



Giel im Profil

Die Ludwigsburger Planungsgesellschaft hat ihren Sitz im Seeschloss Monrepos. Beschäftigt werden 22 Mitarbeiter. Bis heute wurden ca. 200 Projekte, vornehmlich im Care-Markt, realisiert. Die Führungsspitze im Bild (v.l.): die Geschäftsführer Hans-Volker Giel und Wolfgang Neu sowie die Prokuristen Magnus Mercher und Andreas Giel.

„Jede Planung ist anders“

Vor 30 Jahren startete Hans-Volker Giel seine Planer-Karriere. Heute gilt seine Gesellschaft als wegweisend im Care-Markt. Wir sprachen mit dem Führungsteam, dazu gehören Mitgesellschafter Wolfgang Neu und die Prokuristen Magnus Mencher und Andreas Giel, über aktuelle Trends.

Am 13. Dezember 1983 stiegen Sie in das Planungsgeschäft ein – verdammt lang her. Was hat Ihre Arbeit am meisten geprägt?

Hans-Volker Giel: In den Anfangszeiten haben wir unsere Erfahrungen in der traditionellen Gastronomie gesammelt. Dann wagten wir uns Mitte der 90er Jahre als Quereinsteiger in die Planungswelt für den Küchenumbau eines großen Klinikums mit Systemumstellung. Dieses Großprojekt – die Planung einer Cook & Chill-Küche – war für

unsere weitere Arbeit richtungsweisend, weil wir eine spezielle Marktlücke entdeckten: die Planung von System- und Zentralküchen.

Woher hatten Sie genügend Know-how?

H.-V. Giel: Ich suchte schon damals Weiterentwicklungspotenzial. Da es eines der ersten Projekte in dieser Größenordnung war, holten wir uns das Grundwissen bei Referenzkunden in Frankreich, Skandinavien und England, vermittelt über einen französischen Speisenverteilerhersteller. Wir adaptierten die besten Modelle aus dem Ausland.

Wolfgang Neu: Es gab so etwas wie eine Aufbruchstimmung, denn die zeitliche Entkopplung von Produktion und Finishing war neu. Das bedeutete auch für uns harte Überzeugungsarbeit bei den Führungskräften und Köchen. Die wollten natürlich das machen, was sie schon immer gemacht hatten. Unsere Kritiker sprachen auch gerne von Aufwärmküche, was grundsätzlich falsch ist, da beim Cook&Chill-Kochen der Fertigungsprozess nur unterbrochen wird.

Konnten Sie die Kritiker überzeugen?

Neu: In Mainz konnten wir mit der Systemumstellung den Wareneinsatz nachweislich um 20 Prozent senken. Auch versteht jeder, dass ich in solchen Küchen an fünf Tagen für acht Tage produzieren kann. Damit entfällt das Kochen am Wochenende inklusive der erhöhten Personalkosten.

Wie bewerten Sie die weitere Entwicklung dieser Produktionsform?

Andreas Giel: Da besonders große Häuser oft Defizite bei der Einhaltung der 65-Grad Speisetemperatur hatten, war die Verbreitung des Cook & Chill-Systems in Deutschland die logische Konsequenz. Wir haben in den letzten 30 Jahren etwa 200 Projekte abgewickelt, davon waren ein Viertel Cook & Chill-Küchen. Wir haben aber festgestellt, dass die Kapazität derartiger Küchen enorm gestiegen ist – von durchschnittlich 1.000 Essen bis zu ca. 10.000 Essen am Tag, also ca. 3.600 Beköstigungstage (BKT) wie aktuell in Hannover. Dort planen wir für zwölf Krankenhäuser eine Zentralküche auf Cook & Chill-Basis, die sieben Vor-Ort-Küchen ersetzt. Startschuss ist am 1. Januar 2015.

Heißt das, Sie favorisieren grundsätzlich Cook & Chill?

Magnus Mercher: Keinesfalls. Es gibt keine reine Systemküche, weil es immer Kombinationen geben wird, um die Vorteile der einzelnen Systeme wie Cook & Serve, Cook & Chill, Cook & Hold, Cook & Freeze oder Sous-vide zu nutzen. Wichtig ist nur, dass die Mischung stimmt, auf Kostenseite wie geschmacklich. Hochwertige Convenienceprodukte sind ein wichtiger Baustein dieser Mischform von Systemküche. Selbst bei Blindverkostungen gibt es keinen eindeutigen Favoriten.

„Ich sehe für kleine Häuser unter 500 Betten keine Notwendigkeit für eine zentrale Lösung.“

Hans-Volker Giel

Gibt es eine Faustformel, wann Cook & Chill sinnvoll ist?

H.-V. Giel: Unter 600 bis 700 Beköstigungstagen (BKT) sollten sich Planer wie Betreiber den Bau einer Cook & Chill-Küche sehr genau überlegen. Ich sehe für kleine Häuser unter 500 Betten keine Notwendigkeit für eine zentrale Lösung. Insbesondere wenn typisch regionale Speisen im Angebot berücksichtigt werden sollen, kann eine Frischproduktion durchaus sinnvoll sein. Vergessen Sie bitte nicht, dass nur ein Drittel der Mahlzeiten auf den Mittag entfallen.

Mercher: Wir bauen heute Speiserverteilerzentren, die systemoffen sind. Klar im Trend liegen Buffetwagen, die Frühstück und Abendessen individuell offerieren können. Das schafft eine höhere Zufriedenheitsquote auf Patientenseite.

Gibt es eine Grundregel für ihre Fachplanungen?

Neu: Jede Planung muss neu erdacht werden. Selbst wenn viele Prozesse auf Planerseite erlernt sind, ist nichts planerisch eins zu eins übertragbar. Das hat uns selber verblüfft.

Wir bevorzugen bei jeder Planung eine Einbindung des verantwortlichen Kochs. Insbesondere in Cateringküchen ist das leider nicht immer machbar, da der Personal- oder Betreiberwechsel zur Normalität gehört.

A. Giel: Als Generalplaner ist die Küche für uns nur ein Teil des Ganzen. Deshalb benötigen wir für jeden Fachbereich neben dem kaufmännischen Vertreter einen Ansprechpartner, der regelmäßig im Planungsteam über den Sachstand informiert wird. Zu unseren ganzheitlichen Aufgaben gehören auch Wirtschaftlichkeitsbetrachtungen, Personaleinsatzpläne oder die Suche nach einem Standort für eine Küche.

Können Sie ein Beispiel für einen von Ihnen favorisierten Planungstrend benennen?

H.-V. Giel: Innovativ sein heißt für uns, auch eigenes Know-how der Branche zur Verfügung zu stellen. Wir haben einen Arbeitstisch entwickelt, der platzsparend verschiedene Vorbereitungszonen ersetzt und ein absolut hygienisches Arbeiten ermöglicht. Je nach Vearbeitungsprodukt lassen sich farblich definierte Arbeitsbretter einhängen, um die Gefahr der Oberflächenverkeimung zu minimieren.

A. Giel: Im Spülbereich bevorzugen wir eine stehende Besteckspülung, um einen Spülschatten und Wasserrückstände in Löffeln zu verhindern.

Können Sie den Veränderungsprozess in der Krankenhausküche an markanten Beispielen kurz festmachen?

Neu: Die Erfindung des Kombidämpfers hat die technische Ausstattung revolutioniert. Heute planen wir mit weniger Einzelgeräten. Gleichzeitig ist die Bedienungskomplexität gestiegen. Auch das Qualitätsniveau in den Küchen ist enorm gestiegen, wenn ich noch an das alte Schöpfsystem denke.

H.-V. Giel: Die technischen Möglichkeiten sind enorm, z. B. ob Induktion, Kontaktwärme oder Umluft zum Einsatz kommen. Auch der Warenkorb auf Lebensmittelseite ist riesig. Für mich ist der Küchenleiter längst ein Manager, der mit seinem Team täglich Spitzenleistungen erbringen muss - und das mit einem Wareneinsatz von unter 4 Euro für drei Mahlzeiten.

Letzte Frage an den Seniorchef und Unternehmensgründer: Haben Sie noch Pläne außerhalb der Großküchenwelt?

H.-V. Giel: Die habe ich in der Tat. Als aktiver Segler wollte ich schon immer um die Welt schippern, das habe ich bis heute nicht geschafft. Auch wenn es nicht um die ganze Welt sein wird, werde ich mich im Ruhestand mehr auf dem Wasser bewegen. Und dann habe ich ein Ferienhaus im Süden, das sich als Alterssitz bestens eignet.

Das Gespräch führte Burkart Schmid.