

System-Roulette

Auswürfeln, abwägen oder systematisch mixen? Wie findet eine Küche zum richtigen Produktionssystem oder Angebotsmix – konzeptionell wie auch technisch? Experten des Verbands der Fachplaner VdF geben dazu Tipps.

Cook & Freeze oder gekühlte High Convenience? Kommt für uns überhaupt nicht in Frage. Wir kochen lieber frisch! – Derartige Reaktionen kennt Niels Törkel aus seiner Arbeit bei der BKO Unternehmensberatung nur zu gut. Seine Behauptung, die er durch einen eigenen Test stützt, ist unmissverständlich: „Würden die Produkte oder Systeme nach einer Blindverkostung ausgewählt, würden sich überraschend oft Cook & Freeze-Produkte gegenüber eigengefertigten Cook & Chill- oder laienhaften Cook & Chill-Produkten durchsetzen.“ Das VdF-Mitglied ist sich mit Magnus Mencher, ebenfalls VdF-Mitglied und Prokurist der Giel Planungsgesellschaft, darin einig, dass es bei der Systemwahl der Verpflegung oft mehr um Emotionen und auch nostalgische Vorstellungen als um Objektivität geht. „Warum soll die Qualität von Cook & Chill oder Cook & Freeze automatisch schlecht und die von Frischkost stets gut sein?“, fragt Niels Törkel. „Dass der GV-Koch, wie im Fernsehen, à la minute die Pfanne schwenkt und noch schnell eine Jus vom Bratensatz zieht, ist eine überzogene Vorstellung. Dass die Produktion großer Mengen – sei es industriell oder kochhandwerklich – eine schlechte Qualität bedeutet, ist aber ebenfalls falsch“, betont er. „Die Qualitätsfrage zieht sich durch alle Systeme“, pflichtet ihm der Dipl.-Ing. (FH) Architekt Magnus Mencher bei. „Wenn ich

aus Kostendruck auf schlechte Grundprodukte setze, wird vermutlich die Qualität des Endprodukts auch nicht hoch sein, während die Wahrscheinlichkeit bei einem guten Ausgangsprodukt größer ist.“ Allerdings könne eine Küchenmannschaft, die nicht hinter dem

Produktionssystem steht, auch das vermeintlich beste System an die Wand fahren, lenken beide ein. Was bedeutet das für die Konzeptfindung und die Küchenausstattung? Mehr dazu haben uns die zwei Experten im gemeinsamen Interview berichtet:



Wie findet die Großküche das passende System bzw. den besten Mix?

Magnus Mencher: Es gibt viele Faktoren, die hier zu berücksichtigen sind. Sinnvoll ist es, dabei möglichst alle Beteiligten relativ früh miteinzubinden, was leider nicht immer passiert. Gerade der Praktiker, also der Küchenleiter, kommt oft erst zu spät dazu. Kriterien sind, um nur einige zu nennen, die Verweildauer – wenn ich vom Care-Bereich spreche – oder der Anteil an Fachpersonal im Haus. Entscheidend ist letztlich, dass, egal wie das System heißt, alle Beteiligten – einschließlich dem Träger – hinter der Lösung stehen.

Niels Törkel: Am Ende dieses Prozesses sollte es auf ein einziges Produktions- und ein Regeneriersystem hinauslaufen. Bei Mischsystemen kombiniere ich im schlimmsten Fall die Nachteile des einen mit denen des anderen, also z. B. einen höheren Personalaufwand mit höheren Wareneinsatzkosten. Zudem wird oft „nebenbei“ eine Versorgung aufgenommen, die aufgrund fehlender Alternativen akzeptiert wird.

Kann bei Zentralküchen nicht auch eine Mischung sinnvoll sein?

Mencher: Wenn man klar zwischen einer Produktion für intern mit kurzer Logistik und einer für extern trennen kann, dann kann man durch verschiedene Systeme eventuell etwas Besseres herausholen. Nehmen wir das Beispiel einer Küche, die viele regionale Produkte kauft und folglich selbst verarbeitet. Intern kann das Gan-

eine Mischung funktionieren. Dann muss aber für das andere Klientel, z. B. die Schülerversorgung eine komplett von der Kranken- oder Seniorenversorgung abweichende Produktion durchgeführt werden. Das liegt allein daran, dass Cook & Serve-Produkte ganz anders zu produzieren und vor allem regenerieren sind als Produkte aus entkoppelten Verfahren. Aus meiner Erfahrung werden durch solche Mischungen aber leider nur mäßige Lösungen gegen vorher schlechte Lösungen ausgetauscht.

Daher sehe ich Mischungen eher dahingehend, dass ein System wie Cook & Hold um Teil- oder Voll-Convenience ergänzt wird. Und diese verstärkte Entwicklung müssen wir bei der Verpflegungskonzeptionierung konsequent zu Ende denken.

Was bedeutet das für die aktuelle Küchenplanung sowie -ausstattung?

Törkel: Küchen werden heute für 20 Jahre gebaut, aber 30 Jahre lang betrieben, d. h. ich kann und sollte nicht nur den aktuellen Willen des Küchenleiters oder Geschäftsführers berücksichtigen, sondern auch die künftigen Entwicklungen des Markts und der Gäste.

Mencher: Doch an gewissen Grundsatzentscheidungen des Trägers bzw. Betreibers kommt man trotzdem nicht vorbei. Der springende Punkt ist dabei die Frage „Will ich noch selbst produzieren oder nicht?“ An dieser Frage hängen wichtige logistische und personelle Entscheidungen mit dran. Der reine Flächenbedarf ist dabei das geringste Problem. Laut einem internen Vergleich unserer Projekte benötigen z. B. Cook & Chill-Küchen mit Eigenproduktion grob 15 bis 20 % mehr Platz als

reine Verteilerküchen, wobei das auch sehr projektabhängig ist. Auch die Kühllagerfläche unterscheidet sich kaum – ausgenommen, dass ich bei tiefgekühlten High Convenience-Komponenten eher Tiefkühllagerfläche brauche und bei Cook & Chill sowie Sous Vide eher Kühllagerfläche und je nach System zusätzliche

Kommissionierflächen, die Cook & Serve sowie Cook & Hold nicht unbedingt benötigen. Die Produktion ist inzwischen dank moderner multifunktionaler Geräte ebenfalls sehr flexibel.

Welchen Trend sehen Sie bei Eigenfertigung contra Regenerierküche?

Törkel: Wir beobachten bei dieser Frage weniger einen Trend als

eine falsche Hoffnung – die des deutlichen Investitionskostenunterschieds. Da man bei der reinen Verteilerküche, wie schon angesprochen, nicht so viel Fläche, sondern „nur“ die Produktion einspart, reduzieren sich die Investitionskosten nicht um mehrere Millionen Euro.

Mencher: Dieses Vorurteil hören wir auch oft. Klar kostet ein reines

SACHSEN KÄLTE

Herzlichen Glückwunsch zu innovativer Technik für innovative Projekte

Sachsen – Kälte GmbH
Marie-Curie-Str. 2 • 01139 Dresden

Weniger Verbrauch – mehr Qualität

Leistungstarke Combi-Kessel in der Gemeinschaftsverpflegung reduzieren:

- Energieverbrauch
- Wasserverbrauch
- Produktverluste
- Zeit
- Arbeit

Auch bei Cook&Chill ganz vorn.
Kühlen von 300 Liter Brühe von 90° auf 3° in unter 90 Min.

less energy more quality

www.joni-foodline.dk

JONI FOODLINE

QUALITÄTSFRAGE EMOTION
KONZEPTFINDUNG
PRODUKTIONSSYSTEM
CONVENIENCE-GRAD

ze just in time produziert werden, extern sichert ein entkoppeltes Verfahren wie Sous Vide die Qualität. Dennoch sollte man versuchen, sich auf ein System festzulegen.

Törkel: Wenn ein Zusatzgeschäft nicht nebenbei aufgenommen, sondern als Kerngeschäft verstanden und betrieben wird, könnte

Verteilzentrum in der Investition weniger, das sind aber keine Unsummen! Schließlich sparen wir letztlich nur bei 20 bis 25 % des BKTs, den warmen Mittags- und evtl. Abendkomponenten.

Törkel: In diesem Zusammenhang ist auch die künftige Entwicklung der Logistikkosten anzusprechen.

Werden die Logistikkosten denn künftig das Küchenkonzept und den Convenience-Anteil entscheiden?

Törkel: Ich glaube in der Tat, dass weniger das Produktionssystem an sich und auch weniger der Fachkräftemangel bzw. das mangelnde Know-how des „Fachpersonals“, sondern die Logistik und auch die Flexibilität wichtigere Kriterien werden. Hinsichtlich Kraftstoffpreisen und Mautgebühren kann sich in den nächsten zehn Jahren noch viel tun.

In einem Projekt von uns hat das dazu geführt, dass sich der Träger gegen eine Zentralküche entschieden hat. Hinzu kam, dass es dabei um rund 40 Standorte ging, die so ihre Flexibilität vor Ort behalten konnten.

Geht der Trend also wieder weg von der Zentralküche?

Mencher: Es ist immer projektabhängig, ob sich eine zentrale Lösung lohnt. Flexibilität ist dabei stets ein großes Thema. Man darf die Ist-Situation aber nicht überschätzen. Oft werden wir in der Planungsphase mit theoretischen Einzelfällen konfrontiert, die tatsächlich kaum vorkommen.

Törkel: Das stimmt, der runde Tisch aller Beteiligten neigt dazu, Ausnahmen überzubewerten. Denn Einzelfälle, die etwa drei BKTs von 150.000 BKTs ausmachen, sollten kein zentrales Gesamtsystem zu Fall bringen.

Bei der Entscheidung pro oder contra Zentralküche ist neben der Flexibilität aber auch die gesicherte Auslastung zu bedenken. Denn was passiert, wenn der Träger für seine Standorte eine Zentralküche bauen lässt, die Standorte aber aus wirtschaftlichen Gründen schließen müssen – wie es gerade im Krankenhaussektor vermehrt der Fall ist? Würden die Standorte unmittelbar von einem High Convenience-Hersteller beliefert, entfällt diese Frage.

Ob nun selbst produziert oder nicht, gibt es einen Trend zu einem bestimmten Produktionssystem bzw. einer Angebotsform, also Cook & Chill, Sous Vide oder Tiefkühlprodukte?

Törkel: Was die Systeme angeht, stößt meiner Erfahrung nach die Cook & Chill-Eigen-

fertigung deutlich an ihre Grenzen. Vermehrt bekommen wir den Hilferuf von Küchen, die den Umschwung von Cook & Hold auf Cook & Chill nicht geschafft haben und in der Qualität noch weiter abgerutscht sind. Man muss für diesen Prozess eine enorme Lernkurve hinter sich bringen, und darauf zu warten, ist heute keiner mehr bereit. Es kann trotzdem gut funktionieren, aber nur ab einer gewissen Produktionsmenge und in Kombination mit geeignetem, bereits geschultem Fachpersonal und einem offenen Team.

Mencher: Was das System angeht, so sehe ich keine klare Tendenz zu einem System oder von einem weg. Wir sehen aber vermehrt Convenience höherer Verarbeitungsstufen in den Kühlslagern – auch in Küchen, die sich als Frischküche bezeichnen.

Törkel: Diese Entwicklung spiegelt sich auch im Angebot wider. So hat sich viel im Bereich Sonderkost getan, die man früher mangels Auswahl eher selbst produziert hat. Ausschlaggebend ist meiner Erfahrung nach weniger der Name des Systems, sondern der Geschmack des Endergebnisses – vor allem für den Auftraggeber.

Sie sind sich einig, dass der Convenience-Grad im Care-Bereich steigt. Wie sehen Sie die Entwicklung in anderen GV-Bereichen?

Törkel: Angesichts der Kostenfrage sehe ich auch in anderen GV-Bereichen die Tendenz zu mehr Convenience. In der Betriebsgastronomie z. B. bedingt durch geringere Subventionen und einen Gast, der maximal 2,50 bis 4,50 € für ein Kantinenessen zahlen will, keinesfalls aber den regulären Restaurantpreis.

Allerdings reden wir hier von einer anderen Convenience-Stufe. Während im Care-Bereich eher verzehrfertige Ware an Bedeutung gewinnt, sind es in der Betriebsgastronomie küchenfertige Convenience-Produkte. Diese lassen sich direkt vor dem Gast zubereiten und erfüllen seinen Anspruch der „Frische“.

Dass das Gemüse nicht frisch vom Markt geholt und vom Koch geschneppelt wurde, hinterfragt keiner mehr. Dennoch bringt der Gast unterbewusst dieses Bild, das ihm so schön in Werbefilmen suggeriert wird, mit der „Endfertigung“ im Gasträum in Verbindung.

Wird sich dieses nostalgische Bild nicht künftig wandeln?

Törkel: Im Care-Bereich bestimmt noch immer eine Klientel den Geschmack, die über-

Ich kann aus jedem System etwas Gutes machen, ich kann aber auch jedes an die Wand fahren.

Magnus Mencher

an „Frischprodukten“ wird weiter sinken und Convenience zur logischen Konsequenz – wie ich als gelernter Koch zugeben muss. Selbst ein Vorspeisenbuffet im Hotel besteht heute zu 80 % aus hochwertiger Full-Convenience.

Mencher: Ich denke, dass auch die diversen Allergien und Intoleranzen zu einem Wandel beitragen werden. So ist man mit spezieller Convenience deutlich flexibler als mit zig Eigenkreationen, die aufwendig separat gekocht werden müssen.

Herr Mencher, Herr Törkel, herzlichen Dank für das Gespräch! kir

Unsere Experten dieser Rubrik sind Mitglied im VdF. Die Fachplaner und Berater nehmen als Spezialisten für das System von Großküchen in Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung stets das Ganze in den Blick: Auf der Basis von Wirtschaftlichkeitsanalysen und Machbarkeitsstudien erarbeiten sie individuelle gastronomische Lösungen. Im Fokus stehen die Wirtschaftlichkeit, eine hohe Produkt- und Servicequalität der Küche, die Optimierung des Workflows unter Berücksichtigung der Senkung von Personal- und Betriebskosten und eine hohe Energieeffizienz.

Voraussetzung für eine Mitgliedschaft im VdF ist eine mindestens fünfjährige Berufstätigkeit sowie ein regelmäßiger Qualifizierungsnachweis.

Unter www.vdfnet.de/Mitglieder finden Bauherren neben einer Mitgliederliste auch eine Deutschlandkarte mit allen Fachplanern. Weitere Infos unter:

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

www.vdfnet.de

