

COOKING+ CATERINGINSIDE

DAS BRANCHEN-MAGAZIN FÜR CATERING UND GV



VEGAN FEIERN MIT
CORD-HENNING PIEPER

So good IT'S GOOD

10 CENTER

Business-Catering: Wenn Corona das Geschäftsmodell infrage stellt.

18 CENTER

Care-Catering: Wie die Caterer den weiteren Lockdown meistern.

44 CREATION

Die Planung einer Profiküche erfordert Expertenwissen.

54 CREATION

Professionell gepflegte Berufskleidung ist in Zeiten von Corona ein Muss.

Küchenplanung

Auf die
PLANUNG

kommt es an

Die empfohlene Lebenserwartung einer Großküche liegt zwischen 15 und 20 Jahren. Bei Neubau oder Modernisierung gibt es Fallstricke, daher sind hier Experten gefragt.

Von Martin Rösner

D

Die Planung einer neuen Großküche kann man auf zwei Sachverhalte reduzieren – den kompletten Neubau einer Küche oder ein Update für eine bestehende Location. „Älteren Bestand an die Bedürfnisse und Anforderungen von heute anzupassen ist immer eine größere Herausforderung als einfach alles von Anfang an neu zu gestalten“, erklärt Christian Meissner von Profi-table. Er plant mit seinem Team Betriebsrestaurants von namhaften Unternehmen, dabei hat er es sowohl mit Neubauprojekten als auch mit Sanierungen

zu tun. Neubauten sind in der Praxis seltener anzutreffen als Modernisierungen, manchmal entstehen auch Objekte in bisher anders genutzten Gebäuden.

NEUBAU ODER SANIERUNG?

Beim Klinikum Landshut beispielsweise wird das Gebäude, in dem die Küche untergebracht war, als Folge einer Erweiterung demnächst zum Bettenhaus umgebaut. In unmittelbarer Nähe ist in einem bestehenden Gebäude auf dem Klinikgelände eine neue Küche entstanden, die kernsaniert und entsprechend neu konzipiert im Herbst

2020 an den Start ging. Geplant wurde die neue Küche in Landshut von Carsten Zellner, der sich mit seinem Planungsbüro Proconsult auf Küchen im Care-Bereich spezialisiert hat. Er sagt: „Bei der Planung einer Krankenhausküche geht es nicht ausschließlich um die richtige Auswahl technischer Geräte, es geht um ein Gesamtkonzept, das nicht nur optimale Arbeitsabläufe und Energieaspekte beinhaltet, sondern auch alle logistischen Belange berücksichtigt.“ Adam-Luketic ist ausgewiesener Experte, und sein Unternehmen Vtechnik Planung erarbeitet seit über 30 Jahren Verpflegungskonzepte für die Großgastrono-



„Kochen funktioniert heute anders, unter anderem durch multifunktionale Techniken.“

Peter Adam-Luketic,
Vtechnik Planung

Frische ist planbar!



Kombi-Wagen RRD E Kühlen und Regenerieren in einem Gerät!

Kalt anliefern. . .

= Vorteil der zeitlichen Unabhängigkeit

. . . und zum gewünschten Zeitpunkt regenerieren!

= leckere, auf den Punkt gegarte Speisen

weitere Produkthighlights

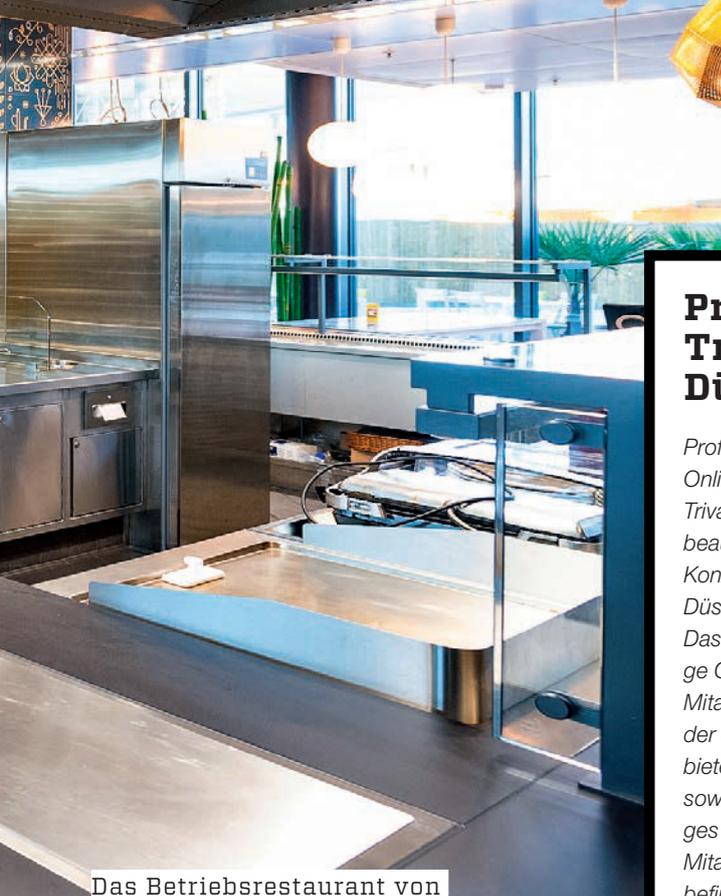
- benutzerfreundliche Bedienung mit vorinstallierten Programmen
- Kühlung und Regeneration starten automatisch
- Temperaturbereich regelbar von 0 bis +160 °C
- herausnehmbares Einhängestell = leichte Reinigung

Praxisbeispiel: Trivago-Campus Düsseldorf

Profi-tabel wurde 2016 von dem Online-Hotelbuchungsanbieter Trivago mit Sitz in Düsseldorf beauftragt, das gastronomische Konzept für den neuen Campus in Düsseldorf zu entwickeln.

Das abgerundete sechsstöckige Gebäude (mit Platz für 2.000 Mitarbeiter) wurde von Architekten der Firma SOP entworfen und bietet 26.000 m² an offener Fläche sowie nebenan ein 16-geschossiges Gebäude für zusätzliche 1.500 Mitarbeiter. Der neue Campus befindet sich am Hafenbecken der Kesselstraße im Düsseldorfer Medienhafen. Neben der Konzeption und Planung aller Bereiche wurde Profi-tabel auch mit der Suche nach einem Catering-Dienstleisters beauftragt. Im August 2018 konnte das Restaurant mit Food Court an Trivago übergeben werden. In dem Food Court werden rund 2.000 Mitarbeiter aus 56 Nationen versorgt.

Es gibt elf Ausgabebereiche für die Speisen, darunter ein Asian Grill, ein Asian Wok, Fresh Sushi, Nord Africans, Heimat, European Grill, North America, eine Kaffeebar und ein Deli.



Das Betriebsrestaurant von Trivago bringt **gastronomische Vielfalt durch elf verschiedene Food-Konzepte**.

mie. Auch er sagt: „Erst das Konzept, dann die Planung.“ Die Gründe für die Investition in eine neue Ausstattung sind vielfältig, die Anforderungen an eine moderne Küche wandeln sich im Laufe der Zeit. Heute gängige Konzepte, beispielsweise in der Betriebsgastronomie, lassen sich teilweise mit älteren Küchen gar nicht umsetzen.

„Eine Sanierung kann aus wirtschaftlichen Gründen oder aus gesetzlicher Sicht unumgänglich sein“, erklärt Peter Adam-Luketic und verweist beispielsweise auf Hygiene-

FOTOS: Profi-tabel, Vtechnik Planung, Kolb Planung



Im Klinikum Landshut stehen sich in der hochmodernen Cook-&-Chill-Küche **Heißluftdämpfer und Schnellkühler direkt gegenüber**.

und Brandschutzbestimmungen. „Oftmals sind es zunächst die baulichen Mängel, die bei den Betreibern das Thema Umbau und Modernisierung anstoßen. Dann kommen aber sehr schnell die Optimierung der Arbeitsprozesse und vor allem auch die Automatisierung hinzu“, erläutert Christian Meissner und ergänzt: „Energetische Themen sind nach wie vor aktuell. Allerdings geht es nicht nur um die Energieoptimierung, sondern vor allem auch um das Kappen von Leistungsspitzen durch intelligente Optimierungsanlagen.“ Die technischen Innovationen der Hersteller, z. B. aus den Bereichen Thermik, Spültechnik oder Kühltechnik, vereinfachen den Küchenalltag in Sachen Energieeffizienz und vor allem auch in der Personalplanung. „Durch moderne multifunktionale Kochtechnik, neue Spültechnik etc. kann sicherlich auch Energie eingespart werden, das sind meist aber nicht die ausschlaggebenden Argumente für einen Moder-



Profi-tabel setze bei der Planung der Küche von Nordex SE in Hamburg auf multifunktionale Technik.



„Oft muss saniert werden, weil der bauliche Bestand nicht mehr die Hygieneanforderungen erfüllt.“

Silke Warntjes, Kolb Planung

nisierung“, meint Silke Warntjes von der Kolb Planungsgesellschaft und verweist auch auf Änderungen im Küchenablauf: „Natürlich gibt es gerade im Care-Bereich auch Küchen, die auf ein anderes Zubereitungsverfahren, wie zum Beispiel Cook & Chill, umstellen und deshalb umbauen.“

Neben den eher technischen oder gesetzlichen Gründen können aber auch andere Ideen und Gegebenheiten eine Modernisierung anstoßen. Dies kann eine veränderte Gästestruktur sein oder auch ein Wandel der Essgewohnheiten. „Den meisten Unternehmen geht es nicht mehr nur um einen reinen Versorgungsauftrag, sondern Betriebs-

restaurants haben einen hohen Stellenwert in puncto Mitarbeiterbindung und -zufriedenheit eingenommen“, sagt Christian Meissner. Manchmal wird aber auch eine Versorgung auf höherem Niveau angestrebt, etwa eine gesündere Ernährung (siehe auch das Praxisbeispiel der Betriebsgastronomie Trivago-Campus).

INDIVIDUELLE ASPEKTE

In einer Großküche geht es um viele individuelle Aspekte, die es bei der Planung zu berücksichtigen gilt. Wie sind die Abläufe in der Küche? Was ist die beste Art und Weise, ergonomisch zu arbeiten? Welchen Convenience-Grad haben die zubereiteten Speisen? Gibt es

Sonderformen der Speisenproduktion wie Cook & Chill? Wie sollte eine vernünftige Ausgabe organisiert sein, beispielsweise in einem Betriebsrestaurant? „Alle Elemente in der Küche sind wichtig. Es ist wie ein Zahnrad, wo jeder Zahn genau passen muss, damit das System funktioniert. Deshalb ist die Vorplanung mit gemeinsamer Erarbeitung des späteren Ziels mit dem Kunden am wichtigsten. Wir müssen alle Faktoren kennen, um eine gute Planung vorzulegen. Wir haben in Großküchen drei Kreisläufe, die für sich und natürlich insgesamt kreuzungsfrei funktionieren müssen. Das sind der Warenfluss von der Anlieferung bis zur Ausgabe des fertigen Produkts, der Geschirrkreislauf und der Personalkreislauf“, erklärt Silke Warntjes.

Eine Küchen- bzw. Projektplanung läuft meist über mehrere Jahre. Neben der reinen Küche gehören oft auch Ausgabestationen und der Gastraum zum Projekt dazu. Die Phasen eines Projektes lassen sich offi-

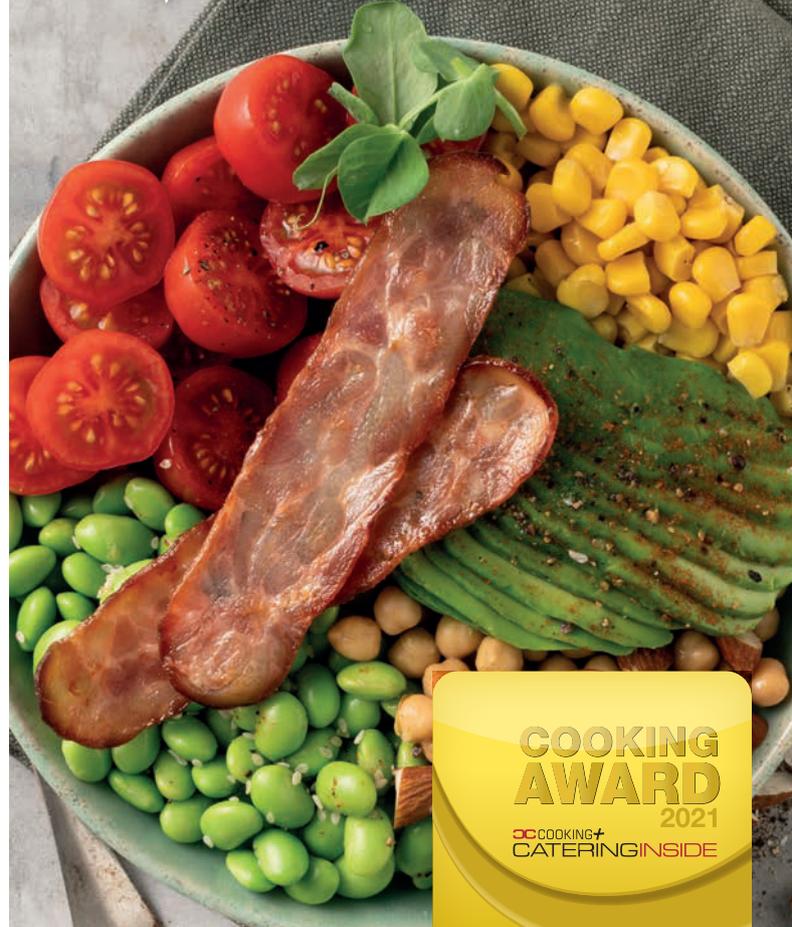


„Bei der Planung der Produktionsbereiche kommt es auf die Arbeitsprozesse an.“

Christian Meissner, Profi-tabel



TULIP
PROFESSIONAL
By Danish Crown



**COOKING
AWARD**
2021
COOKING+
CATERINGINSIDE

GOLD

ziell durch die Vorgaben der HOAI (Honorarordnung für Architekten und Ingenieure) festlegen, grundsätzlich sollte eine Planung aber darüber hinausgehen. „Was in der HOAI nicht beschrieben ist, sind die Konzeptentwicklungen und Beratungsleistungen, welche teilweise sehr viel Zeit, vor allem auch in der Abstimmung mit allen Beteiligten, in Anspruch nehmen“, erläutert Christian Meissner. Silke Warntjes ergänzt: „Am effektivsten und schnellsten sind meistens Projekte, in denen die Planung geordnet hintereinander ablaufen kann, ohne Wechsel der Teamplayer, ohne Änderungen von Entscheidungen oder Ände-

rungen der Aufgabenstellung innerhalb der Planungsphasen und mit sichergestellten finanziellen Mitteln.“

Fest steht: Bei der Planung eines Konzeptes in der Gastronomie oder in der Gemeinschaftsverpflegung sind viele branchenspezifische Kenntnisse erforderlich, die „normale“ Planungsbüros, Architekten oder Bauingenieure nicht haben. Ausgewiesene Expertinnen und Experten für solche Projekte sind in den Verbänden FCSI (Foodservice Consultants Society International) und VdF (Verband der Fachplaner) zu finden. Auch große Fachhandelsunternehmen bieten Planungen mit an. **CC**

Der FCSI Deutschland-Österreich e. V.

Wie viele Branchen sehen Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung einem tiefgreifenden Wandel entgegen. Der FCSI steht in diesen Zeiten als die erste Adresse für professionelle Beratung und Planung in der Hospitality-Branche an der Seite seiner Mitglieder und deren Kunden – im deutschsprachigen Raum ebenso wie weltweit. Ob Existenzgründung, Modernisierung, Betriebserweiterung oder ein neues Projekt – die gezielte Suche nach dem richtigen Consultant lohnt sich. Die Spezialisten aus unterschiedlichen Fachgebieten finden professionelle und praxisorientierte Lösungen. Und wer Banken von geplanten Investitionen überzeugen will, ist mit professioneller Unterstützung ohnehin gut beraten.

Der Verband der Fachplaner Gastronomie – Hotellerie – Gemeinschaftsverpflegung e.V.

Der VdF ist der größte deutsche Berufsfachverband für Planer und Berater für die Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung. Im VdF organisierte Fachplaner und Berater haben das Ganze im Blick, verstehen sich als Partner des Bauherren und sind Mittler hin zum Lieferanten, zu Ämtern und zu anderen externen Dienstleistern. Ihre Expertise, langjährige Erfahrung und eine ständige Fortbildung sichern Bauherren eine hohe Planungsqualität. Im Fokus stehen individuelle gastronomische Lösungen, basierend auf Wirtschaftlichkeit, hoher Produkt- und Servicequalität der Küche, Optimierung des Workflows unter Berücksichtigung von Personal- und Betriebskosten sowie eine hohe Energieeffizienz.

Chicken Bacon

Die leichte Alternative

zum klassischen Bacon

Schnell und einfach in der Zubereitung gelingt der Chicken Bacon ebenso knusprig wie schmackhaft und punktet dabei mit einem niedrigen Fettgehalt.

www.tulipprofessional.de