

KÜCHENPLANUNG

# Kleine Flächen geschickt nutzen

Eine clevere Planung ist für den späteren Betriebsablauf in einer Küche das A und O, besonders, wenn es sich um kleine Flächen handelt. Worauf es ankommt und welche Trends aktuell im Bereich der Küchengestaltung zu berücksichtigen sind, berichten Experten aus der Praxis. Diese zeigen auch anhand von Küchenbeispielen auf, wie moderne und energiesparende Konzepte aussehen können. (Von Martina Emmerich)

**S**teht in einem Gemeinschaftsverpflegungsbetrieb der Neu- oder Umbau einer Küche an, so muss dies sorgfältig geplant werden. Anhand von Checklisten sollte zunächst einmal eine Bedarfsanalyse erstellt und die Anforderungen an das Speisenangebot, die Kapazität des Betriebes sowie dessen Struktur ermittelt werden. Je kleiner die geplante Küche ist, desto größere Sorgfalt muss man hinsichtlich des Workflows walten lassen. „Cook&Chill, die Entkopplung von Kochen und Ausgeben ist eine Schlüsseltechnologie“, meint Martin Lacher, Geschäftsführer von Lacher Großküchen. „Ein Mehrschichtbetrieb wird so möglich. Raum und Geräte bis zu drei Mal am Tag nutzen, ist wirtschaftlicher als die Einmalnutzung.“ Andreas Giel von der Giel Planungsgesellschaft rät dagegen, auf klar strukturierte Abläufe, multifunktionale Geräte und flexible Arbeitsplätze zu achten sowie die Lagerhaltung zu straffen. Ganz gleich, wie groß die Küche konzipiert ist, sind in jedem Fall die hygienische- und lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu erfüllen. „Sobald eine Küche gewerblich genutzt wird, müssen entsprechende Vorkehrungen wie zum Beispiel ein Fettabscheider oder eine Lüftungsanlage vorgesehen werden“, erklärt Ina-Maria Hummel, Geschäftsführerin des Sachverständigen- und Planungsbüros für Großküchen und Verpflegungssysteme in Coburg. „Hierbei ist zu bedenken, dass auch in einer „kleinen Küche“ schnell Anschlusswerte von 55 bis 90 kW zusammen kommen können. Neben der Absicherung dieser Anschlusswerte sind die Wärmelasten luftungstechnisch bei einem geringen Raumvolumen zu bewältigen.“

Entsprechend dem Grundriss der Küche und der Anzahl der Arbeitsplätze sollten die Küchengeräte angeordnet werden. Für die Arbeitsabläufe ist es sinnvoll, wenn Arbeitsblöcke beidseitig bedient werden können. Da jedoch der Produktionsbereich den kleinsten Teil der Gesamtküche darstellt, ist die Gerätestellung für die Flächenausnutzung relativ bedeutungslos. „Mehr als 70 Prozent der Gesamtküchenfläche werden zur Lagerhaltung, Vorbereitung und zum Spülen benötigt; Sozialbereiche sind dabei nicht einmal berücksichtigt“, weiß Andreas Giel, der einen Trend zu Systemküchen mit vermehrten Sous-Vide-Produktionsanteilen bzw. zu Slow Food und Bioprodukten feststellen kann. Da heutzutage überall – und damit natürlich auch bei der Küchenplanung – auf die Kosteneinsparung geachtet wird, lässt sich derzeit u. a. aufgrund der veränderten Produktionsweisen ein Trend zu kleineren Küchen feststellen. „Durch einen hohen Conveniencegrad entfallen Arbeitsschritte in



Im Frankfurter Tower 185 erfolgte die Ausführungsplanung des Betriebsrestaurants mit Küche durch Lacher Großküchen. Die Groß- und Banquetküche erhielt u. a. Kochblöcke mit Bratpfannen und Druckkochapparaten sowie zwei Multifunktionskochgeräte und einige Kombidämpfer, Großfritteusen sowie Trockendampfschnellgarer. Foto: Lacher

der Vorbereitung; somit besteht weniger Platzbedarf in diesen Bereichen“, erklärt der Experte von der Giel Planungsgesellschaft, während Martin Lacher ergänzt: „Umbauter Raum kostet nicht nur pro Quadratmeter, sondern zieht auch laufende Unterhaltskosten pro Quadratmeter nach sich.“ Da gerade die Lagerhaltung viel Fläche benötigt und Geld kostet, sollte man versuchen, diese möglichst kompakt und klein zu halten.

### Raumaufteilung berücksichtigen

„Die Planung einer Küche mit geringer Grundfläche ist grundsätzlich anspruchsvoll und eine schlechte Organisation der Funktionsabläufe geht auf Kosten des Kochs bzw. des Mitarbeiters“, sagt Ina-Maria Hummel und weist darauf hin, dass auch bei einer kleinen Küche die reinen und unreinen Bereiche getrennt werden müssen. Wenn die Spülküche ausgliedert wird, kann dies beim Rücklauf des Geschirrs ohne Aufwand erfolgen. Das saubere Geschirr muss jedoch dann zusätzlich in die Küche transportiert werden. Liegt dieser Bereich außerhalb des Küchenbereichs, so muss das Geschirr in geschlossenen Behältern transportiert werden. Genauso verhält es sich mit den gekühlten Lebensmitteln und ungekühlten, unverpackten Lebensmitteln. Nachdem kleinere Küchen wirtschaftlicher arbeiten müssen, müssen die Funktionsbereiche aufeinander abgestimmt werden. Von einer Aus- oder Verlagerung von Bereichen rät die Expertin daher grundsätzlich ab. Prinzipiell gilt es die Funktions- und Arbeitsabläufe logistisch so zu planen und aufeinander abzustimmen, dass effektiv gearbeitet werden kann. Das bedeutet auch, dass die Arbeitsbereiche so angeordnet werden, dass keine langen Wege

benötigt werden. Je nach Ausrichtung des Gemeinschaftsverpflegungsbetriebes sollte auch die Küchentechnik gewählt werden. Hierbei gilt es zudem die örtlichen Gegebenheiten zu berücksichtigen. Ob man lieber flexible oder fest installierte Geräte einsetzt, hängt vom Konzept des Unternehmens ab. Die Meinungen gehen hierbei auch bei den Planern auseinander: „Einerseits ist man gern flexibel, wenn man nicht genau weiß, welches Angebot am Standort läuft, andererseits erlaubt ein durch-



Im Juni 2010 erhielt die Giel Planungsgesellschaft den Auftrag, die bestehende Küche der Klinik Löwenstein im laufenden Betrieb hinsichtlich der Essensproduktion inklusive „Sous vide traditionell“-Herstellung zu erweitern. Die Termine waren sehr eng gestrickt sowohl in Bezug auf die Planung als auch auf die Ausführung der Arbeiten, da die Versorgung bereits im Februar 2011 starten sollte. Foto: Giel Planungsgesellschaft

dachtes und erprobtes Konzept z.B. auch die Optimierung z.B. des Reinigungsaufwandes“, gibt Martin Lacher zu bedenken. „Grundsätzlich unterliegen alle Maschinen und Apparate dem Verschleiß. Al-

lein schon deswegen muss ein Tausch zu neueren Geräten ohne großen Küchenumbau möglich sein.“

Ina-Maria Hummel ist der Meinung, dass flexible thermische Geräte immer von Vorteil seien. Allerdings dürfe man hierbei die vorgehaltenen Geräteanschlusswerte sowie die Lüftungsanlage nicht außer Acht lassen. „Wichtiger als flexible (bewegliche) Geräte sind multifunktionale Geräte. Flexible Geräte sind hilfreich bei der Hygiene (können zu Reinigungszwecken weggeschoben werden), benötigen jedoch mehr Fläche als fest installierte Geräte“, sagt wiederum Andreas Giel und meint abschließend: „Es ist unwahrscheinlich, dass Geräte während des Produktionsprozesses ausgetauscht werden.“ Bezüglich der Geräteplanung sollte man bei einer Neuanschaffung von thermischen Geräten und Spülmaschinen neben dem Preis auch die Anschlusswerte und die Leistung dieser Geräte vergleichen. „Zur Energieeinsparung reicht es manchmal schon aus, für die Kühl- und die Nebenräume Bewegungsmelder vorzusehen“, weiß die Geschäftsführerin des Sachverständigen- und Planungsbüros für Großküchen und Verpflegungssysteme.

### Faktor Küchenmitarbeiter nicht vergessen

Bei der Planung und Realisierung einer neuen Küche – ganz gleich welcher Größe – spielen die Mitarbeiter eine entscheidende Rolle. Einerseits müssen für die Sozialräume in Küchennähe und noch viel

wichtiger Hygieneschleusen an den Küchenzugangsbereichen eingepplant werden. Andererseits sollte „ein Betriebsleiter die Prozesse mitgedacht und mitentschieden haben. Er sollte die Prozesse vorleben und auf deren Einhaltung dringen“, sagt Lacher-Geschäftsführer Martin Lacher. „Jeder Schicht sollte ein Mitarbeiter vorstehen, der die Workflows kennt und die anderen Mitarbeiter motiviert, für den jeweiligen Teilprozess Verantwortung zu übernehmen.“ Dass gerade zu Stoßzeiten in der Küche die Arbeitsabläufe stimmen und das Team gut zusammenarbeiten können muss, weiß Ina-Maria Hummel. Daher gibt sie zu bedenken: „In kleineren Küchen werden Mitarbeiter mit einem hohen Engagement sowie Flexibilität benötigt. In Stoßzeiten kann hier das

Arbeiten einem Nahkampf ähneln. So eine Action muss man lieben.“ Das bedeutet, dass man nicht nur der Küchenplanung, sondern auch der richtigen Auswahl der Küchenmitarbeiter große Aufmerksamkeit widmen muss.

Großküchentechnik  
Objekteinrichtung  
Gastronomiebedarf

**Lacher**  
Für Ihren Erfolg beim Gast

Lacher Großküchen GmbH  
Hilpertstraße 14  
64295 Darmstadt  
Telefon: 06151-9801-0  
Telefax: 06151-9801-9598  
eMail: info@lacher.de  
Internet: www.lacher.de

Konstante Frische ist die Voraussetzung für die Zufriedenheit der Gäste, Dynamic Fresh System von Irinox.

**MultiFresh®**,  
Garantierte Frische.  
Unübertrefflich.

Multi Fresh® ist mehr als nur ein Schnellkühler oder Schockfroster. Es ist ein echter Assistent, der viele vorprogrammierte Zyklen anbietet, die zusammen mit erfahrenen Profis aus allen Anwendungsbereichen erarbeitet wurden. Testen Sie Irinox im Vergleich mit Geräten anderer Hersteller. Gerne stellen wir Ihnen leistungsfähige Testunterlagen zur Verfügung.



**IRINOX**

T +49 0438 984 222 - F +49 0438 984 120  
DACH/LA: +49 01172 799 77 91  
irinox.deutsch@irinox.com - www.irinox.com

### LÖSUNGEN FÜR EFFEKTIVE SPEISEZUBEREITUNG

Einen Beitrag zur Energieeffizienz, Arbeitsablaufoptimierung und Haltbarkeit leisten die Unox-Geräte der ChefTop- und BakerTop-Serien. Vom Garen über Kochen ohne Feuchtigkeit, Warmhalten oder Auffrischen von Produkten reicht das Sortiment. Die Größen der Geräte lassen sich dabei variieren, mehrere kleinere Geräte zu großen und energiesparenden Einheiten zusammenschließen und somit an die individuellen Bedürfnisse der Küchen anpassen. Mit der innovativen Technologie Maxi.Link trägt Unox den Ansprüchen einer modernen Großküche oder Mannschäftsverpflegung hinsichtlich des Energieverbrauchs unter Berücksichtigung von Kosten und ökologischen Aspekten Rechnung. Die Küchengeräte lassen sich damit mitei-

einander verbinden und je nach Auslastung automatisch modulweise ein- und abschalten. Eine zweite Technologie, die hilft, die Energiekosten in den Griff zu bekommen, ist das von Unox eingesetzte Efficient.Power-System. Großküchen können mit diesem Energiebedarfs-Management die hohen Anforderungen an Flexibilität und Energieeinsparung steuern und optimieren. Durch das Einschalten der tatsächlich benötigten Geräte spart man nicht nur Energie, sondern reduziert so auch die Kosten für die Küchennutzung. Es wird nur die benötigte Energie verbraucht und somit eine Energieverschwendung vermieden. Der Efficient.Power-Modus reduziert den Strom um bis zu 33 Prozent, ohne dabei die Kochergebnisse zu beeinträchtigen.

Der Efficient.Power-Modus im Unox-Gerät reduziert den Strom um bis zu 33 Prozent, ohne dabei die Kochergebnisse zu beeinträchtigen. Foto: Unox



Große Leistung – kompaktes Format!

**HansDampf Compact**  
Der SpaceCombi®

Nur 55 cm breit, aber ausgestattet mit mehrfach prämiierter Spitzentechnik, ist der HansDampf Compact ein flexibles und platzsparendes Multitalent – dank der enormen Kapazität von 6 x 1/1 GN.  
www.mkn.eu | www.hansdampf.eu

Master of Performance