

Innovationszentrum Küche: wohin geht der Weg?

Bettina Fleig von der Küchenplanerfirma Creative Gastro Concept & Design AG hat in ihrem Referat am Forum der Köche 9.6.2009 in Interlaken - organisiert vom Schweizer Kochverband - einige Aspekte genannt, welche die Küchenplaner bewegen. «foodaktuell.ch» präsentiert hier das Referat im Volltext.



Ganzheitliche Anrichtesysteme: Die Speiseverteilung tendiert weg von der Portionierung am Band hin zum ganzheitlichen Anrichtesystem

Um was geht es denn eigentlich? Grundsätzlich geht es um's Kochen. Um die 14, in der Zwischenzeit ja 15 Grundzubereitungsarten wie Blanchieren, Dünsten, Pochieren, Sautieren....So einfach ist das. Doch Begriffe wie grafisch-intuitive Eingabemaske, High Pressure Cleaner, integriertes BUS-System für Datenkommunikation, zeitdynamisch angepasster Lüfterlauf oder Global warming potential lassen da eher etwas anderes vermuten.

Im Laufe der Zeit wurden hunderte von Konzepten erfunden, eingeführt, kopiert, abgeändert, eingestellt, totgesagt, wiederbelebt und erneuert. Von Alles Frisch zu hoher Conveniencestufe, von Themenrestaurants zu Systemgastronomie, von Fast Food über Slow Food zu Wellfood, von klimaneutralem Biorestaurant zu Molekulargastronomie.

Eines haben all diese Konzepte jedoch gemeinsam. Sie haben nur dann Erfolg, wenn die Grundlagen und das Umfeld zu Beginn analysiert, das Ziel definiert und die anschließende Planung und Umsetzung konsequent und gradlinig erfolgt. Denn nur schlanke und klare Konzepte schaffen in der heutigen Zeit einen hohen Erkennungswert beim Kunden und sind somit ein wichtiger Baustein zum Erfolg.

Im Küchenbereich stellen wir fest, dass nach der technischen Aufrüstung wieder vermehrt der Faktor Mensch in den Mittelpunkt rückt. Arbeitsplatzqualität, Ergonomie, Kundennähe sind einige Stichworte. Das Arbeiten im stillen Kämmerlein, in dem keiner sehen darf, was denn da vor sich geht ist vorbei. In der öffentlichen Gastronomie liegen Show-Küchen und Chef's Tables schon länger im Trend. Doch auch in der Gemeinschaftsverpflegung, im Sozial- und Gesundheitsbereich ist diese Richtung klar erkennbar. Der Gast soll und darf wissen, wie das Endprodukt auf dem Teller verarbeitet wird. In einigen Betrieben geht man sogar noch einen Schritt weiter und gewährt dem Gast einen Einblick in den Back Office Bereich, zum Beispiel in die Abwäscherei.

Im Bereich der Speiseverteilung entwickelt sich ein Trend weg von der Portionierung am Band hin zum ganzheitlichen Anrichtesystem. Während am Band die MitarbeiterInnen eine einzelne Komponente bestücken, richten beim neuen Verfahren in einer Anrichteeinheit jeweils zwei Mitarbeiter das gesamte Tablett an. Idee dieser Methode ist es, die monotone Arbeit am Band zu vermeiden und den Mitarbeiter wieder näher zum Endprodukt zu bringen. Schnelligkeit und Reduktion der Fehlerquoten sind ein zusätzlicher Effekt.



Traditionelle Posten am Band: maximale Arbeitsteilung zwecks Effizienz aber mit Monotonie-Nebenwirkung

Mobilität ist das neue Zauberwort in der Küche. Alles muss flexibel, steckerfertig, fahrbar und multifunktional einsetzbar sein. Nicht nur Buffetausgaben, sondern auch Kombi-Dämpfer, Schockkühler, Kippkochgeräte und Arbeitskorpusse werden von A nach B gefahren. Die Frage stellt sich, ob das denn auch wirklich geschieht oder ob es beim guten Vorsatz bleibt.

In einer Zeit in der die Raumhülle zum kostenintensivsten Faktor gewachsen ist und die Nutzungsflächen in den Küchen immer mehr rationalisiert werden, findet sich nur noch selten Platz für solche Rochaden. Wichtiger scheint mir hier, dass der bauliche Grundriss einer Küche von Beginn an so geplant wird, dass spätere Anpassungen und Veränderungen ohne grosse Kostenfolgen möglich sind, als die Option des täglichen Hin- und Herfahrens.