

## THERMISCHE GERÄTE

# Kleine Küchen – große Mengen

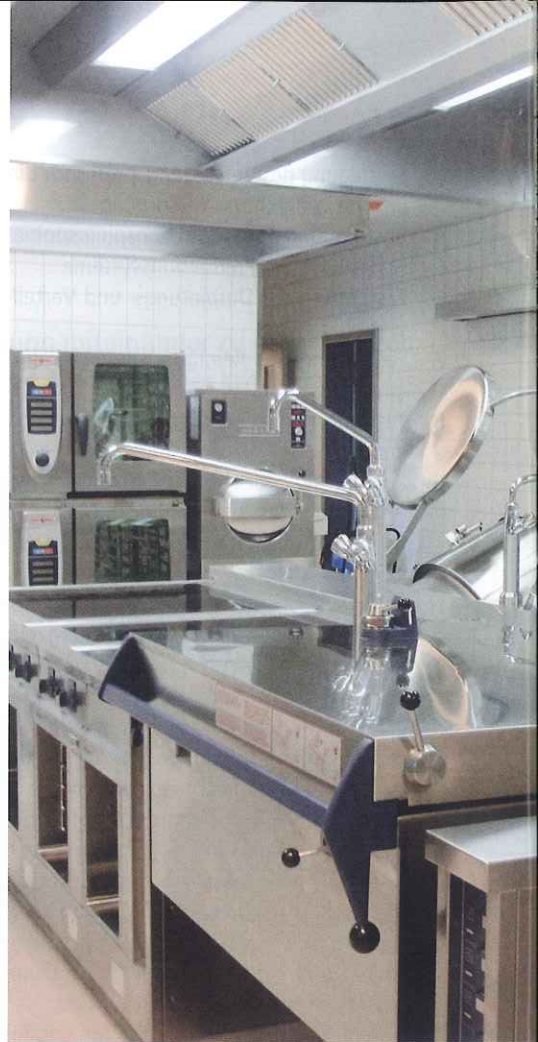
Das ist heutzutage kein Widerspruch. Dank moderner Gerätetechnik werden Küchen heute immer kleiner und leistungsstärker.

Heute geht man in der Großverpflegung dazu über, in kleineren Chargen die Speisen zu produzieren“, erklärt Hans-Georg Kolb von der Planungsgesellschaft Kolb. Früher habe man noch in der Branche große Mengen zu einem bestimmten Zeitpunkt hin fertig gestellt. Doch heute produzieren die Küchen während der Essensausgabe kleinere Einheiten weiter. Dieses Verfahren bringt gleich mehrere Vorteile mit sich: Die Speisen weisen eine bessere Qualität auf, da die Warmhaltezeiten verkürzt werden. „Zum anderen können die Kochgeräte flexibler und wirtschaftlicher eingesetzt werden“, weiß Kolb. Gerade mit Blick auf künftig steigende Energiepreise,

kann mit einem solchen Verfahren der Energieverbrauch in der Produktion der Küche gesenkt werden. „Anstelle eines großen Kombidämpfers setzt man für diese Art der Produktion lieber zwei kleine ein“, so Kolb. Generell gehe heute der Trend dazu, eine optimale tägliche Auslastung der Großkochgeräte über den Speiseplan zu steuern. Das heißt beispielsweise bei drei Gerichten, dass eines aus dem Kombidämpfer, ein weiteres aus dem Kessel und ein drittes aus dem Bräter kommt.

### Optimierte Auslastung

„Steuert der Küchenleiter auf diese Weise seine Produktion, kann schon von Beginn an das



Heutzutage geht der Trend zu einer Produktion in kleinen Chargen.

eine oder andere Großkochgerät eingespart werden“, erklärt Kolb. „Küchenleiter denken häufig im Maximum. Das heißt, wie viel Kochgeräte brauche ich, um ein Maximum an Speisen zubereiten zu können“, führt er aus. Doch aus seiner Erfahrung ist das der falsche Ansatz. Deshalb erarbeitete er mit seinen Kunden einen Gerätenutzungsplan, der an einen 4- oder 6-wöchigen Speiseplan gekoppelt ist. Der Gerätenutzungsplan, den er anbietet, ist Teil eines Küchenmanagementsystems, das zusammen mit einem Partner entwickelt wurde. „Ohne ein solches Warenwirtschaftssystem ist der Kostendruck, unter dem heute viele Großküchen stehen, nicht mehr in den Griff zu bekommen“, betont Kolb.



FOTOS: KOLB

### VDF-EXPERTENTIPP

## Fugenlose Arbeitsplatten setzen sich immer mehr durch

„Bei der Anschaffung neuer Kochgeräte ist darauf zu achten, dass die älteren Arbeitnehmer in den Küchenbetrieben aufgrund der Demographie in Zukunft in der Zahl zunehmen werden“, erklärt Dipl. Ing. Ulrike Senkowski von der Planungsgesellschaft Kolb. Das heißt für die Praxis: Die Bedienelemente sollten große, lesbare Displays bzw. Buchstaben vorweisen. Auch in der Hygiene steigen die Anforderungen. „Bei den Herdblöcken setzen sich durchgehende, fugenlose Arbeitsplatten durch“, so Senkowski. Heute sind Großkochkessel mit einem Volumen von 80 bis 300 Litern in der Großverpflegung im Einsatz. Und diesen kommt immer noch eine wichtige Bedeutung zu. In ihnen findet die Eigenproduktion von Suppen, Saucen, Ragouts und Eintöpfen statt, mit denen die Küche ihren individuellen Geschmack realisieren kann.

[info@kolb-beratung.de](mailto:info@kolb-beratung.de)



Hans-Georg Kolb



Ulrike Senkowski

FOTOS: IPRIVAT

## Gerätenutzungsplan

Welche Kochkessel wann noch gebraucht werden, hängt in erster Linie von der Fertigungstiefe einer Großküche ab. Kolb empfiehlt seinen Kunden aus der Betriebsgastronomie und dem Care-Bereich Suppen, Saucen, Ragouts und Eintöpfe selber zu kochen. Den kompletten Einsatz von High-Convenience Produkten hält er für falsch. Wenn diese an 200 Tagen im Jahr dem Gast vorgesetzt werden, setze bei diesem zwangsläufig eine Geschmackermüdigung ein. Eine vernünftige Speisenversorgung setzt sich nach seiner Meinung aus 30% Eigenproduktion und 70% Convenience-Produkten zusammen. Damit lasse sich in den Häusern noch ein individueller Geschmack der Speisen realisieren.

## Convenience kein Allheilmittel

Den Trend einiger Krankenhäuser aus Kostengründen nur noch Verteil- und Spülküchen einzurichten, sieht Kolb sehr kritisch. Wer die Produktion komplett abgibt, mache sich völlig vom Convenience-Markt abhängig. Der Zukauf selbst der verbleibenden 30% sei teurer als eine Eigenproduktion dieser Produkte. Die Einsparungen beim Einkauf müssten natürlich gegenüber den höheren Personalkosten abgewogen werden. Zudem belege heute eine Produktionsküche nur noch 15 bis 18% der benötigten Gesamtfläche einer Großküche im Krankenhaus-Bereich. In der Vergangenheit hätten Wirtschaftlichkeitsberechnungen bei Kunden gezeigt, dass eine Voll-Convenience-Küche nicht günstiger als die Alternative 70 zu 30% sei. In der Regel hätten die Kunden dann auch letzteres Modell realisiert. „Bei uns im Büro liegt der Planungsanteil reiner Verteil- und Spülzentren bei etwa 10%“, so Kolb. Alle anderen ließen sich eine Produktion mit einbauen. Alleine schon, um die Mitarbeiter zu versorgen und Diätgerichte anbieten zu können.

## „Klein“ versorgt „Groß“

Zurück zum Anfang: ein Beispiel aus der Praxis zeigt, dass eine „kleine“ Küche versorgt heute einen ganzen Krankenhausverbund. Vor kurzem hat die Planungsgesellschaft Kolb für den katholischen Krankenhausverbund in Solingen eine Cook & Chill-Zentralküche geplant. Auf einer Gesamtfläche der Zentralküche von 2.800 m<sup>2</sup> entfallen hier für die Produktion knapp 200 m<sup>2</sup>. Täglich werden von hier aus 3.500 bis 4.000 Essen an die angeschlossenen Krankenhäuser, Altenheime und Kindergärten geliefert. Die Produktion besteht aus zwei Rückkühlkesseln zu je 200 Litern, zwei Braisieren, drei Kombidämpfern, einem kleineren Kombidämpfer 10x1, zwei Kochkesseln zu je 150 Litern und ein Kochkessel zu 80 Litern sowie ein Ceranfeld für den Diätbereich. Drei Chiller stehen zur Verfügung, um die Speisen herunter zu kühlen. Mehr nicht.

Jürgen Walter