

# Regionales Leuchtturmprojekt

## Kühl- und Tiefkühlzellen im Siebenquell Resort

Sabrina Deininger,  
Jensen media GmbH,  
Memmingen

Im Siebenquell in Weißenstadt im Fichtelgebirge finden Gäste Erholung der besonderen Art für Geist und Körper. Das Resort setzt nicht nur auf gemütliche Atmosphäre, sondern auch auf Top-Frische und deshalb auf effiziente Kühllösungen. Die Lebensmittel werden in mehreren Kombinationszellen für Kühlung und Tiefkühlung gelagert, die auf drei Stockwerke verteilt sind.



Im dritten Obergeschoss wurden die Kühl- und Tiefkühlzellen so in die Küchen eingegliedert, dass Mitarbeiter Lebensmittel möglichst rasch entnehmen und nachfüllen können.

Das Siebenquell ist kein Kurzentrum, sondern eine Mischung aus Hotel, Therme und Tagungsort sowie Restaurant. Das besondere Konzept geht auf: Bereits im ersten Vollgeschäftsyear, nach der Eröffnung im Oktober 2016, hatte das Siebenquell knapp 58.000 Übernachtungen im Hotel sowie über 200.000 Tagesgäste in der Sauna- und Wasserwelt. „Vor allem unsere Küche ist mit dem Mix aus unterschiedlichen Gästen sowie den zusätzlichen Sonderveranstaltungen besonders gefordert. Die Ansprüche gehen weit über die einer Küche in einem klassischen Kurzentrum hinaus“, so Michael Bauernfeind, Prokurist und Verantwortlicher für das Management der Siebenquell GesundZeitResort GmbH & Co. KG.

„Im Bereich der Kältetechnik war klar, dass die Heuberger Kälte Klima GmbH aus Bayreuth und Viessmann als Lieferant wieder zum Zug kommen werden, weil beide bei früheren Projekten bereits ihre Zuverlässigkeit und Qualität bewiesen haben“, erklärt der Prokurist und Manager.

### Das Kühl- und Kältesystem

Am Tag gehen durchschnittlichen insgesamt 1.000 Essen aus den beiden Küchen durch die unterschiedlichen Restaurants. Damit sich die insgesamt 20 Koch-Profis den beiden Küchen im ersten und dritten Obergeschoss stets auf Lebensmittel in Top-Frische verlassen können, vertraut das Siebenquell auf Kühl- und Kältetechnik von Viessmann Kühlsysteme. Dafür wurden auf drei Stockwerken insgesamt drei Kombi-Kühlzellen, eine Getränke-Kühlzelle sowie eine Abfall-Kühlzelle, alle vom Typ „TectoCell Standard Plus“ mit einer Wandstärke von 100 mm, installiert.

Die „TectoCell Standard Plus“-Kühl- und Tiefkühlzellen garantieren nicht nur eine konstante Kühlung und damit auch die Fri-

Foto: Ingo Jensen/Viessmann Kühlsysteme



Foto: Manfred Jährel/Siebenquell GesundZeitResort

Das Vier-Sterne-Superior-Hotel des Siebenquell GesundZeitResort

sche von Lebensmitteln, sondern verfügen auch über ein besonderes Hygienepaket: Die „Tecto“-Wandüberlappung und eine fugenfreie Bodenunterlappung erleichtern die Reinigung der Kühl- und Tiefkühlzellen. Zusätzlich punktet die Zelle mit der antimikrobiellen Pulverbeschichtung „Smart Protec“, mithilfe derer sich keine Biofilme auf den Kühlzellenelementen festsetzen können und dem Betreiber Produkt- und Betriebssicherheit ermöglicht wird. Im ersten Obergeschoss sorgt eine Getränke-Kühlzelle für temperierte Getränke. Auf dieser Ebene versorgt eine zentrale Küche die Bistros der GesundZeit- und Wasserwelt sowie das Steakhaus. Für die perfekte Kühlung der Lebensmittel sorgt eine Fünffach-Kombi-Zelle „TectoCell Standard Plus 100“, bestehend aus je einer Kühlzelle für Molkereiprodukte, Fleisch und Fisch, sowie Gemüse, einer Tiefkühlzelle und einem Auftauration.

### Die Herausforderung: Kühlzellen im dritten Stock

Um die bis zu 150 Gäste im Hotelrestaurant „GenussAllee“ mit einem reichhaltigen Frühstücksbuffet oder mit Menüs nach Wahl verwöhnen zu können, musste auch das dritte Obergeschoss mit ausreichend Kühl- und Tiefkühlflächen ausgestattet werden. „Wir wollten unserer Küchen-Crew Aufwand und unnötige Laufwege ersparen“, erklärt Michael Schlüter, F+B-Manager und stellvertretender Direktor des Siebenquell GesundZeitResort. „Deshalb wurden die Kühl- und Tiefkühlzellen so in die Küchen integriert, dass die Mitarbeiter Lebensmittel möglichst rasch entnehmen und die Zellen genauso einfach wieder nachbestücken können.“ Die Sechsfach-Kombi-Zelle „TectoCell Standard Plus 100“ besteht aus einer Tiefkühlzelle, einer Kühlzelle für Molkereiprodukte und jeweils zwei Kühlzellen

für Gemüse sowie Fisch und Fleisch. Vor allem der Transport der Kühl- und Tiefkühlzellen ins dritte Obergeschoss stellte für die Profis der Kältefachfirma Heuberger aus Bayreuth eine besondere Herausforderung dar. „Damit wir die sechs Zellen bis in die dritte Etage bringen konnten, mussten wir mit einem riesigen Teleskoplader anrücken. Die gesamte Kältetechnik haben wir mithilfe eines ausziehbaren Krans dann quasi bis auf das Dach gehoben“, erklärt Frank Heuberger, Geschäftsführer der Heuberger Kälte Klima GmbH.

Eine weitere Herausforderung auf der Baustelle war der straffe Zeitplan. Von der Vergabe bis zur Eröffnung des Siebenquell verging gerade einmal ein Jahr. „Solch ein Groß-Neubauprojekt in der Kürze der Zeit zu stemmen – das ist schon sehr sportlich“, bestätigt Bauernfeind. „Umso wichtiger war es, dass wir kompetente Fachleute an unserer Seite hatten, auf die wir uns voll und ganz verlassen konnten. Die Zusammenarbeit mit den Profis von Heuberger und Viessmann Kühlsysteme lief reibungslos.“

Für die Viessmann Kühlsysteme GmbH war der Neubau des Siebenquell GesundZeitResort auch deshalb ein besonderes Projekt, da die Spezialisten aus Hof nicht nur die Kühl- und Tiefkühlzellen selbst auf der Baustelle montierten, sondern auch frühzeitig in die Planung eingebunden waren. „Je eher wir mit unserem Know-how in Projekte einsteigen und beraten können, desto besser. Denn umso reibungsloser laufen diese Projekte dann in der Praxis ab“, sagt Daniel Saalfrank, Gebietsleiter der Viessmann Kühlsysteme GmbH.



Foto: Viessmann Kühlsysteme

In der Küche im ersten Stock hält eine Fünffach-Kombi-Zelle von Viessmann die Lebensmittel frisch.