

# Der Mensch spielt die entscheidende Rolle

Was sind die Maßstäbe einer nachhaltig und ökologisch ausgerichteten Profiküche? Antworten darauf gibt Fachplaner-Spezialist Hans-Peter Nollmann.

Ohne professionelle Hilfe lassen sich nachhaltige Küchenplanungen nur schwer umsetzen. Denn zu beachten gibt es dabei eine Menge. KÜCHE sprach mit Hans-Peter Nollmann, dem stellvertretenden Vorstandsvorsitzenden des Verbandes der Fachplaner Gastronomie-Hotellerie-Gemeinschaftsverpflegung e.V.

(VdF). Der Koch, Küchenmeister und Betriebswirt war Betriebsleiter eines international tätigen Cateringunternehmens und baute später seinen eigenen Cateringbetrieb auf. Seit 1999 arbeitet er als Berater und Planer.

**KÜCHE:** Herr Nollmann, was sind die wichtigsten Maßstäbe, die an eine nachhaltig und

ökologisch ausgerichtete Profiküche angelegt werden müssen?

**NOLLMANN:** Die Zauberwörter in diesem Zusammenhang heißen Exaktheit und Individualität. Der Unternehmer muss das gastronomische Konzept exakt bestimmen. Angepasst an den Betriebstyp und die Gäste-Zielgruppe sollte dann die Küchen-Planung vorgenommen werden.

Für die jeweilige gastronomische Konzeption und den Betriebstyp muss eine geeignete Gerätetechnik ausgewählt werden. Und die wiederum muss den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage ermöglichen.

Eine sehr wichtige Aufgabe ist ferner das exakte Definieren der Logistikwege. Diese orientieren sich an Warenfluss, Wareneingang, Produktion, Service, Rücklauf Reinigung/Spülen und der Entsorgung.

**KÜCHE:** Wie wichtig ist eine individuelle Vorgehensweise ist, haben Sie deutlich gemacht. Wie sehr hilft denn die zunehmende Digitalisierung und technische Vernetzung beim nachhaltigen und ökologischen Handeln in der Küche?

**NOLLMANN:** In zunehmendem Maße erleichtern die digitale Ausstattung und die Vernetzung den effektiven Einsatz der Geräte. So fördern sie die Anforderungen zur Nachhaltigkeit. Das betrifft vor allem die Faktoren Laufzeiten, Prozesskontrolle, Dokumentationen und Risikominimierung. Durch Fernwartungen und die Möglichkeit, dass Aggregatzustände etwa durch Fernabfragen laufend überprüft werden können, lassen sich Ausfall- und Prozessrisiken minimieren.

**KÜCHE:** Und welche Rolle spielt der „Faktor Mensch“?

**NOLLMANN:** Der Mensch spielt die entscheidende Rolle. Ohne intensive Schulungen aller Beschäftigten können die entscheidenden technischen Möglichkeiten nämlich nicht genutzt werden. Den Beschäftigten muss insbesondere der Nutzen und die Notwendigkeit aufgezeigt werden, um tatsächlich nachhaltig ökologisch agieren zu können. Denn wenn die Beschäftigten nicht mitgenommen werden, führt das unweigerlich zum Misserfolg aller Maßnahmen zur Nachhaltigkeit.

**KÜCHE:** Am Faktor Mensch muss eine nachhaltige Küchenplanung also nicht scheitern. Aber wie sieht es mit dem Geld aus? Kann eine neue, nachhaltige Küche auch dann



Hans-Peter Nollmann, stellv. Vorstandsvorsitzender, Verband der Fachplaner Gastronomie-Hotellerie-Gemeinschaftsverpflegung.

ernsthaft geplant werden, wenn nur wenig Geld zur Verfügung steht?

**NOLLMANN:** Ja, eine nachhaltige Küchenplanung auch mit wenig Geld ist durchaus möglich. Technik kostet ohnehin Geld und moderne Technik schafft schon fast standardmäßig die Voraussetzungen zum Beispiel für energiesparende und nachhaltige Prozess-/Arbeitsabläufe – sofern man die Beschäftigten mitnimmt, wie bereits erwähnt. Durch eine professionelle und herstellerunabhängige Planung – begleitet durch eine präzise Ausschreibung der erforderlichen Technik und Ausstattung – wird die wirtschaftliche Grundlage für einen marktgerechten Preis geschaffen.

**KÜCHE:** Wie lange dauert die Planung im Durchschnitt, bevor mit den Baumaßnahmen begonnen werden kann?

**NOLLMANN:** Das ist pauschal schwierig zu beantworten, weil zahlreiche Faktoren eine Rolle spielen, bis mit den Baumaßnahmen begonnen werden kann. Entscheidungsprozesse bei Behörden entziehen sich häufig dem Einfluss des Bauherren. Der reine Planungsprozess ist wiederum von der Projektgröße abhängig. Als Orientierungsgröße für die Dauer eines reinen Planungsprozesses würden wir von ungefähr drei Monaten ausgehen – ohne Störungen im Prozessablauf.

**KÜCHE:** Wie hilft der Verband der Fachplaner den Küchenverantwortlichen konkret, die sich eine nachhaltig und ökologisch ausgerichtete Küche wünschen?

**NOLLMANN:** Durch eine unabhängige Beratungs- und Planungsleistungen werden die Voraussetzungen für nachhaltige Projekte geschaffen.

Der Auftraggeber und sein Projekt stehen im Fokus des Interesses. Dieses Projekt kann von den VdF-Planern realisiert werden, weil ständige Qualifizierungsanforderungen ihren Wissenstand auf dem stets aktuellen, erforderlichen Status halten.

Wir wollen hochwertige, professionelle Küchen, an denen alle Freude haben: Gäste, Betreiber und die Umwelt. Und das erreichen wir durch transparente, nachvollziehbare und strenge Kriterien in Sachen Objektivität und Neutralität. Wir garantieren das und haben uns freiwillig einer entsprechenden Prüfung unterzogen. Damit können Auftraggeber sicher sein: Wir arbeiten frei von Handels-, Hersteller- oder Betreiberinteressen, seien sie direkt oder indirekt. Und: Der VdF bietet eine Kommunikationsplattform für die Branche. Sich vernetzen und gute Ideen austauschen, voneinander lernen, miteinander reden, zusammen gestalten – der VdF macht Wissenstransfer ganz einfach.

[www.vdfnet.de](http://www.vdfnet.de)

## Green Termine

**Vom 7. bis 9. April 2017** wird im Messezentrum von Hannover die Messe FAIRGOODS ausgerichtet, die sich als Messe für nachhaltigen Lebensstil definiert. Veranstalter ist der von der Bundesregierung einberufene Nachhaltigkeitsrat. Bei der Aussteller-Auswahl werden nach Veranstalterangaben strenge Kriterien in punkto Nachhaltigkeit angelegt. [www.fairgoods.info](http://www.fairgoods.info)

**Vom 16. bis 19. Juni 2017** findet in Bremen die Jubiläumsfeier zum 25-jährigen Bestehen von Slow Food Deutschland statt. Slow Food ist eine weltweite Vereinigung von bewussten Genießern und mündigen Konsumenten, die es sich zur Aufgabe gemacht haben, die Kultur des Essens und Trinkens zu pflegen und lebendig zu halten. [www.slowfood.de](http://www.slowfood.de)

ARTGERECHTE  
TIERHALTUNG.

NATÜRLICHES  
WACHSTUM.