

Erfolg ist planbar

Generalstabsmäßig geplant hatte Hans-Volker Giel seinen Werdegang nicht unbedingt, seine Küchenprojekte dafür umso mehr. Vor 30 Jahren gründete er die Giel Planungsgesellschaft in Ludwigsburg, die sich schnell auf damals noch unpopuläre Systemküchen spezialisierte.

Zu einem Lebenszeitpunkt, in dem andere maximale Sicherheit suchen, ist Hans-Volker Giel maximales Risiko eingegangen. Er startete sein Ein-Mann-Unternehmen vom Esstisch aus, mit Kindergeschrei in den Ohren und einem „Hosenscheißer“ auf den Skizzen sitzend. Geschmack an Profiküchen fand der Dipl.-Ingenieur bei einem Planungsbüro, das auf Hotel- und Ladenbau spezialisiert war – mit Nebenkriegsschauplatz Küche. Da er in diesem Bereich mehr bewegen wollte, als er konnte, wagte er am 13. Dezember 1983 schließlich den Sprung ins kalte Wasser. Heute ist das Planungsbüro gleich vierfach abgesichert: Der Dipl.-Ing. Architekt Wolfgang Neu kam vor 20 Jahren als geschäftsführen-

der Gesellschafter dazu und bildet seitdem eine Doppelspitze mit Hans-Volker Giel. Zudem sitzt seit einem Jahr einer der einstigen „Schreihälse“ mit in der Führungsriege: Sohn Andreas bekam 2012 zusammen mit Magnus Mencher Gesamtprokura. Bis sich die alte Doppelspitze komplett zurücknimmt, werden aber noch einige Projekte mehr durch den Plotter rauschen.

Denn seinen Kopf kann Hans-Volker Giel nicht so einfach abschalten. „Der arbeitet immer, sehr zum Leidwesen meiner Familie“, er-

zählt er. „Ich suche immer Weiterentwicklungspotenzial – das macht aber auch den kleinen Unterschied“, gibt er zu. Nicht selten muss ein derartiger Geistesblitz auch noch einen Tag vor der Präsentation beim Kunden integriert werden. Denn auch wenn er heute nicht mehr alles allein planen kann, geht ohne seine finale Freigabe kein Projekt an den Start, dafür ist er viel zu sehr „patriarchalisch“ in seinem Führungsstil.

„Ich bin stolz, dass ich mit Cook & Chill- und Systemküchen den richtigen Riecher hatte, allen Unkenrufen zum Trotz.“

Hans-Volker Giel

Systematisch

Das erste Großprojekt war richtungweisend für die Spezialisierung auf System- und Zentralküchen: die Planung der

Cook & Chill-Großküche der Uni-Klinik Mainz – eine der ersten dieser Art im Care-Bereich in Deutschland. „Ich bin stolz, dass ich damals den richtigen Riecher hatte, allen Unkenrufen zum Trotz“, erinnert sich Hans-Volker Giel. Den fachlichen Hintergrund dafür holte er sich in französischen, skandinavischen und englischen Großküchen, vermittelt über einen französischen Speisenverteilungspezialisten. „Im Internet konnte man derartige weltweite Trends ja noch nicht recherchieren.“ Begeistert von dem System, das den ernährungsphysiologischen Schöpfsystem-Katastrophen ein Ende bereite, hat er sich an die Revolution der Care-Küche gemacht. „Mitte der 90er Jahre mussten wir noch harte Überzeugungs-



Fotos: Giel Planungsgesellschaft



Die Doppelspitzen: Hans-Volker Giel (2. v. l.) u. Mit-Gesellschafter Wolfgang Neu (3. v. l.) sowie die Prokuristen Andreas Giel (l.) u. Magnus Mencher (r.)



Der GAT genannte Giel Arbeitstisch spart diverse Vorbereitungsbereiche ein und ermöglicht dennoch eine Trennung in rein und unrein.

arbeit für das System leisten“, erinnert er sich. Verfechter der reinen Cook & Chill-Küche ist er aber auch nicht mehr. „Heute macht's die Mischung“, ist er sich sicher. „Dort wo man Regionalität wahren sollte und muss, der eigenen Handschrift wegen, ist eine Frischproduktion sinnvoll, z. B. im Sous Vide-Verfahren.“ Je nach Lieferradius und Speisen könne das um Cook & Serve und auch Cook & Chill ergänzt werden. Auch die Kombination mit hochwertigen Convenience-Komponenten ist ein Baustein heutiger Systemküchen.

Revolutionär

Am meisten bewegt in den letzten 30 Jahren hat der Einschätzung von Hans-Volker Giel nach der Kombidämpfer: „Er hat die technische Ausstattung von Küchen revolutioniert und den Trend eingeläutet, dass darin immer weniger Technik steht.“ Dass die Küchen immer kleiner werden können, dafür hat auch das Planungsbüro Giel einen Beitrag geleistet – mit dem sogenannten GAT. Den Giel Arbeitstisch hat das Büro vor fünf Jahren für eine Zentralküche entwickelt. Die Edelstahlkonstruktion ersetzt dabei platzsparend verschiedene Vorbereitungszonen und ermöglicht dennoch ein absolut hygienisches Arbeiten. So lassen sich je nach Rohstoff farblich zugeordnete Arbeitsbretter einhängen, was die Gefahr der Oberflächenverkeimung vermindert. „Im Spülbereich gehen wir derzeit dazu über, wo möglich, eine stehende Besteckspülung zu realisieren statt einer liegen-

den. Das vermeidet eine Wasserterschleppung bzw. Spülschatten“, erklärt Andreas Giel. „Logistisch setzen wir zudem verstärkt auf die Korbvorsortierung im unreinen Spülbereich, um spätere Handgriffe zu sparen“, ergänzt er.

Rundum-Sorglos

Ging es früher „nur“ darum eine Küche am Reißbrett zu erstellen, werden die Anforderungen immer größer. Die Generalplanung, welche die Giel Planungsgesellschaft über die Küchenplanung hinaus leistet, umfasst u. a. auch die Personaleinsatzplanung, Logistik, Finanzierung, das Hochfahren der Küche und die Schulung des Küchenteams. „Erfolg ist planbar, lautet unser Motto, und dafür bieten wir sozusagen ein Rundum-Sorglos-Paket“, erläutert Hans-Volker Giel. Dieses Paket an Leistungen und Know-how wird heute in Projektbewerbungen auf bis zu 300 Seiten Papier dargestellt. Ausgeheckt werden die Projektpläne von 17 festangestellten Mitarbeitern sowie ebenso vielen projektbezogenen Partnern, die regelmäßig mit Giel zusammenarbeiten. „Man muss gesund wachsen und auch flexibel bleiben“, erläutert Hans-Volker Giel, der mit seinem Team in den letzten 30 Jahren rund 450 Projekte abgewickelt hat, davon etwa ein Viertel Cook & Chill-Küchen. „Dabei sind die Projekte größer und mehr geworden“, resümiert er. So ist das Bauvolumen gestiegen, da eine Konzentrierung auf Zentralküchen mit größeren Kapazitäten stattfand. „Während die Kapa-

zität derartiger Küchen früher im Schnitt bei 1.000 Essen lag, sind es heute 6.000“, ergänzt Andreas Giel. „Die Kostenkontrolle kann ich heute leider nicht mehr im Kopf behalten, dafür benötigen wir ein computergestütztes Projektcontrolling“, verweist Hans-Volker Giel auf eine Entwicklung, bei der die nachfolgende Führungsriege bereits jetzt ihre Stärken ausspielt. Win-win-Situationen innerhalb

des Planungsbüros entstehen zudem durch die regelmäßigen Besprechungen: „So lassen sich bewährte Dinge eines Projekts schnell in andere multiplizieren“, erläutert Hans-Volker Giel. Dank derartiger Multiplikationen summiert sich die Zahl an Essen, die aus Giel-Küchen kommen, auf ca. 36,5 Mio. pro Jahr. „Man wächst eben mit seinen Aufgaben“, kommentiert Hans-Volker Giel. **kir**

Wir gratulieren ganz herzlich zum
30-jährigen Bestehen



**HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH
ZUM 30. FIRMENJUBILÄUM!**

Wir danken dem Planungsbüro Giel für die vertrauensvolle und kompetente Zusammenarbeit.

HOBART GmbH • www.hobart.de