

STERNE KÜCHE

nach PLAN

In nur vier Wochen entstand im DaimlerChrysler Werk Rastatt eine Free-Flow-Speisenausgabe mit einer Frontcooking-Station im Mittelpunkt. Kurze, schnelle Entscheidungswege und ein durchdachtes Konzept machten die reibungslose Umsetzung möglich und verschafften den Betreibern einen beachtlichen Gästezuwachs.

Wie eine Insel ragt es aus dem weitläufigen Gelände heraus. Das Gastronomiegebäude 211 wirkt mit seinem spitz zulaufenden Dach wie ein Zelt, umrahmt von großen Fabrikhallen. Beim Betreten eröffnen sich dem Gast moderne helle Räume. Alles wirkt aufeinander abgestimmt;

scheint von Anfang an so gewesen zu sein. Doch der Schein trügt: Bis vor wenigen Monaten drängten sich zur Mittagszeit die Gäste an die beiden Ausgabepunkte. „Teilweise mussten sie 30 Minuten warten“, blickt der Koch und Objektleiter Marcel Schumann zurück. Schuld war eine veraltete Speisenausgabe.





Marcel Schumann und Bettina Kleinmaier



Die Free-Flow-Speisenausgabe erlaubt eine freie Komponentenwahl.

Der Kontrast der Kantine zum Anspruch „eine der modernsten Produktionsstätten der Automobilindustrie weltweit“ zu sein war immens. Mit dieser ehrgeizigen Beschreibung begann 1992 die Erfolgsgeschichte des DaimlerChrysler Werkes Rastatt. Der Automobilkonzern ist mit rund 6.500 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern der größte Arbeitgeber in der Region. Auf 147 ha wird hier die A-Klasse produziert. Im Werksteil Getriebetechnik befindet sich auch das eingangs beschriebene Gastronomiegebäude 211.

Um auch in der Speiseproduktion moderne Ansprüche erfüllen zu können, wurden die

Spülküche, die Küche und die Speisenausgabe umgebaut. Das Speisenangebot wurde in der Bauphase in seiner üblichen Vielfalt von zwei Menüs und einem Aktionsmenü beibehalten. „Der Umbau des Mitarbeiterrestaurants ging während des laufenden Betriebs vorstatten. Um die 300 Gäste reibungslos zu versorgen, wurde die bestehende Ausgabe in den Speisesaal verlagert. Der Baustellenbereich ist mit einer raumhohen Staubwand umfasst worden, um die Baumaßnahmen ungestört durchführen zu können“, erläutert Projektleiterin Dipl.-Ing. Bettina Kleinmaier vom beratenden Unternehmen

Planungsbüro vtechnik Planung GmbH, Gaggenau, Mitglied im Verband der Fachplaner (VdF).

Im ersten Schritt wurde die Küche räumlich versetzt. Aus einem Büroraum entstand eine komplette Spülküche. Durch die räumliche Anordnung direkt am Speisesaal konnte ein Tablettförderband angebracht werden. Das benutzte Geschirr wird nun auf diesem Weg in die Spülküche befördert. „Die Vorteile lagen hier in der Optimierung von Laufwegen“, erklärt Bettina Kleinmaier. Ebenso sei der Hygienestandard gestiegen.

Im zweiten Schritt wurden die Küche und die Speisenausgabe umgebaut. Die neue Küche ist

Anforderungen für die Planung:

- Neukonzeption des gesamten Gastronomiebereichs mit dem Ziel Kosten in den Bereichen Personal-, Waren- und Energieeinsatz zu reduzieren
- Flächenoptimierung, um zusätzliche Lagerflächen zu schaffen
- Kochtechnik nach dem neuesten Stand
- Erhöhung der Attraktivität der Speisenausgabe
- Optimierung der Arbeitsabläufe innerhalb der Küche und der Speisenausgabe
- Einsatz von Multifunktionsgeräten
- Implementierung von Fördertechnik, um die Tablett direkt in die Spülküche zu transportieren
- Steigerung der Essensteilnehmer

Ausstatter:

- **Möbel, Speisenausgaben, CNS-Einrichtungen und Bistro:** Aichinger MP, Wendelstein
- **Spültechnik:** Meiko, Offenburg
- **Kochtechnik:** Frima, Frankfurt/M.

als Regenerierküche ausgelegt. Zwei VarioCooking Center von Frima, Frankfurt/M., ermöglichen es, Teilkomponenten selbst und frisch zu produzieren. Die komplette Renovierung kostete den Betreiber DaimlerChrysler GastroService, Gaggenau, unter dem Geschäftsführer Roland Fels rund 450.000 €.

Gästeszahl gesteigert

Die neu gestaltete kombinierte Free-Flow-Speisenausgabe ermöglicht nun mit freier Komponentenwahl, Selbstbedienung und Frontcooking ein größeres Speisenangebot. Gleichzeitig wurde das Mitarbeiterrestaurant attraktiver gestaltet. „Wir haben durch den Umbau eine Steigerung der Besucherzahl von vorher durchschnittlich 230 Essen auf jetzt 250 bis 300 Essen pro Tag erreicht“, bilanziert Marcel Schumann. Die Resonanz auf den Umbau sei bei Besuchern und Mitarbeitern mehr als durchweg positiv. Der Gast habe kaum noch Wartezeiten und das veränderte Ambiente wirke sich positiv auf die Motivation und Einsatzbereitschaft der Mitarbeiter aus. Dennoch ruht sich der Küchenchef nicht auf dem bisherigen Erfolg aus und will noch neue Ideen umsetzen. Es gebe immer etwas zu verfeinern.

lon



Verband der Fachplaner Gastronomie – Hotellerie – Gemeinschaftsverpflegung (VdF)

Alfred Mueller, Vorstandsvorsitzender des VdF:
Herzlichen Dank an die Chefredaktion dieses Fachblattes, die uns eine weitere Gelegenheit einräumt, den Verband, seine Mitglieder und seine Tätigkeit darzustellen und über neue Gedanken und Ideen aus den Reihen seiner Mitglieder zu berichten. Unsere Mitglieder decken den gesamten Bereich von der kompetenten Betriebsberatung über die Planung nach HOAI bis hin zur Generalplanung von Objekten ab. Diesen Wissensfundus, von der Schulküchenplanung bis zum Flightcatering-Management können nur unsere Mitglieder in einen Dialog mit den Auftraggebern unserer Branche einbringen. Erfolgreich planen heißt, gutes Fachwissen um die Genauigkeit der Planung zu haben. Die Entwicklung

eines Projektes kann nie bis ins Detail geplant oder gesteuert werden und dennoch ist die Technische Planung für die Orientierung auf dem Entwicklungspfad von entscheidender Bedeutung. Es gehört zu den Kernaufgaben des VdF Wissen und die Erfahrung auf dem Gebiet der Großküchentechnik zu sammeln und weiterzugeben. Dieser Aufgabe kommt der VdF u.a. mit dem VdF-Fachkundenachweis nach. Mit dem VdF-Fachkundenachweis erhalten die Mitglieder des VdF die Teilnahme an Fortbildungsveranstaltungen und die Verwendung professioneller Arbeitsmethoden bestätigt. Dieses Gütesiegel für eine professionelle Planungstätigkeit in Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung wird jährlich vergeben. Grundsätzlich kann die Frage nach dem richtigen Konzept nicht mit

schwarz oder weiß beantwortet werden. Entscheidend sind die jeweiligen Ziele und Rahmenbedingungen der Betreiber und als sehr wichtiger Faktor die ganzheitliche Beratung und Planung des Projektes. Unabhängige Berater und Fachplaner, wie die Mitglieder im Verband der Fachplaner gewährleisten objektive Beratung, innovative zielgruppenorientierte Planung und Wirtschaftlichkeit des jeweils individuellen Verpflegungskonzeptes.

Weitere Informationen erhalten Sie unter www.vdfnet.de oder über die Geschäftsstelle Verband der Fachplaner Gastronomie – Hotellerie – Gemeinschaftsverpflegung e.V. Friedrich-Ebert-Str. 33, 04109 Leipzig, Tel. 0341-3010131 Fax. 0341-3914141 und E-Mail: info@vdfnet.de.

Fotos: Loncaric