

het hoger vermelde totaal komen nog eens 250 bijkomende maaltijden tijdens de studiedagen die georganiseerd worden in het auditorium door farmaceutische bedrijven. Dat brengt het totaal op 1.000 maaltijden gedurende een bepaald aantal dagen. De kliniek besliste om zijn beide kookblokken gedeeltelijk te vernieuwen met 14 kookketels die geplaatst werden door Magec.

de koelkamers en ter plaatse geregenereerd in de oven of in de Socamel karren voor de patiënten. Het ziekenhuispersoneel kan ook kiezen voor een koude schotel, een sandwich (stokbrood) of voor de saladebar. Er zijn twee à drie soorten vlees of vis en een twaalfal soorten rauwkost." De stukken stokbrood, bestemd voor het ziekenhuispersoneel, worden belegd in de bijkeuken