



Storkøkken

*" Visual Cooking gør
det nemt at tilberede
mad i store mængder
uden at gå på kompromis
med kvaliteten"*

Birte Due
Økonoma på Århus Sygehus

Birte Due

"Mere end 80% af den daglige madproduktion foregår i vores 6 ovne"



Århus Sygehus

I centralkøkkenet på Århus Sygehus er det økonoma Birte Due og hendes kolleger, som står for madlavningen til mere end 600 patienter og 400 medarbejdere hver eneste dag.

I den daglige madlavning lægger køkkenet især vægt på at kunne tilbyde alsidige måltider af høj kvalitet. Maden laves fra bunden og tilberedes oftest af økologiske produkter.

Visual Cooking i køkkenet

Køkkenet har på nuværende tidspunkt 5 stk. KPE 2.14 ovne og 1 stk. KPE 1.12 ovn fra HOUNÖ. Ovnene er placeret på rad og række for at optimere arbejdsgangen i køkkenet.

"God ergonomi er vigtig for os. Ovnenes arbejdshøjde gør det nemt at undgå arbejdsskader og i det hele taget at opnå et mere skånsomt arbejde", forklarer Birte Due om valget af disse ovnstørrelser.

Ovnstørrelsen 2.14, som kun fås hos HOUNÖ, har kapacitet til 14 2/1 GN plader samtidig med, at arbejdshøjden maksimalt er 135 cm. På den måde opnås høj produktionskapacitet uden at gå på kompromis med arbejdshøjden.



*" Vi vælger bare program,
så klarer ovnen resten.
Det er simpelthen så nemt"*

Programmer sikrer kvaliteten

For at sikre en høj og ensartet kvalitet benytter centralkøkkenet sig af indlagte programmer på ovnene. De skræddersyede programmer følger hospitalets madplaner, som tilrettelægges for fem uger ad gangen.

" Vi fylder ovnen, lukker døren og trykker så på ikonet ud for den ret, som vi skal tilberede. Herefter klarer ovnen resten. Det kan ikke blive nemmere. Ovnen tilsætter automatisk damp og åbner også for spjældet, når det er nødvendigt", fortæller Birte Due.

HOUNÖs ovne har en hukommelse på op til 200 programmer, hvor hvert program kan indeholde op til 10 trin. På den måde styrer ovnen automatisk produktionen fra forvarmning til færdigtilberedning. Med indlagte programmer er det nemt at opnå den helt rigtige kvalitet. Hver gang.

Birte Due fortsætter: *" Når vi så skal opdatere programmerne, gemmer vi dem på en USB nøgle, som kopieres over på alle ovnene. Så bliver resultaterne de samme, uanset hvilken ovn vi bruger, og hvem der er i køkkenet" .*



"Ovnene har en god arbejdshøjde, så vi slipper for høje og tunge løft, når ovnene skal fyldes"

Birte Due, økonoma på Århus Sygehus

" Den automatiske rengøring gør ovnene rene ved tryk på én enkelt knap"



CombiWash rengøring

HOUNÖs KPE og CPE ovne er udstyret med det automatiske rengøringsssystem CombiWash®, som med et minimalt forbrug af vand og rengøringsmidler sikrer et skinnende rent ovnrum.

" Vi sparer på rengøringen ved at bruge ovnene til langt den største del af vores produktion. Når arbejdsdagen er slut, sætter aftenholdet ovnene til at gøre rent, så de er klar til næste dags produktion. Det foregår helt automatisk og gør vores arbejde meget nemmere", fortæller Birte Due.

Århus Sygehus har valgt at fjerne alle kemikalier fra køkkenet og i stedet placere HOUNÖs centrale sæbedoseringsanlæg, CombiWash Logistics i kælderen, hvortil køkkenets 6 ovne er tilkoblet. Anlægget sørger automatisk for den korrekte dosering af rengøringsmidler.

I den forbindelse fortæller Kim Larsen, teknisk chef på Århus Sygehus: *" Vi valgte at installere det centrale doseringsanlæg for at forbedre køkkenpersonalets arbejdsmiljø. Nu skal de ikke længere håndtere kemikalier. Oveni købet har vi opnået en besparelse ved at kunne købe 60 liters dunke med rengøringsmidler hos vores egen leverandør".*

Visual Cooking

- ◆ Verdens største udvalg af combiovne
- ◆ Dansk design
- ◆ Kvalitet fra inderst til yderst
- ◆ Minimalt energi- og vandforbrug
- ◆ Lavt støjniveau
- ◆ Nem og sikker betjening
- ◆ Perfekte koge-, stege- og bageresultater
- ◆ Automatisk rengøring, CombiWash®
- ◆ Automatisk fugtstyring, ClimaOptima®

HOUNÖ A/S

Alsvej 1

DK-8940 Randers SV

Tlf. +45 87 11 47 11

houno@houno.com

www.houno.com

