

Die Wirtschaftsfachzeitschrift für professionelle Gemeinschaftsverpflegung

D 7682 E

gv-praxis

Business · Care · Education

11/2011

TRADITIONELL WORLD CUISINE

www.cafe-future.net www.gv-praxis.de

Marktforschung
Top 30 Technik-
hersteller: +7,0 %

Event Catering
Käfers neue
Zentralküche

Kopf des Monats
Karin-G. Hoffer,
Commerzbank



„Wir nähern uns der Gastronomie“

Vor genau 20 Jahren wagten die Planer Ulrike Senkowski und Hans-Georg Kolb den Schritt in die Selbständigkeit – damals noch völlig unabhängig von einander. Zur Jahrtausendwende fusionierten beide zur Kolb-Gruppe. Die Vollblut-Planer über gute Konzepte, Ansprüche und Veränderungen in der Gemeinschaftsverpflegung.

Sie sind seit zwei Jahrzehnten im Geschäft. Was zeichnet heute eine gute Planung aus?

Ulrike Senkowski: Eine gute Planung zeichnet sich zunächst einmal durch eine gute Grundlagenermittlung aus. Ich muss mir die nötige Zeit nehmen, um die individuellen Bedürfnisse und Wünsche des Kunden herauszufinden. Der zweite Erfolgsfaktor liegt in der Zusammenstellung eines guten Teams. Schließlich muss das perfekt umgesetzt werden, was wir entwickelt haben.

Und das ist ein Problem?

Hans-Georg Kolb: Ja, leider haben wir es auf dem Bau häufig mit Partnern zu tun, die im Bereich Küchenplanung noch keine Erfahrung haben.

„Wenn es gut läuft, spricht niemand mehr über uns.“

Hans-Georg Kolb

Ein Architekt kommt beispielsweise frisch von der Uni und baut das erste Mal in seinem Leben ein Betriebsrestaurant. „Ist ja nur eine Küche“ aus Sicht des Architekturbüros. Da fehlt dann natürlich das notwendige Fachwissen.

Ulrike Senkowski: Deshalb bilden wir die Mitarbeiter des Architekturbüros häufig auf der Baustelle aus. War früher der Architekt auch der Bauausführer, übernimmt das heute der Bauingenieur. Die Architekten sind heute vor allem kreativ unterwegs. Aber zu einem guten Team zählen ja auch noch Haustechniker, Innenarchitekten, Lichtplaner, Statiker oder der Brandschutz. Letztendlich kommt es auf jeden einzelnen im Team an.

Hans-Georg Kolb: Schließlich sind die Planer hinterher an allem Schuld, was nicht funktioniert. Wenn's gut läuft, spricht dagegen niemand mehr über uns – und das ist auch gut so.

Wenn alles perfekt umgesetzt wird, wie lange sollte dann eine solche Planung Bestand haben?

Ulrike Senkowski: Im Krankenhaus ca. 20 Jahre. Die Küche ist hier nur ein Beiwerk, das funktionieren muss. Im Klartext: Wenn ich eine Klinik-Küche um- oder neu baue, sollte die Qualität der Planung so gut sein, dass ich während meines Berufslebens diese Einrichtung nicht wieder betreten muss.

Und wie steht es um die Haltbarkeit eines Betriebsrestaurants?

Planerduo im Profil

■ Die Diplom-Ingenieurin **Ulrike Senkowski** sammelte nach ihrem Architekturstudium ihre ersten Erfahrungen in der Großküchenplanung bei Tank & Rast. Im Herbst 1991 entschied sich die gebürtige Oldenburgerin schließlich für den Weg in die Selbstständigkeit.

■ Zeitgleich wagte **Hans-Georg Kolb** den Schritt zum eigenen Beratungsbüro in der Gemeinschaftsverpflegung. Zuvor war der ausgebildete Koch und Hotelbetriebswirt 15 Jahre Betriebsleiter im Care- und Businessbereich, unter anderem zuletzt bei Vorwerk in Wuppertal.

■ Im Jahr 2000 gründeten die beiden schließlich die **Kolb Gruppe** mit Sitz in Oldenburg. Heute zählt das Büro sieben Mitarbeiter im Planungs- und Beratungsbereich und zusätzlich zwei Bauleiter. Dipl.-Ing. Ulrike Senkowski ist verantwortlich für die Großküchenplanungen in der Kolb Planungsgesellschaft. Der gebürtige Westfale Hans-Georg Kolb verantwortet die Kolb Beratungsgesellschaft mbH sowie die Kundenbetreuung und -gewinnung. Beide feiern in diesem Jahr 20 Jahre Selbstständigkeit und zudem runde Geburtstage: 50 Jahre (Ulrike Senkowski) und 60 Jahre (Hans-Georg Kolb).



zen – mit weitreichenden Folgen. Beispielsweise planen wir aktuell für einen Kunden gleich einen Betriebskindergarten mit, inklusive zweier Sitz- und Essräume für die Kinder. Schließlich sind gute Arbeitskräfte rar. Betriebskindergarten und Betriebsrestaurant sind heute exzellente Mittel, um die Mitarbeiter an das Unternehmen zu binden. Entsprechend muss dem Gast heute etwas im Betriebsrestaurant geboten werden. Auch hat in diesem Zuge das Take-away-Geschäft in den letzten Jahren rasant zugenommen.

Hans-Georg Kolb: Wir erleben das im Augenblick extrem in den Studentenwerken. Seit der Umstellung auf Bachelor und Master haben die Studierenden zwischen den Vorlesungen immer weniger Zeit zum Essen. Auch darauf müssen wir sehr flexibel reagieren.

Wie sieht für Sie denn das Betriebsrestaurant der Zukunft aus?

Hans-Georg Kolb: Unser Projekt hier im Lufthansa Trainingscenter stellt für uns ein Stück weit die Zukunft dar: gehobener Restaurantstandard, ein bisschen Richtung à la carte. Wir nähern uns immer mehr der Gastronomie und die Gastronomie nähert sich immer mehr auch uns an. Diesen Weg werden wir in Zukunft ganz sicher gehen.

Und wer zahlt die Kosten dafür? Einen Restaurantstandard gibt es ja nicht zum Nulltarif?

Hans-Georg Kolb: Ja, die Subventionen werden immer weiter abgebaut. Es gibt schon Betriebe, wo die Caterer Miete zahlen müssen und keinen müden Pfennig vom Unternehmen erhalten. Auch beim Tischgast ist irgendwann die Schmerzgrenze erreicht, wo er einfach nicht mehr ausgeben kann. Umso mehr kommt es darauf an, den Spagat zwischen einem gastronomisch attraktiven Angebot und akzeptablen Preisen zu meistern. Kantinen in der Stadtmitte werden deshalb beispielsweise zukünftig immer häufiger öffentlich sein.

Der Kostendruck bleibt. Wo setzen Sie in der Planung die Hebel an?

Ulrike Senkowski: Viele Küchen sind immer noch überdimensioniert. Wir legen zum Beispiel den thermischen Bereich immer klein und knackig aus. Hier gilt die Divise: weniger ist mehr.

Hans-Georg Kolb: Gleichzeitig versuchen wir, ausschließlich Geräte einzuplanen, die sich universell nutzen lassen.

Sind viele Küchen nicht auch deshalb überdimensioniert, weil die Planer von der Industrie abhängig sind?

Hans-Georg Kolb: Wenn die Planer zuviel einplanen, trifft es sie hinterher in der Kritik doch selbst am Stärksten. Die Unterhalts- und Energiekosten sind einfach da und lassen sich nicht wegreden. Es wäre fatal, in Zeiten knapper Ressourcen mehr als nötig einzuplanen.

Ulrike Senkowski: Wenn jemand davon überzeugt ist, dass er mehr Geräte als vorgesehen benötigt, planen wir freie Stellplätze für den Fall der Fälle ein. Die Spülküche wird zum Beispiel als Stufenkonzept ausgelegt, bei dem man zunächst mit einer Spülmaschine startet. Falls später der Bedarf steigt, kann problemlos nachgerüstet werden. Ein Puffer ist immer

Hans-Georg Kolb: Ein Konzept hält heute maximal zehn Jahre. Aber ob diese zehn Jahre in fünf Jahren noch Bestand haben, kann man nicht beantworten. Die Bedürfnisse und Ansprüche von Unternehmen und Kunden ändern sich in immer kürzeren Zeitspannen.

Was heißt das konkret?

Hans-Georg Kolb: Heute will der Gast einen Tag traditionell essen und den Rest der Woche themenorientiert speisen mit Spezialitäten aus dem Wok, vom Grill oder von der Pastastation.

Ulrike Senkowski: Und natürlich hat sich die Arbeitswelt als ganzes verändert. Neue Arbeitsplatzmodelle halten Einzug und in vielen Unternehmen gibt es heute eine gute Mischung aus Teilzeit- und Vollzeitplät-

„Dem Gast muss heute etwas geboten werden.“

Ulrike Senkowski

Top-Planungen

■ **Care:** Konzeption und Bau der Zentralküche der Genesis GmbH in Solingen, erste Großküche in Nordrhein-Westfalen mit EU-Zulassung und Integration von Menschen mit Handicap, Kunden: 7 Krankenhäuser, 5 Senioreinrichtungen, 800 Personales, Schulen, Kitas, Kapazität: 5.000 Mittagessen pro Tag, Produktionsform: Cook & Chill, Besonderheit: Blockheizkraftwerk

■ **Business:** Planung des neuen Betriebsrestaurants der Spiegel-Gruppe in der Hafen City in Hamburg, Frischküche mit Bedienung am Tisch für 750 Gäste täglich, Besonderheit: Bauliche Umsetzung gemäß den Vorgaben für das verliehene Umweltzeichen „Nachhaltigkeit am Bau“ in Gold bzw. in Teilbereichen in Silber (Kriterien sind z. B. Gesamt-Primärenergiebedarf, Einsatz umweltschonender Baustoffe, nachhaltiger Gebäudebetrieb)

■ **Psychiatrie:** Umbau der Psychiatrischen Klinik des Landschaftsverbandes Westfalen-Lippe in Münster, Besonderheiten: Berücksichtigung des Denkmalschutzes, extrem anspruchsvoller Umbau

wichtig, auch für die Psyche der Betreiber.

Für die Psyche?

Ulrike Senkowski: Ja, ein Puffer beruhigt. Allerdings verfahren wir seit zehn Jahren nach diesem Konzept und bislang gab es keinen einzigen Betrieb, der hinterher noch einmal etwas nachbestellt hat. Letztendlich kommt es doch auf eine optimale Auslastung der Geräte an und da sind zwei kleinere Kombidämpfer oft besser als ein Großer, der die Hälfte der Zeit ungenutzt da steht und zudem viel Energie frisst.

Hans-Georg Kolb: Vor kurzem hatten wir diesen Fall in einer Klinik mit 350 Betten. Der zwei Jahre alte Kombidämpfer der Größe 20 x GN 2/1 mit einem Anschlusswert von 68 kW sollte unbedingt mit in die neue Küche. Nach der Bestandsaufnahme war klar, das Gerät kommt nicht mit. Stattdessen lassen sich in einem sol-



Touch the evolution

Mit dem air-o-steam Touchline und seinen drei Garmethoden Automatik, Programme oder Manuell beginnt eine neue Ära des Kochens, die für alle professionellen Küchen eine einfache und intuitive Art des Kochens garantiert: Schnellrestaurants, Großküchen der Gemeinschaftsverpflegung und sogar Spitzenrestaurants werden begeistert sein.

Electrolux Professional GmbH
Junostraße 1 - 35745 Herborn
Telefon 0180/2300 444

foodservice@electrolux.de
www.electrolux-touchline.com

Share more of our thinking at www.electrolux.com



air-o-steam
TOUCHLINE

chen Haus viel besser kleinere Kombidämpfer kombinieren. Ein 20 x GN 1/1 hat z. B. nur noch einen Anschlusswert von 35 kW, ein 10 x GN 1/1 Kombidämpfer 18 kW. Viele Küchenleiter machen sich über den Energieverbrauch keine Gedanken.

Seit wann ist der Energieverbrauch ein solches Thema?

Hans-Georg Kolb: Seit drei bis vier Jahren. Fest steht, die Energiekosten werden weiter steigen. Wir kommen um das Thema nicht herum.

Ulrike Senkowski: Aus diesem Grund planen wir auch ungern sogenannte Multifunktionsgeräte ein mit Anschlusswerten von 45 kW, die zudem in keinen Kochblock passen. Viele Köche stehen vor diesen Geräten wie die Kinder vorm Weihnachtsbaum. Im Schnitt, so unsere Erfahrung, nutzen die meisten nur maximal 50 Prozent der Funktionen. In kleineren Betrieben mit unter 100 Essen und bei Systemgastronomen mit immer wieder den gleichen Produkten in gleichbleibender Qualität sind diese Geräte durchaus sinnvoll, aber in der Küche eines Standardkrankenhauses sollten sie nicht eingesetzt werden.



„Viele Küchen sind immer noch überdimensioniert.“

Ulrike Senkowski

Was schlagen Sie stattdessen vor?

Hans-Georg Kolb: Statt einem Multifunktionsgeräte empfehlen wir größeren Betrieben lieber eine Braissaire. Das ist ein universelles Gerät, mit dem man Braten, Kochen, Dämpfen und Druckgaren kann. Wenn man dies noch mit kleineren Kombidämpfern ergänzt, liegt man mit dem Energieverbrauch im grünen Bereich.

Gibt es weitere Mittel, um die Kosten in Griff zu bekommen?

Hans-Georg Kolb: Ja, das A und O ist für uns ein Küchenmanagementprogramm. Aufbauend auf ein Warenwirtschaftssystem haben wir gemeinsam mit einem Partner ein System entwickelt, bei dem der Koch den Speisenplan mit dem Gerätenut-

zungsplan und dem Energieverbrauch so steuern kann, dass alles ineinander greift. Mithilfe dieses Systems werden z. B. Doppelbelegungen beim Kessel vermieden und Kombidämpfer optimal ausgelastet. Im Klartext: Der Koch gibt seinen Menüplan ein und sieht auf einen Blick, wie die beste Auslastung für die Geräte aussieht und welche Energie dabei verbraucht wird. Zudem sperrt das System im Zweifelsfall teure Speisen, damit das vorgegebene Budget am Ende des Monats nicht überschritten wird. Nur wer zukünftig mit solchen Systemen arbeitet, ist überlebensfähig.

Welches Verpflegungssystem bevorzugen Sie aus Kostengründen?

Ulrike Senkowski: Im Krankenhaus liegt die Zukunft ganz klar bei Cook & Chill. Die Zahl der kleineren Häuser sinkt, gleichzeitig steigt die Zahl der Kliniken im Verbund mit Zentralküchen. Sobald sie hier eine gewisse Größe überschritten haben, funktioniert allein schon von den Warmhaltezeiten her rein rechnerisch nur noch Cook & Chill. De facto können Sie in einem 1.000 Betten-Haus kein Cook & Serve einsetzen, wenn die



Seit über 60 Jahren sind wir ausschließlich auf den Bereich Speiserverteilung innerhalb des care Marktes spezialisiert.

Deshalb kennen wir die Probleme von Krankenhäusern und Altenheimen ganz genau und bieten hierzu **maßgeschneiderte Lösungen** an. Unsere Systemberater können Ihnen über Referenzbetriebe Auskunft geben und beraten Sie gern.

Wir verdienen Ihr Vertrauen.

ELECTRO calorique
Speiserverteilsysteme GmbH

Friedrich der Große 52c
44628 Herne
Tel. 0 23 23 - 1 47 55 0
Internet: www.electro-calorique.de
E-Mail: info@electro-calorique.de

Mit uns können Sie erfolgreich planen.



Qualität stimmen soll. Bei den großen Verbunden und privaten Kliniken ist zudem Sous-Vide im Kommen. Das Essen wird fertig angeliefert und nur noch tablettiert und regeneriert. Diese Entwicklung können wir nicht aufhalten. Gekocht wird bis auf ein paar Diäten gar nichts mehr.

Und in der Betriebsverpflegung?

Hans-Georg Kolb: Cook & Chill ist ein Baustein, den wir auch in der Betriebsverpflegung ein Stück weit einsetzen. Bei unseren Kunden aus dem Business-Segment planen wir generell Rückkühler ein, selbst wenn der Convenience-Grad hoch ist und eine Vorproduktion überflüssig erscheint.

Warum ist es trotzdem sinnvoll?

Hans-Georg Kolb: Ein Personalengpass bedingt durch Urlaub und Krankheit ereilt die Küche schneller als man denkt. In so einem Fall ist es gut, wenn man heute für morgen etwas im Cook- & Chill-Verfahren vorproduzieren kann, was das dezimierte Team am nächsten Tag einfach nur regenerieren muss. Wir geben dem Küchenchef damit die Möglichkeit, flexibel zu sein. Stressphasen können entzerrt werden. Das entlastet den Küchenchef und spart mitunter Personalkosten. Wenn man das Verfahren geschickt einsetzt und z. B. Donnerstag für Freitag vorproduziert, kann der Küchenchef freitags auf Personal verzichten. Allerdings muss die Küche lernen, damit umzugehen. Ohne Schulung läuft da nichts.

„Wir kommen um das Thema Energie nicht herum.“

Hans-Georg Kolb

Aber die Frischküche wird in der Betriebsverpflegung generell bleiben?

Hans-Georg Kolb: Ja, zukünftig wird hier die Frischküche mit einer individuellen Note der Favorit sein.

Was verstehen Sie konkret unter Frischküche?

Hans-Georg Kolb: Um Convenienceprodukte kommt heute keine Küche mehr herum. Allerdings muss das Betriebsrestaurant den Geschmacksträgern, wie Suppen und Saucen, eine persönliche Note geben, die dem Gast schmeckt. Sonst bekommt man keine Individualität hin. **Ulrike Senkowski:** Das kann auch eine Mischung aus TK- und frischen Produkten sein. Die Gäste wollen schließlich schmecken, ob gerade Frühling, Herbst oder Winter ist.

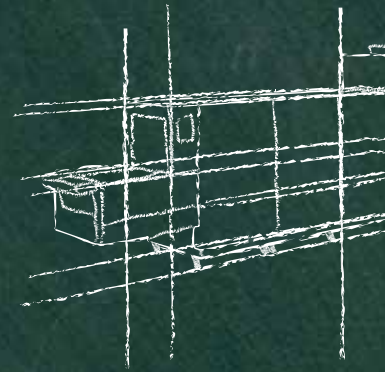
Letzte Frage: Worin sehen Sie für sich die größte Herausforderung der nächsten Jahre?

Ulrike Senkowski: Für unsere Kunden: Dem wachsenden Anspruch der Auftraggeber bei immer knapper werdendem Budget gerecht zu werden. Dies wird nur möglich sein, wenn man weitere neue Wege geht und innovative Möglichkeiten der Technik nutzt. Das Problem hierbei liegt darin, dass der Kostendruck und die Wünsche der Kunden immer größer werden, die Industrie zurzeit noch nicht für alles eine Lösung liefern kann. Für uns intern: Es herrscht momentan ein Fachkräftemangel in unserer Branche. Die meisten können wunderbar einen thermischen Bereich, einen Herdblock aus Einzelbausteinen zusammensetzen, aber wenn es um das Gesamtkonzept geht, fehlt es vielen an Know-how. Eine große Herausforderung liegt für mich deshalb in der Ausbildung des Nachwuchses. Das ist für uns ein ganz wichtiges Thema.

Das Interview führte Claudia Zilz.

INTELLIGENTE SPÜLTECHNIK HAT EINEN NAMEN – PREMAX

PREMAX =
INNOVATION X
INTELLIGENZ²



**Wieder wird eine
Vision Wirklichkeit!**

**Wasser-, Energie- und
Chemie-
verbräuche werden mit der
PREMAX SENSOTRONIC
automatisch an die
Maschinenauslastung
angepasst.**

**Die Maschine denkt –
Sie sparen!**

GENIAL EINFACH GENIAL

HOBART