

Betriebsbeschreibung

BAUVORHABEN	Vivantes Speisenverteilzentrum VZ 2 Umbau einer bestehenden Lagerhalle zu einem Speisenverteilzentrum
GRUNDSTÜCK	Seidelbastweg 145 12357 Berlin Neukölln
PROJEKTNUMMER	Projekt-Nr. Vivantes: 0804 (SBW)
BAUHERR	Vivantes Netzwerk für Gesundheit GmbH vertreten durch Vivantes Service GmbH Aroser Allee 72-76 13407 Berlin
NUTZER	SVL Speiseversorgung und -logistik GmbH Aroser Allee 72 – 76 13407 Berlin
DATUM	23.09.2025, Index A
VERFASSER	SVL Speiseversorgung und -logistik GmbH Aroser Allee 72 – 76 13407 Berlin

Vivantes als Vorhabenträgerin

Die Vivantes - Netzwerk für Gesundheit GmbH („Vivantes“) befindet sich zu 100% im Eigentum des Landes Berlin und ist mit rund 18.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern und mehr als 5.500 Betten der größte kommunale Krankenhauskonzern in Deutschland. Auftrag von Vivantes ist die gesundheitliche Daseinsvorsorge für alle Menschen in dieser Stadt, für die Kranken jeden Alters genauso wie für die Gesunden. Zu Vivantes gehören 9 Krankenhäuser, 18 Pflegeheime, 2 Seniorenwohnhäuser, eine ambulante Rehabilitation, Therapeutische Dienste, Medizinische Versorgungszentren, eine ambulante Krankenpflege sowie Tochtergesellschaften für Catering, Reinigung, Wäsche und andere Serviceleistungen. Rund ein Drittel aller Patient*innen in Berlin wird jedes Jahr in einer von über 100 Kliniken und Instituten von Vivantes behandelt. Das sind insgesamt fast eine halbe Million Behandlungen im Jahr.

SVL Speiseversorgung und -logistik GmbH als Nutzer

Die Versorgung aller Vivantes-Einrichtungen mit Speisen und Getränken obliegt der SVL Speiseversorgung und -logistik GmbH („SVL“), einer 100-%gen Tochtergesellschaft der Vivantes. Die SVL versorgt täglich mit Hilfe leistungsstarker Partner 8.500 Patient*innen, Mitarbeitende und Gäste in allen Vivantes-Einrichtungen. Sie hat den Anspruch, täglich mit Kompetenz und bester Qualität – entsprechend den Wünschen unserer Kundinnen und Kunden – für deren leibliches Wohl zu sorgen. Die Versorgung aller Einrichtungen erfolgt über High Class Convenience-Produkte, eine Küchenproduktion im herkömmlichen Sinn erfolgt aber nicht am Standort der Speisenverteilung. Klinische Bereiche werden über eine Tablettversorgung angeliefert, Einrichtungen für Seniorinnen und Senioren sowie Mitarbeitende werden über „Großgebäude“ versorgt. Neben der Speiseversorgung für Patient*innen, Bewohner*innen und der Mitarbeitende bietet die SVL auch einen Konferenz- sowie Cateringservice für Veranstaltungen (außerhalb des SVL-Standes auf dem Vorhabengrundstück) an.

1. Standort

Vivantes plant den Ausbau eines Speisenverteilzentrums (SVZ 2), welches am Standort Seidelbastweg 145, 12357 Berlin-Neukölln (OT Rudow) errichtet und betrieben werden soll. Bauantragsstellerin für Vivantes ist die VSG Vivantes Service Gesellschaft mbH.

2. Warenanlieferung (Food/Non-Food)

Die Anlieferungen erfolgen Montag bis einschließlich Samstag grundsätzlich in der Zeit von 5:00 bis 18:00 Uhr, dabei vor allem in der „Kernlieferzeit“ von 6:00 bis 11:00 Uhr. Ausnahmsweise – insbesondere verkehrsbedingte – Verschiebungen der Zeiten für Warenanlieferungen sind allerdings denkbar. Montag bis einschließlich Freitag werden bis max. 15 Anlieferungen täglich insgesamt erfolgen, Samstag bis max. 5 Anlieferungen. Am Sonntag erfolgt keine Warenanlieferung. Die Warenanlieferung erfolgt über Lkw-Schleusen direkt in einen gekühlten Anlieferungsbereich. Kleinlieferanten wie Fleischereien liefern demgegenüber vor den Rampen an und die Waren werden mit einem Hubtisch in den Anlieferungsbereich verbracht.

3. Lagerung

Sous Vide-, Cook- and Chill-Produkte werden im Kühlraum bei +2°C eingelagert. Frische Lebensmittel, wie Salat, Gemüse, Obst, Wurst und Molkereiprodukte, werden ebenfalls in den dafür vorgesehenen Kühlräumen bei +2°C bis +3°C gelagert. Die Tiefkühlware wird direkt in die Tiefkühlzelle bei -18°C bis -20°C verbracht, damit die Kühlkette nicht unterbrochen wird.

4. Vorbereitung und Kommissionierung der Mahlzeiten

Nach der Kalibrierung und Sortierung werden die Lebensmittel in „Gastronorm-Behälter“ (GN) kommissioniert. Im Speisenverteilraum (Bandraum) werden die Speisen nach Order der Patient*innen tablettiert und in speziellen Speisetransportwagen zur Abholung über den Wagenbahnhof bereitgestellt. Die Temperatur in der Kommissionierung und im Bandraum beträgt ca. 10°C. Die Temperatur im Wagenbahnhof beträgt ca. 4°C.

5. Auslieferung & Logistik

Alle benötigten Dienstleistungen im Bereich der Auslieferung werden durch einen externen Logistik - Dienstleister erbracht. Die hierfür vorgesehenen Rampen in der Front des Gebäudes werden mehrfach am Tag genutzt. In einem „Pendelverkehr“ werden ab 5:00 bis 20:00 Uhr max. 110 Fahrbewegungen (An- und Abfahrten), erfolgen. Insbesondere verkehrslagebedingte Verschiebungen können dabei aber nicht ausgeschlossen werden.

Von 5:00 bis 6:00 Uhr erfolgen etwa 10 Fahrbewegungen. Von 6:00 bis 18:00 Uhr erfolgen etwa 80 Fahrbewegungen. Von 18:00 bis 20:00 Uhr erfolgen etwa 20 Fahrbewegungen. Die Anfahrten erfolgen über LKW-Schleusen direkt in den Bereich Spülküche. Die Abfahrten erfolgen über LKW-Schleusen direkt aus dem gekühlten Auslieferungsbereich.

Die LKW sind mit Kühlaggregaten ausgestattet, die Aggregate können vom Fahrer verzögert gestartet werden (beispielhaft erst an der Hauptstraße). Bei LKW, die abgestellt sind und nicht be- und entladen werden, laufen die Aggregate durch eine direkte Stromversorgung, der Dieselmotor ist ausgeschaltet. Perspektivisch ist eine Elektrifizierung der LKW's angestrebt.

Nicht beladene LKW stehen über Nacht leer auf vorgesehenen LKW-Stellplätzen und sind nicht in Betrieb.

Nach dem Verzehr der Speisen an den Standorten werden die Speisetabletts wieder in die Wagen geschoben. Diese werden im Anschluss mit Lkws zurück in das Speiseverteilzentrum transportiert, ausgeladen und über die Rampe in die Spülküche gebracht. Speisereste werden über die Nassmüllanlage (geschlossenes System) entsorgt. Die Tablett, Geschirr, Bestecke und Großgebilde werden in drei Spülmaschinen gespült und getrocknet. Wagen werden in der Wagenwaschanlage gereinigt, desinfiziert und getrocknet. Komplettes Equipment wird bis zum nächsten Einsatz im Kühlraum gelagert.

6. Personalzahlen / Schichtbetrieb

Das Speiseverteilzentrum wird im Mehrschichtbetrieb geführt. Tätig sein werden insgesamt maximal 220 Vollkräfte (VK), was täglich maximal 130 Mitarbeitenden zu verschiedenen Zeiten entspricht, die sich auf dem Betriebsgelände aufhalten.

Maximale Anzahl der Mitarbeitenden auf dem Betriebsgelände Mo-So:

Frühdienst (5:00 – 13:30 Uhr): 75

Überschneidungszeit (11:30 – 13:30 Uhr): 130

Spätdienst (11:30 – 20:00 Uhr): 55

Etwa 20 % der Mitarbeitenden kommen mit dem PKW zum Dienst, etwa 80 % mit dem ÖPNV.

7. Verwaltung / Sozialbereiche

Die Verwaltung des Speiseverteilzentrums besteht i. W. aus 5 Diensträumen und einem Besprechungsraum. Hinzu kommen die für die entsprechende Zahl der Mitarbeitenden notwendigen Sozialbereiche, Umkleieräume und Sanitärbereiche.

Der innenliegende Besprechungsraum wird mechanisch be- und entlüftet; er ist nicht als dauerhafter Aufenthaltsraum geplant. Die Dauer der Besprechungen ist auf ein Maximum von 3h begrenzt.

8. Aufbereitung / Regenerierung

Die Regenerierung / Erwärmung der Speisen erfolgt in den Kliniken und Pflegeheimen. Eine Geruchsentwicklung durch „Küchengerüche“ ist somit am Standort nicht gegeben.

9. QM / Arbeitssicherheit / Mitarbeiterschulung

Innerbetrieblich kommen branchenübliche Gerätschaften (Spülmaschinen, Transportbänder zur Speisetablettierung etc.) zum Einsatz. Die technischen Betriebsausstattungen werden den Vorschriften entsprechend durch den Vivantes Fachbereich FM/Bau überprüft und gewartet. Die Belegschaft ist – insbesondere mit ausgebildeten Ersthelfern – für den Fall möglicher Arbeitsunfälle entsprechend geschult und vorbereitet. Neben betriebsüblichen Notfall- und Brandschutzplänen werden Brandschutzkonzepte für den Standort inklusive Sammelplätzen für den Notfall definiert. Alle Mitarbeitenden werden wiederkehrend von unserem Qualitätsmanagement / Fachpersonal geschult. In dieser Betriebsstätte werden die Prozesse durch ein QM-System überprüft und überwacht, welches nach DIN ISO 9001:2015 zertifiziert ist.

10. Barrierefreiheit

Seitens des Betreibers gibt es keine Anforderungen an die Barrierefreiheit. Eine Beschäftigung von Menschen mit Behinderungen im Küchen- und Produktionsbereich ist nicht möglich.

Im Verwaltungsbereich gibt es keinen Endkundenkontakt; es handelt sich um einen ausschließlich intern genutzten Bereich. Hier ist ein Beh.-WC geplant. Der Hauptzugang ist stufenlos geplant und hat eine lichte Durchgangsbreite von $\geq 90\text{cm}$. Flure sind mit einer lichten Breite von mind. 1,50m geplant. Die lichte Durchgangsbreite von Innentüren im Verwaltungsbereich beträgt $\geq 90\text{cm}$. Vor Türen wird die erforderliche Bewegungsfläche geschaffen.

11. Reinigungs- und Pflegemittel

Im Speisenverteilzentrum werden folgende Reinigungs- und Pflegemittel verwendet:

Verwendete Reinigungs- und Pflegemittel	Art	Lagermenge im Haus ca.
Assert Classic	Manuelles Geschirrspülmittel & Küchenreiniger	15 l
CLEAN and CLEVER SMART	Geschirrspültabs	3 kg
Clear Dry Classic	Klarspüler	100 l
CLEAR DRY PL	Klarspüler	100 l
Coffema Entkalker	Reinigungsmittel	3 kg
Dip-it Plus	Vorbehandlungsmittel/ Vortauchmittel	10 kg
FREEZER CLEANER	Reinigungsmittel	10 l
Guardian Blitz	Vorbehandlungsmittel/ Vortauchmittel	15 kg
KLEEN CATERING PRESTAN	Edelstahlpflegemittel für gewerbliche Verwendung	10 l
LIME-A-WAY EXTRA (Entkalker)	Geschirrspülmittel, Klarspülmittel, Entkalker	40 l
MANISOFT	Hautpflege	10 l
MAXX Windus C2	Glasreiniger	9 l
Mikro-Quat Extra	Reinigungs- und Desinfektionsmittel	60 l
NEOMAX N	Bodenreiniger, halbautomatische Anwendung	50 l
Reinigungsalkohol	Reinigungsmittel	12 l
Renolit Citrus	Allzweckreiniger	50 l
Rilan	Reinigungsmittel	2,5 l
Solid Clean M	Maschinelles Geschirrspülmittel	200 kg
SPITACID	Hygienischer Handreiniger	15 l
Sterillium classic pure	Desinfektionsmittel, Arzneimittel	20 l
Two in One	2-Komp.-Reinigungsmittel für Industrieanlagen	5 kg