Mega kuchnia już otwarta

Data publikacji: 11.12.2016 17:10

To jedna z największych kuchni w Polsce. Dziennie może wydawać posiłki dla... 2 tysięcy osób. W Sanatorium Równica, po półrocznych pracach oddano do użytku kuchnię przemysłową.

W wyjątkowym dla Szpitala i Sanatorium Równica roku – jubileuszowym (dokładnie 30 lat temu, w listopadzie 1986 r. otwarto Sanatorium Równica), zrealizowano jedną z najważniejszych dla tego obiektu inwestycji. Sanatorium Równica może się dziś poszczycić nowoczesnym zapleczem gastronomicznym – kuchnią przemysłową – która zapewnia i przygotowuje posiłki nie tylko dla gości wszystkich Sanatoriów Uzdrowiska Ustroń. Remont, do którego przygotowywano się ponad dwa lata i który przeprowadzony został tak, by nie był odczuwalny dla przebywających w Równicy kuracjuszy (w tym samym budynku, w specjalnie przygotowanej kuchni tymczasowej nadal przygotowywano dla nich posiłki), objął powierzchnię ok. 1300 m2. Remont rozpoczął się od wymiany instalacji wodno-kanalizacyjnej oraz elektrycznej.

Jak mówi Bartosz Sadowski, prezes Uzdrowiska Ustroń - ***Nowa kuchnia to olbrzymie oszczędności, ale nie na pacjentach, dla nich ciągle utrzymujemy dobrą jakość. Chodzi m.in. o brak odpadów w procesie produkcji. Możemy oszczędzać na tym, że będziemy optymalizować koszty wytwarzania. Nie musimy zamrażać pieniędzy w magazynowaniu surowców. Przed remontem kuchnia w Równicy przygotowywała każdego dnia posiłki (śniadania, obiady i kolacje) dla 850 osób. Jej obecne możliwości to dokładnie trzy razy tyle. Przede wszystkim żywimy pacjentów, ale i pracowników. Dzięki inwestycji mamy możliwość rozszerzyć działalność kuchni na catering, chcemy świadczyć usługi na zewnątrz. Nasze moce przerobowe to 7,5 tysiąca posiłków. Dzięki ogromnej wiedzy, którą zdobyliśmy przez lata, gotując dla tylu osób, możemy się nią dzielić z innymi.***

Kuchnia w Równicy to dziś dwie kondygnacje – na jednej odbywa się obróbka wstępna żywności i jej przechowywanie, piętro wyżej – obróbka termiczna. Pracownicy Uzdrowiska Ustroń mają do dyspozycji nowoczesny sprzęt – wymieniono całe wyposażenie kuchni, a część sprzętu przygotowana została na indywidualne zamówienie Uzdrowiska. Ulepszone linie produkcyjne pozwoliły rozwiązać wiele problemów, z którymi borykają się kuchnie przemysłowe, a wprowadzone rozwiązania w przyszłości przyniosą spore oszczędności – Uzdrowisko Ustroń zmniejszy wydatki na media (m.in. na wodę) oraz na serwis.

- Część z urządzeń została przygotowana na nasze potrzeby. Zastosowano specjalny system mycia i odwodnienia podłogi. Mamy też sześć potężnych kotłów, każdy o pojemności 300 litrów i cztery mniejsze mogące pomieścić 150 litrów. Do tego w naszych piecach możemy upiec około 600 kilogramów mięsa. Dzięki tym innowacjom łatwiej będzie się nam pracowało w przyszłości – mówi Marta Nowacka kierownik ds. gastronomii Sanatorium Równica.

Zastosowano także nowy łańcuch produkcji cook and chill, czyli gotuj i schłodź. Metoda ta wykorzystywana jest w gastronomii do produkcji posiłków o najwyższej jakości oraz wyjątkowych walorach smakowych. Nowoczesna komora szokowa do schładzania, w którą wyposażona została kuchnia w Równicy, zapewnia jeszcze lepszą ochronę żywności. Istniejące w trzech pozostałych obiektach sanatorium mniejsze kuchnie zostały przekształcone na punty dystrybucyjne. Są tam wydawane posiłki przygotowywane w kuchni centralnej.

- To był trudny remont, bo nie mogliśmy pozwolić sobie na wyłączenie kuchni. - przyznaje Bożena Kozik, kierownik projektu. Jak dodaje - ***Początkiem roku musiano zaadoptować podziemia budynku na tymczasową kuchnię, później etapami remontowano kuchnię właściwą. Kuchnia tymczasowa o jedną czwartą była mniejsza, stare urządzenia z piętra musieliśmy zdemontować, zabudować na dole i tak krok po kroku. Usieliśmy to wykonywać w nocy, kiedy kuchnia nie pracowała. Tak aby kuracjusze nie odczuli, że***

wykonywany jest remont.

Prace przygotowawcze rozpoczęły się w lutym. W maju rozpoczęła działalność tymczasowa, natomiast sam remont rozpoczął się w lipcu. Całość remontu kosztowała około 8 milionów złotych.

A jak wygląda nowa kuchnia w liczbach? Modernizacja objęła 52 pomieszczenia na 2 kondygnacjach, wykonano ok. 1400 m2 nowych posadzek. Ułożono ok. 1,7 tys. m nowych rurociągów. Zmodernizowano zaplecze technologiczne dokonując wymiany wszystkich urządzeń gastronomicznych (150 nowych urządzeń) – od umywalek po nowoczesne urządzenia specjalistyczne takie jak np. zmywarka tunelowa czy piece konwekcyjne. Zabudowano ok. 12,5 tys. m nowych kabli elektrycznych. Zamontowano 70 par drzwi.

Ciekawostki o kuchni w Sanatorium Równica:

1. W Jadalni w Równicy przy 142 stolikach może usiąść do wspólnego posiłku nawet 850 osób
2. 7200 kromek - tyle chleba przygotowujekuchnia każdego dnia
3. 300 litrów wrzątku jest codziennie gotowane
4. Każdego dnia trzeba obrać na obiad 630 kg ziemniaków oraz 36 kg marchewki do przygotowania surówki,
5. W kotłach gotuje się 540 litrów zupy dziennie
6. Kuracjusze zjadają 700 kotletów oraz 175 kg surówek podczas jednego obiadu
7. Każdego dnia do posmarowania pieczywa wykorzystuje się 220 kostek masła czyli 1170 porcji
8. Po obiedzie do umycia jest 2000 talerzy, 240 półmisków, 140 waz i chochli oraz nawet 850 kompletów sztućców
9. W ciągu dnia roboczego kelner robi ponad 20 tys. kroków co daje ok. 13,5 km

JB