

GVmanager

Heft 8 August 2011 62. Jahrgang

Heftpreis 10€ (Inland)

11€ (Ausland) 17sFr.

Fachkräfte in Großgastronomie
und www.gvmanager.de



Vegetarische Küche

Eingefleischerter Veganer

Ausgabetechnik

Erlebniswelt Essen

Marktforschung

Eiszeit am Stagnieren?



Ein Campus für Groß & Klein

Eine Mensa mit Angeboten für drei Altersklassen erbauen? Und dazu die Produktionsküche so variabel gestalten, dass sie auch den Ansprüchen an eine moderne Ausbildungsküche genügt? Ein bisschen badischer Pioniergeist der Marke „Wir können alles“ gehörte bei den Projektverantwortlichen vom Angell Bildungsverbund in Freiburg dazu, das umzusetzen.

Arne Kuder strahlt: Nur drei Wochen nach Eröffnung der neuen Mensa gehen schon rund 600 warme Essen täglich über die Theke, das sind 50 % mehr als noch in der alten Mensa. Momentan empfängt die sogenannte Bioteria ca. 1.000 von insgesamt 2.000 potenziellen Gästen, zählt man die Coffeelounge und Snacks mit. Und das, obwohl manche Highlights wie die Frontcooking-Station, die Salattheke und das Buffet erst in Kürze „online“ gehen. „Unsere Kombination aus hochwertiger Technik, frischen Lebensmitteln, die gut und lecker verarbeitet werden, einem tollen

Ambiente inklusive moderner Coffeelounge, und das gelungene Konzept der offenen Küche mit zwei Speisenausgaben funktionieren ideal“, bringt der Projektleiter Gemeinschaftsverpflegung beim Angell Bildungsverbund die Vorteile auf den Punkt. Dabei war, wie der gelernte Hotelfachmann sagt, „unser Anforderungsprofil sehr speziell“. So nimmt in der Mensa ein bunt gemischtes Publikum Platz: Grundschüler, Studenten, Erwachsene in Bildungsmaßnahmen, Realschüler und Gymnasiasten. Denn die Angellaner bilden von der Grundschule bis hin zum Master nahezu jede Altersklasse aus, und für alle sollte ein altersgerechtes Angebot entwickelt werden. Zudem war die Mensa als Lernort, Lehrküche und Übungsrestaurant für die gastronomischen Fächer vorgesehen.

Vielfalt auf engstem Raum

Dass das alles gut und wirtschaftlich unter einen Hut ging, dafür sorgte Fachplaner Peter Adam-Luketic, Geschäftsführer von vtechnik Planung in Gaggenau. „Eine Küchenfläche von nur 110 m², die bis zu 1.500 Gäste mit täglich frisch produzierten Gerichten bewirten sollte, war schon allein betrachtet eine sportliche Aufgabe“, resümiert er. „Dann auch noch bis zu drei Alters-



Projektdaten auf einen Blick

Neubau Mensa mit Bioteria

Bauherr: Montessori Zentrum Angell
Freiburg e. V. im Angell-Bildungsverbund
Geschäftsführerin: Antoinette Klute-Wetterauer
Projektleitung: Arne Kuder (Angell),
Peter Adam-Luketic und Kerstin Batzios (beide
vtechnik Planung)
**Besondere Unterstützer der Ausbildungs-
akademie bei Angell:** Hupfer, Frima, Hidria
GIF, Più caffè, Hiller – Atelier Schneeweiß
Küchenleiter: Christoph Ehret
Gesamtfläche Mensa: 800 m²
(davon Küchenfläche 110 m²)
Anzahl Sitzplätze: 350
Essenspreise: 3,60 € (Schneller Teller) bis
ca. 6,50 € (z. B. Wok-Gericht mit Garnelen)
Produktionskapazität: bis zu 1.500 Essen/Tag
Produktionssystem: Mischküche mit hohem
Anteil an Eigenproduktion (auch bei Desserts,
Jus), Convenience-Produkte: vorgeschnittene
Salate, geschälte Kartoffeln
Investitionsvolumen: 1 Mio. €
Eröffnung: Juni 2011



Strahlende Gesichter bei der Eröffnung (l. o.): C. Ehret, A. Kuder, A. Klute-Wetterauer, P. Adam-Luketic, K. Batzios (v. l.). Mobile Koch- und Ausgabeeinheiten (r. o.) können auch Outdoor eingesetzt werden.

gruppen mit unterschiedlichen Menüs aus einer Küche heraus logistisch vernünftig zu versorgen, das verlangte eine spezielle Lösung.“ Clou Nummer eins: die nach zwei Seiten hin offene und damit voll einsehbare Küche, die mit zwei unterschiedlich ausgerüsteten Speisenausgaben individuell auf die Großen bzw. die Kleinen zugeschnitten ist. „Die Anordnung der Ausgaben über Eck bringt kurze Wege für das Küchenteam, Auslagen können so schnell nachbestückt werden und der Durchsatz pro Zeiteinheit steigt“, ergänzt Bauleiterin Kerstin Batzios

von vtechnik Planung. Eine der Theken ist fest installiert und mit speziell für die kleineren Gäste angepassten Details ausgerüstet. Dazu zählen etwa eine abgesenkte und abgechrägte Tablett- und Geschirrausgabe sowie ein zusätzliches, abgesenktes Übergabebord an der Ausgabe. Während an der für die Großen konzipierten Ausgabe eine flexible und modulare SB-Theke geplant wurde, schöpfen an der fest installierten, personalintensiveren Ausgabeanlage Servicekräfte in Tablets, die für Kids im Grundschulalter leichter zu handeln sind.

Technik-Pool für Flexibilität

Clou Nummer zwei: Peter Adam-Luketic stattete die Küche konsequent mit multifunktionalen Gargeräten aus, um so auf engstem Raum schnelle Vielfalt zu ermöglichen. Dazu zählen neben Kombidämpfern von MKN auch Druckgargeräte bzw. Vario-Cooking Center von Frima sowie mobile Koch- und Ausgabeeinheiten von Hupfer. Die mobilen Stationen sind mit Modulen wie Wok, Induxpfanne, Reis- bzw. Pastakoche umrüstbar und finden Platz in der zweiten, flexibel geplanten Speisenaus-

Fotos: Kirchner, vtechnik Planung



in Kooperation mit



Produkte, Referenzen, Empfehlungen

mynetfair ist die weltweite Online-Fachmesse für den Außer-Haus-Markt und andere Produkte.

mynetfair bietet einfach, schnell und kostenlos die Möglichkeit, eine aktuelle Angebotsübersicht im internationalen Markt für Food, Beverage, Technik, Ausstattung und Dienstleistungen zu erhalten.

mynetfair schafft direkte Kontakte zwischen Herstellern und Industrie einerseits und dem Handel, Hotels, Gastronomen und Küchenmanagern andererseits – kurz: zwischen Käufern und Verkäufern.

mynetfair ist die neue Fachmesse im Internet: an 365 Tagen, 24 Stunden lang geöffnet, aktuell in sechs Sprachen, mit über 200.000 Produkten von mehr als 9.000 Firmen aus über 100 Ländern.



mynetfair schafft Transparenz

Wer produziert welche Produkte?
Welche anderen Anbieter gibt es?
Wer beliefert wen?
Welche Produkte sind von wem empfohlen?
Wer ist der richtige Geschäftspartner für mich?

Die strategische Partnerschaft vereint Kompetenz im Food- und Außer-Haus-Markt mit Online-Innovation.

Weitere Informationen erhalten Sie auch bei: www.blmedien.de • b.moerer@blmedien.de



Stellen Sie für ein Jahr kostenlos Ihre Produkte aus! www.mynetfair.com
„Hier Produkte ausstellen“ (Aktions-Code: BLGV)



Montessori trifft Mensa

Unter dem Dach des Angell-Bildungsverbunds sind drei Ausbildungsinstitutionen vereint: Die Angell Business School führt Studenten unter anderem zum Master in Hospitality Management. Die Angell-Akademie bietet staatlich anerkannte Ausbildungen in den Bereichen Wirtschaft, Tourismus-, Hotel- und Veranstaltungsmanagement an. Eckpfeiler Nummer drei ist das Montessori-Zentrum mit Grundschule, Realschule und Gymnasium. „Eines unserer Ziele ist, dass die Schule als ein Ort des sozialen Lernens und Lebens zusammenwächst“, fasst Antoinette Klute-Wetterauer, Gründerin des Montessori-Zentrums zusammen. Grundlagen der Pädagogik nach Montessori sind die Achtung vor dem Menschen, der Persönlichkeit des Kindes, der individuellen Förderung und damit ein möglichst selbstständiges Lernen. „Wir hatten zwar nicht die explizite Aufgabe, eine ‚Montessori-Mensa‘ zu erbauen“, sagt Arne Kuder, Projektleiter GV. „Doch zu unserem ganzheitlichen Ansatz zählt, dass wir für ein angenehmes Lernklima konsequent auf hohe Qualität in allen Details auch beim Lernumfeld achten. Unsere Schüler und Studenten sollen sich hier wirklich komplett wohlfühlen. Und dazu zählt genussvolles und gesundes Essen zugleich. Das ist eine Hürde, die wir jeden Tag nehmen, und da muss alles passen. Deshalb setzen wir auf qualifizierte Mitarbeiter, hochwertige Technik und beste Lebensmittel.“

gabe in speziell dafür vorgesehenen Einschubbereichen. Mit speziellen Einsätzen sind sie auch als durchgehende Theke zu verwenden. Kälte-Schubfächer, die mittels der integrierten Kühlung autark zu nutzen sind, ermöglichen den externen Einsatz, z. B. bei Grillfesten auf der Dachterrasse. Den angehenden Hotel- und Gastrofachleuten steht damit modernes Equipment zur Verfügung, um sich als „Front-Cooker“ zu erproben.

Frisch und wirtschaftlich

Um eine wirtschaftliche Frischküche anbieten zu können, schöpft Küchenchef Christoph Ehret alle Finessen seiner Technik aus, angefangen vom Druckbis hin zum Nachtgaren. „Die badische Küche kennt hervorragende Schmorgerichte – das Fleisch lassen wir über Nacht garen, so senken wir Energie- und Personalkosten. Und für die zarte Fleischqualität benötigen wir nicht die teuren Filetstücke, sondern können kostengünstigere und bindegewebsreichere Teile bei unserem hervorragenden örtlichen Metzger Lehmann wählen.“ Per Nachtgaren stellt er auch alle Jus und Fonds her. Mit dem siebenköpfigen Küchenteam, davon zwei gelernten Köchen, produziert er fast alles selbst – außer Backwaren und Nudeln. Demeter liefert zudem ready-cut-Gemüse. Pulver für Saucen, Fonds, Pürees, Fertigsuppen oder fertige Desserts findet man im Lager nicht. „Und die frischen Kräuter stehen hier nicht nur, weil gerade ein Fotograf zu Gast ist“, schmunzelt Arne Kuder. „Das ist Standard.“

Qualität und Wirtschaftlichkeit sind eins, das zieht sich wie ein roter Faden durch das Mensakonzept, angefangen von der Einrichtung der Coffeelounge, über die Speisen bis hin zur Küchentechnik. So prüfte Peter Adam-Luketic vorab die Energieeffizienz und Verbräuche aller Techniken. „Hochwertige Gar-, Kühl- und Ausgabegeräte sind zwar in der Anschaffung im oberen Preissegment angesiedelt. Doch vergleicht man z. B. die Aufheizzeiten, schneiden bestimmte Marken einfach besser ab.“ Da bei Angell die Menüpreise auf Basis einer Vollkostenrechnung kalkuliert sowie unsubventioniert sind, spielten Energie- und Wasserverbrauch bei der Anschaffung eine wichtige Rolle. „Wir haben Wert auf Technik gelegt, die dem State of the Art entspricht, um unseren Studenten aus dem gastronomischen und dem Hotelbereich beste Ausbildungsbedingungen zu gewähren“, ergänzt Arne Kuder ein weiteres wichtiges Entscheidungskriterium. Deshalb ging Angell eine Partnerschaft mit Frima, Hupfer, Hidria

GIF, Più caffè und Hiller ein, die die Akademie jeweils unterschiedlich unterstützen.

Bau „am offenen Herzen“

Beim Festakt zur Eröffnung der Mensa zeigten sich alle hochzufrieden. „Alles hat super geklappt, trotz der teilweise widrigen Umstände“, äußert sich Arne Kuder. „So hat unsere Küche während des Umbaus weiterhin täglich bis zu 400 Gerichte ausgegeben, das war bei uns wie eine OP am offenen Herzen.“ Zudem musste die Interimsküche auf der Baustelle mehrmals umziehen. „Manchmal wussten wir morgens noch gar nicht, wo wir kurze Zeit später kochen“, schmunzelt er. „Dass trotzdem alles perfekt klappte, haben wir der Bauleiterin Kerstin Batzius von vtechnik zu verdanken.“

Für die Zukunft hat Arne Kuder noch viele Pläne: „Im Bereich Technik und Ausstattung sind wir nun dank der hervorragenden Arbeit von vtechnik Planung bestens aufgestellt – jetzt wollen wir im Bereich Food sowie Kalkulationssicherheit noch eine Schippe drauflegen.“ So strebt er unter anderem die Bio-Zertifizierung und einen Anteil von Bio-Lebensmitteln in Höhe von 50 % plus X an. „Ein Ziel von mir ist auch, in unserer Bioteria nahezu jeden Angellaner als Gast bei uns begrüßen zu dürfen und ihn von einer frischen, abwechslungsreichen und regional-saisonalen Küche zu begeistern.“ Die Zeichen dafür stehen nicht schlecht.

Ihr Partner für Großkücheneinrichtungen und Bedarf

Großküchensysteme
Konstanzer
GmbH

Ensisheimer Straße 36 · 79110 Freiburg
Telefon 0761 / 89614-0 · Telefax 0761 / 89614-22
www.gks-stierlenwv.de · info@gks-stierlenwv.de
Beratung · Planung · Verkauf · Kundendienst

Ausgewählte Ausstatter von Mensa, Bioteria und Übungsrestaurant bei Angell

Händler: Großküchen Konstanzer
Herdanlage, Kombidämpfer: MKN
Mobile Stationen für Frontcooking: Hupfer
Druckgarteknik: Frima
Speisenausgabe und Logistik-Technik: Hupfer
Lüftungsdecke: Hidria GIF
Spültechnik: Meiko
Kleinkälteanlage: Müller & Co.
Kühlschränke: Foster



„Nur gute Qualität rechnet sich.“

Arne Kuder, Projektleiter Gemeinschaftsverpflegung bei Angell, verantwortet seit 2009 auch die Einkaufs- und Angebotspolitik für die Mensa im Angell Bildungsverbund. Im Gespräch mit dem **GVmanager** erläutert er seine Philosophie.

Herr Kuder, Sie setzen in Ihrer Einkaufspolitik für die täglich 2.000 Gäste stark auf Regionalität und beziehen daher Ihre Lebensmittel von vielen kleinen Lieferanten. Wäre es nicht kostengünstiger, alles aus einer Hand, etwa vom Großhandel, zu beziehen?

Ein klares Nein. Viele denken ja zunächst nur an Lieferantentariffe und Einsparungen im Personalaufwand. Doch an erster Stelle muss die Qualität stehen, denn nur die rechnet sich. Wir prüfen deshalb in jeder Warengruppe vorab die Lebensmitteleigenschaften. Da gehören etwa der Geschmack, der Servicegrad und die Verarbeitungsfähigkeit mit dazu, und letztlich auch der Preis. Übrigens ist es ein Trugschluss, die großen Anbieter hätten die günstigeren Preise.

Können Sie uns dafür einige Beispiele nennen?

Ja. Die regionalen Bauern bieten zur Erntezeit sehr günstige Preise. Wir können künftig dank der erhöhten Kühlkapazität der neuen Küche, die unser Planer Peter Adam-Luketic bis ins Detail wirtschaftlich konzipiert hat, größere Mengen kurzfristig und quasi direkt vom Feld zu günstigen Konditionen kaufen, verarbeiten bzw. bevorraten. Das rechnet sich für uns. Ein weiteres Beispiel, das auch uns überrascht hat: Die Apfelschorle eines weltweit führenden Konzerns bei Cola-Getränken kostet im Einkauf 30 ct pro Flasche mehr als die Bio-Apfelschorle direkt um die Ecke. Und mit dem Bio-Produkt haben wir weder naturidentische Aromen noch Zusatzstoffe, sondern den naturreinen Apfelsaft. Und sie

ist abgefüllt in einer hochwertigen Flasche aus Glas und nicht aus Kunststoff.

Und wenn der Preis eines regionalen oder eines Bio-Lebensmittels höher ist?

Dann entscheiden wir ganz pragmatisch für den Einzelfall. Da, wo es finanzierbar ist, gönnen wir uns die höhere Qualität und nehmen einen höheren Aufwand in Kauf. Das aber stets verbunden mit der unternehmerischen Erwartung, über eine höhere Qualität mittelfristig eine höhere Nachfrage auf unserer Campusgastronomie zu erzielen. Und da hat uns der Erfolg bisher Recht gegeben.

Das heißt, dank einer höheren Lebensmittelqualität, die mehr kostet, verdienen Sie mehr?

Ganz genau. Ein sehr gutes Beispiel ist unsere Kaffeeversorgung. Wir haben vier Anbieter gebeten, uns eine Testversorgung in der Mensa anzubieten. Nach sechs Wochen stand das Ergebnis fest: In der Befragung zur Akzeptanz bzw. der geschmacklichen Beurteilung hatte der teuerste Anbieter, ein kleiner regionaler Lieferant, die Nase vorn. Wir haben uns vor Ort den Betrieb angeschaut, eine Rösterei, die im Handbetrieb sehr kleine Mengen produziert. Deren Philosophie samt Service hat uns gefallen. Und da Kaffee eines der zentralen Angebote auf dem Campus ist, sind wir einen ganz anderen Weg gegangen, vor dem uns viele gewarnt haben: Trotz des im Vergleich zum üblichen Marktpreis doppelt so hohen Kilopreises von etwa 13 € haben wir ihn ausgewählt. Den Preis pro Kaffeetasse haben wir von 1 € auf 70 ct

Mehr Wirtschaftlichkeit mit der Angell-Card

Eine neue Zeitrechnung brach für die Angellener auch mit der Einführung der neuen Angell-Card an. Sie bietet mit ihren vielen Funktionen einen erheblichen Komfort, und das bei weitem nicht nur für die Essensgäste. Sie dient der Bezahlung in der Cafeteria, bietet den Zugang zur Bibliothek und zur Mensa der Uni in Freiburg, sie ist Copy-Card und berechtigt für das Semesterticket. In Sachen Essensversorgung bietet sie für Arne Kuder zwei wesentliche Vorteile: „Wir konnten dank der rationelleren Abwicklung des Bezahlvorgangs zum einen die Tellerpreise von damals 4 € auf heute 3,60 € senken“, sagt Arne Kuder. Zum anderen ermöglicht die Karte es, auszuwerten, wann was gegessen wurde. Das erleichtert es, vernünftig zu kalkulieren.



gesenkt. Das bombastische Ergebnis dieser Maßnahme ist: Von Ende 2009 bis heute hat sich unser Kaffeeumsatz um das 20-fache erhöht – damit ist unser Qualitätskonzept auch in wirtschaftlicher Hinsicht voll aufgegangen. Das entspricht unserer

Philosophie: Wir wollen keine schnelle Mark machen, sondern möchten eine Versorgung auf dem Campus bieten, die den Namen Qualität auch wirklich verdient.

Herr Kuder, vielen Dank für das Gespräch!

Zukunft
gestalten

IHK Koblenz



HOTELMANAGEMENT-AKADEMIE®

Fachspezifische und berufsbegleitende Weiterbildung
Betriebswirtschaftlicher Studiengang zum/zur

Verpflegungsbetriebswirt/in (HMA)

Start
13.01.2012

Die Hotelmanagement-Akademie (HMA) bietet aufstrebenden Küchenleitern der Gemeinschafts- und Betriebsverpflegung, aus Altenheimen, Behinderteneinrichtungen und Gesamtschulen sowie Köchen, Hauswirtschaftlern und Diätassistenten in Leitungsfunktion eine einjährige, berufsbegleitende Qualifizierung zum Verpflegungsbetriebswirt (HMA) an. Schwerpunkte sind unter anderem Betriebswirtschaft, Personalwesen, Marketing in der GV, TQM und Logistik.

Zulassungsvoraussetzung: Abgeschlossene gastgewerbliche Ausbildung und mindestens 2 Jahre einschlägige Berufserfahrung in der Gemeinschaftsverpflegung.

Ihre Servicehotline: (02 61) 30 489-30

Hotelmanagement-Akademie, Hohenfelder Straße 12, 56068 Koblenz
Email: b.klein@gbz-koblenz.de Internet: www.hma-koblenz.de