

# KÜCHE

DAS FACHMAGAZIN FÜR PROFIKÖCHE

## WAIDWERKER

*Wie Markus Bitzen Profession  
und Leidenschaft vereint*

## AUSSENGASTRO

*Warum die Pilze jetzt heizen*

## WEITERBILDUNG

*Was die Qualifizierung zum  
Gewürz-Sommelier Köchen bietet*

Im Fokus

# KOCHEN FÜR DEN GUTEN ZWECK





# UPDATE FÜR DIE KÜCHE

Ökonomischer Erfolg und eine hohe Verpflegungsqualität hängen entscheidend von der Infrastruktur einer Küche ab. Wann Profi-Betriebe spätestens über eine Modernisierung nachdenken sollten und was es dabei zu bedenken gibt, erklärt der Fachplanungsexperte Peter Adam-Luketic.

Text Dörte Wehmöller



Fotos: vtechnik, Adam-Luketic

**V**KD-Mitglied Peter Adam-Luketic ist gelernter Koch und Gründer der vtechnik Planung GmbH im badischen Gaggenau. Seit über 30 Jahren plant er Verpflegungskonzepte für die Profiküche. Aus seiner Erfahrung können die Auslöser für Modernisierungen höchst unterschiedlich sein. „Modernisierungen werden etwa durch gestiegene Hygiene- oder Brandschutzbestimmungen notwendig“, so Adam-Luketic. „Hier fällt quasi der Hammer, ohne Sanierung geht es nicht mehr weiter.“ Aber auch veränderte Gästegewohnheiten oder Ernährungstrends können Modernisierungen erforderlich machen. „Mehr oder weniger Gäste, stark veränderte Essgewohnheiten, eine Versorgung auf höherem Niveau etwa durch eine gesündere Ernährung sind dafür Beispiele“, listet der Fachmann auf.

„Generell haben Küchen eine Lebensdauer von rund 15 Jahren – was nicht heißt, dass ältere Küchen nicht zu guten kulinarischen Ergebnissen führen. Doch müssen die Kollegen dort in der Regel viel mehr leisten, organisatorisch, physisch und vom Zeitaufwand her, als wenn sie in einer State-of-the-Art-Küche arbeiten würden. Doch werden Investitionen und Sanierungen mancherorts doch lange hinausgezögert“, bedauert Adam-Luketic.

### Effiziente Technik, weniger Ressourcen

Modernisierungen sparen bares Geld und sollten deshalb immer eine Überlegung wert sein. Vor allem die Betriebskosten würden durch technische Innovationen und Prozessoptimierungen deutlich sinken. „Meist handelt es sich je nach Betriebsgröße um fünfstelligen Summen pro Jahr“, rechnet Peter Adam-Luketic vor. „Beispiel Spültechniken: Die Einsparungen liegen im Minimum bei 30 Prozent, meist deutlich über 50 Prozent im Vergleich zu den Techniken von vor zwei Jahrzehnten.“ Mit multifunktionalen Techniken ließe sich die Anzahl und damit auch die Fläche für Küchengeräte reduzieren. „Das bindet weniger Ressourcen. Die Effizienz in der Produktion ist gestiegen, gerade auch bei Betrieben mit hoher Eigenfertigung. Die Mitarbeiter können sich durch die Zeitersparnis effizienter den eigentlichen kulinarischen Aufgaben widmen. Allein Reinigung und HACCP verschlingen in älteren Betrieben oft täglich viele Stunden. Hier schafft ein digitales Hygienemanagement mit vernetzbaren Techniken deutliche Abhilfe. Entscheidend bei einer Modernisierung ist aber oft, dass sie Optionen für ergänzende oder neue Angebote ermöglicht, die wirtschaftlich attraktiv sind.“

### Lange Projektdauer

Als besonders herausfordernd beschreibt Adam-Luketic die Projektdauer, gerade bezogen auf Großprojekte in Kliniken oder Mensen. „Was wir heute entwickeln, wird oft erst in fünf, manchmal auch erst in zehn Jahren oder noch später umgesetzt. Vor allem im öffentlichen Bereich erleben wir durch langwierige bürokratische Prozesse solche Laufzeiten. Eine Herausforderung, denn als Planer und Bauherr sind wir quasi immer im Trendstress, Gastronomiekonzepte haben eine immer kürzere Halbwertszeit. Unser Vorschlag daher: Multifunktionalität und höchste Flexibilität in den Modernisierungskonzepten, damit wir dem Trendstress ein Schnippchen schlagen. Gastrobetriebe im privatwirtschaftlichen Sektor haben es da etwas einfacher.“ Manche Stolperfalle scheint manchmal hausgemacht. „Es kommt immer wieder vor, dass der zweite Schritt vor dem ersten gemacht wird. Heißt: Es wird eine Planung oder Zeichnung erstellt, mit schönem Ambiente und neuen Techniken, doch sie passt nicht zum Konzept, das den Betrieb auf längere Sicht tragen kann.“ Für zukunftsfähige Planungen müssten die Beteiligten Optionen ausloten, wirtschaftliche Folgekosten betrachten und baurechtliche, hygienische und personelle Rahmenbedingungen abklopfen. „Es sind frühzeitig alle möglichen

Wenn

## Schnellkühler mit smarten Funktionen überzeugen!

Vintos  
Vintos<sup>+</sup>  
die neue Serie



cool  
compact

- 100 % Made in Germany
- Easytouch-Regelung
- Smart-Probe-Funktion
- Smart-Door-Automatik
- Smart-Level-Control
- Zusatzfunktion Thermik



Cool Compact Kühlgeräte GmbH  
Fon +49 (0) 74 76 / 94 56 0  
Fax +49 (0) 74 76 / 94 56 20  
info@coolcompact.de | www.coolcompact.de



**„WAS WIR HEUTE ENTWICKELN,  
WIRD OFT ERST IN FÜNF,  
MANCHMAL AUCH ERST IN  
ZEHN JAHREN ODER NOCH  
SPÄTER UMGESETZT.“**

PETER ADAM-LUKETIC

Hürden zu bedenken. Ein unabhängiger und auf Profi-Küchen spezialisierter Planer unterstützt diesen Prozess von Anfang an. Der Prozess braucht Zeit und muss alle an den Tisch holen, die mit und in der Küche arbeiten, natürlich auch die Behörden“, weiß der Fachmann.

### Modernisierung generiert Zusatzgeschäft

Trotzdem bringen Modernisierungen viel. „Nur zwei Beispiele: Manche Küchen möchten Zusatzgeschäfte durch ein Catering anbieten, worauf ältere Küchen oft so nicht ausgelegt sind. Das benötigt Stellflächen, Arbeitsbereiche, Lager und Kühl- bzw. Schnellkühltechniken, um entsprechende Mengen auch qualitativ hochwertig vorzubereiten bzw. anzubieten.“ Auch könnten Küchen durch ein solches Außer-Haus-Geschäft in die Pflicht für eine EU-Zulassung kommen, deren Hygienestandards oft auch baulich umzusetzen seien.

„Modernisierung heißt aber auch, und das ist unser Tagesgeschäft, die Gäste in ihren veränderten Essgewohnheiten abzuholen.“ Am Beispiel Snacking macht Peter Adam-Luketic deutlich: „Es soll möglichst frisch, to go sein und rund um die Uhr angeboten werden, aber ohne zusätzliches Personal. Das ist in herkömmlichen Küchen, geplant vor zehn oder 20 Jahren, nicht zu leisten. Wir haben heute viele andere Möglichkeiten mit offenen Küchen oder schnelleren Gartechniken.“

Eine Modernisierung, so der Planungsprofi, gehe immer auch mit neuen Arbeitsabläufen einher. „Das katapultiert viele Betriebe durchaus in eine neue Arbeitswelt, die dann den Köchen vor Ort auch Freude bereitet. Vorausgesetzt, das Team wurde zuvor einbezogen. Denn das darf man bei Modernisierungen nicht aus den Augen verlieren: den Menschen, der das Neue am Ende umsetzen muss.“

## BEST CASE: KÜCHENMODERNISIERUNG BEI AESCULAP

Das Team um Peter Adam-Luketic modernisierte die Betriebsgastronomie beim Medizintechnik-Unternehmen Aesculap in Tuttlingen. Eines der Ziele war, Küche und Ausgabe so zu gestalten, dass eine gesundheitsförderliche und frische Verpflegung der Mitarbeiter möglich ist. In den komplett sanierten und denkmalgeschützten Räumen mit neuem Anbau für Küche und Lager haben die Konzeptentwickler dazu diverse Maßnahmen umgesetzt. Angefangen von Arbeitsplätzen für einen hohen Grad an Frische und Eigenfertigung mit entsprechenden Lagern und Kühltechniken, über attraktive Platzierungen von Gemüse, Salaten und Obst in der Speiseausgabe bis hin zu Trinkwasser-Stationen. Auch Raumakustik und Beleuchtung wurden optimiert. Ein All-inclusive-Preis soll Gäste motivieren, so viel Salat oder Gemüse zu essen, wie sie möchten. Weiteres Ziel des Unternehmens war die Restaurantqualität für die Mitarbeiter. Das erforderte Lösungen für Top-Frische und eine Just-in-Time-Produktion, insbesondere in der mittäglichen Rush Hour mit über 1.000 Gästen in einer Stunde. Die Umsetzung gelingt durch kurze Wege mit direkt angeschlossenen Tageslagern, dazu Hochleistungsgeräte wie Druckgarbraisiere in Verbindung mit neuen Arbeitsabläufen.



Filmporträt über die bauliche und planerische Umsetzung bei Aesculap:  
[www.vtechnik.de/video-aesculap](http://www.vtechnik.de/video-aesculap)