

## **eks Evangelischer Krankenhaus Service: der Nudelsiebheber**

3.500 Essen kochen die Mitarbeiter der eks Evangelische Krankenhaus Service GmbH in Bad Zwischenahn täglich. An Nudeln oder Reis sind das pro Arbeitsgang 50 und mehr Kilogramm im Kochkessel – und das mehrmals am Tag. Diese Mengen nach dem Kochen mit Sieben aus dem Kessel herauszuheben, sie zum Abkühlen in einen weiteren Kochkessel mit kaltem Wasser zu geben und daraus erneut herauszuheben ist körperlich anstrengend und auch zeitintensiv.

Rückenschonender und schneller stehen Nudeln und Reis als Cook-&-Chill-Produkte in der eks-Küche bereit, seitdem man dort den Nudelsiebheber einsetzt. Es handelt sich um ein großes Sieb von nahezu Kochkesseldurchmesser, das per Knopfdruck mit einer elektrischen Hebevorrichtung bewegt wird. Diese ist an einem schwenkbaren Tragarm befestigt und so über alle Kochkessel verfahrbar. Das Sieb lässt sich ganz einfach über die eingebaute Bodenklappe entleeren. Küchenchef Daniel Richter: „Die körperliche Belastung durch das Heben und mühsame Ausschöpfen entfällt. Die Kochkessel sind schneller wieder einsetzbar und Wasser sparen wir auch noch.“