



deren Einsatz in der neuen Küche bereits viele Betriebsjahre aufweisen, also Gebrauchtgeräte sind, für die keine Gewährleistung mehr besteht.

-> die vorhandenen Edelstahleinrichtungen (Tischanlagen, Unterschränke, etc.) können nicht zerstörungsfrei demontiert werden, da die Einzelkomponenten miteinander verschweißt sind. Allenfalls wäre hier ein Wandhängeschrank der ohne Beschädigung ausgebaut und wiederverwendet werden könnte (ein „optischer“ Fabrikatsunterschied ist anzunehmen jedoch vernachlässigbar).

-> die Bestandsspülmaschine ist für den zukünftigen Einsatz deutlich zu gering dimensioniert und kann die erforderliche Spülleistung nicht erbringen. Auch hier ergäbe sich grundsätzlich die Thematik „Gebrauchtgerät“ und die noch zu erwartenden, möglichen Betriebsjahre.

-> alle Bestands-Kühleinheiten (Kühlschränke, Kühlvitrine, etc.) sind jeweils mit Eigenkühlung, also mit integrierten Kälteaggregaten als steckerfertige Geräte im Bestand vorhanden und somit mit einer erheblichen Wärmeabgabe an die Räumlichkeiten verbunden. In unserer aktuellen Planung haben wir alle Kühleinheiten (außer die Trinkwasser-Zapfanlagen) zum Anschluss an die zentralen Kälteanlagen vorgesehen, um jeglichen Wärmeeintrag in die Küchenbereiche zu vermeiden.

-> vorhandene mobile Einheiten (Tellerspenderwägen, Servierwägen, etc.) haben wir in der neuen Planung zur Übernahme berücksichtigt, sofern diese weiterhin benötigt werden (z.B. Plan-Position 75).

Wie dargestellt sind alle vorstehenden Aspekte in unsere Neuplanung der Küche eingeflossen. Demnach stellt aus unserer Sicht die aktuelle Küchenplanung, im Hinblick auf den Flächenverbrauch, die Wirtschaftlichkeit der Geräte und einen zeitgemäßen Energieeinsatz die nachhaltigste Lösung dar.

Sollten Sie hierzu noch weitere Informationen benötigen, stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

Marko García Barth  
Diplom Ingenieur (FH)