

VDF-ROUND-TABLE 2015

Mit System geplant

In der Berliner Geschäftsstelle des VdF fanden sich sechs Planer und Berater am 8. Mai 2015 zu einem Round-Table. Unter der Moderation von Catering Management wurde leidenschaftlich zu Themen wie Konzeption moderner Großküchen, der Diskrepanz zwischen technischen Möglichkeiten und der Küchenrealität sowie der Großküche 2020 debattiert. (Von Asim Loncaric)



Der VdF feiert in diesem Jahr sein 25-jähriges Bestehen. Ein guter Grund für Catering Management, sich mit VdF-Mitgliedern aus den Bereichen Planung und Beratung am „runden Tisch“ zu den wichtigsten Branchenthemen auszutauschen. Als Ort wurde passenderweise die VdF-Geschäftsstelle in Berlin-Mitte gewählt. Fotos: Loncaric/CM

Bestimmte Produktionssysteme in der Gemeinschaftsverpflegung wie Cook&Chill erfordern vor allem eine systemische Arbeitsweise. Welche Erfahrungen haben Sie bei der tatsächlichen Umsetzung vor Ort gemacht?

Heiko Uelze: Oftmals haben wir das Problem, dass Küchen gebaut werden, die zwar viel Geld kosten, aber wo dann später der Betreiber fehlt, der das auch wirtschaftlich umsetzt. Wir können heute nicht nur mit einer guten Geräteausstattung planen. Wichtig ist es ein System zu entwickeln mit effektiven, hygienischen Workflows. Das war auch ein Grund, mich selbständig zu machen und mehr Consulting anzubieten. Es ist oft nicht einfach, dem Küchenpersonal systemische Arbeiten beizubringen. Da werden optimale Arbeitsabläufe geplant, und später ist festzustellen, dass immer noch wie vor zwanzig Jahren gearbeitet wird. Wenn man allgemein die steigenden Anforderungen an beispielsweise die Hygiene sieht, bleibt Köchen doch nichts anderes übrig, als mit Systemen zu arbeiten.

Blieben wir bei den Systemen. Welches Potenzial bietet Cook & Chill und wie verhält es sich beispielsweise mit Sous-vide, das oftmals in der Gemeinschaftsverpflegung unterschiedlich definiert ist?

Heiko Uelze: Das Cook & Chill Qualitätssystem hat seine Ursprünge in England in der Thatcher-Zeit, wo es darum ging, die Kantinen und Krankenhäuser wirtschaftlich besser dastehen zu lassen und gleichzeitig die Qualität nach vorne zu bringen. Dort wurden dann auch die Richtlinien dafür erstellt. Heute müssen wir in Deutschland aber immer öfter feststellen, dass viele nur Cook & Chill machen, um Kosten zu senken, und nicht, um die Qualität zu steigern.

Niels Törkel: Oftmals gibt es bei

Sous-vide ein Begriffsproblem. Marktüblich wird unter Cook & Chill eine Eigenfertigung mit Kochen, Kühlen und Regenerieren verstanden. Unter Sous-vide verstehen viele ein fertiges Anliefern und Regenerieren. Es gibt beispielsweise bei der Anlieferung an Regenerationsküchen keine reine Sous-vide-Produktschiene, da hier oft auch gekühlte Cook & Chill-Produkte angeliefert werden.

Heiko Uelze: Eigentlich bezeichnet Sous-Vide das Niedrigtemperaturgaren roher Produkte in Vakuum-

santer.

Also müsste die Frage lauten: Wieso macht man Cook & Chill und wieso gelingt es nicht immer?

Niels Törkel: In der Regel wird eine Cook & Serve oder Cook & Hold-Mannschaft in eine Cook & Chill-Küche gestellt. In den ersten zwei, drei Wochen funktioniert das auch. Dann schleichen sich aber wieder die alten Prozesse ein. Gekocht wird dann wieder traditionell. Wir haben aktuell verschiedene Projekte, wo wir gebeten werden die Cook & Chill-Küche wieder zurückzubauen oder

muss doch jetzt funktionieren.“ Das fällt dann auf den Planer negativ zurück, obwohl er nicht mehr mit dabei ist.

Niels Törkel: Wir haben auf der einen Seite den Auftraggeber, für den die Küche vor allem wirtschaftlich sein muss. Auf der anderen Seite haben wir den Küchenleiter, dessen Fokus zuallererst nicht die Wirtschaftlichkeit sondern vielmehr die Kreativität ist. Denen muss ich immer wieder sagen, dass ihr Job nicht lautet, sich kreativ zu verwirklichen. Wer sich entscheidet, aus der Ster-

Cook & Chill muss gelebt werden.

Wiltrud Franz: In der Betriebsgastronomie sehen wir Cook & Chill weniger, da es hier vor allem um die Speisenpräsentation, um Front-Cooking geht. Der Gast muss glauben, dass er frische Ware bekommt und kein regeneriertes Produkt.

Wie können Sie, neben der Planungsleistung, dem Betreiber bzw. den Menschen vor Ort Hilfestellung geben?

Niels Törkel: Man muss sich einmal vorstellen, welche eingespielten Ar-

ner von uns könnte die Küche zu 100 Prozent hinsichtlich ihrer technischen Möglichkeiten ausnutzen. Niemals wird vollständig genutzt, was die Geräte tatsächlich alles können.

Wieso bauen Sie das dann ein?

Andreas Giel: Bei manchen muss man gefühlt drei Jahre beim Hersteller gearbeitet haben, um eine Multifunktionalität eines Kombidämpfers oder einer Spülmaschine voll ausnutzen zu können. Wir bauen diese Geräte ein, weil sie für uns vor allem die Besten sind.

Hans-Peter Nollmann: Oftmals wird dem Nutzer vor Ort suggeriert, dass er nur auf den Knopf drücken muss und alles wird gut. Damit ist es aber nicht getan. In München sitzen andere Menschen als in Hamburg und schon reicht dieser Knopfdruck nicht mehr aus. Der VdF hat sich in den letzten Jahren deutlich verändert und sich auf die Fahne geschrieben, dass es nicht mehr ausreicht, eine Küche nur zu planen. Es wird immer wichtiger, die Leute mitzunehmen. Wir müssen aber auch sicherstellen, dass diese Küchen technisch und organisatorisch funktionieren. Gleichzeitig muss der Verantwortliche überzeugt sein, dass es seine Küche ist.

Niels Törkel: Wir müssen die Auftraggeberinteressen so umsetzen, dass der Dienstleister auch wirklich versteht, was damit gemeint ist. Manchmal ist es ein schwieriger Spagat zwischen Funktionalität des Gebäudes und Wunsch des Küchenleiters, den man einfließen lassen soll.

Welchen Stellenwert hat das Gespräch im Vorfeld der Planung?

Hans-Peter Nollmann: Zu Beginn ist meist das Beste nicht gut genug für den Auftraggeber. Dann wird festgestellt, was das alles kosten kann. Nach und nach werden dann die Ansprüche zurückgeschaut.

„Wenn es uns nicht gelingt, den Menschen zu führen und in die Planung einzubeziehen, kann es zu Problemen kommen.“

Heiko Uelze

beutel, bei hohen Hygieneanforderungen. In der Großverpflegung wird dieses Verfahren eher selten eingesetzt. Dort werden meist bereits gegarte Produkte in Beutel verpackt. Das ist kein Sous-vide, aber ein hygienisch sicher verpacktes Cook & Chill-Produkt.

Andreas Giel: Der Begriff Sous-vide hat sich mittlerweile aber für ein Produkt, das fertig gekocht und vakuumiert wurde, eingebürgert. Ich denke, das ist eine Definitionssache. Das Lebensmittel ist erst mit der Regenerierung fertiggestellt. Es wurde zwar vorgekocht, doch die letzten 10-15 Prozent kriegt es beim Erwärmen. Man sollte es nicht mit dem Sous-vide aus der Sterneküche verwechseln.

Heiko Uelze: Letztendlich ist es ein gegartes Cook & Chill-Produkt. In der Großverpflegung wird hoffentlich niemand Geflügelgerichte halbgar schnellkühlen und dann später beim Regenerieren fertigbaren. Der Hintergrund, weshalb das so vermarktet wird, ist da viel interes-

abzuschaffen, weil man es fünf Jahre lang nicht geschafft hat, das System richtig umzusetzen.

Woran hapert es?

Marcus Seidl: Wir müssen in der Lage sein, die Menschen, die dort arbeiten, mitzunehmen. Wir können noch so gute Küchen planen, doch es funktioniert nicht ohne die Menschen.

Viele vergessen also den Faktor Mensch?

Heiko Uelze: Wenn es uns nicht gelingt, den Menschen zu führen und in die Planung einzubeziehen, kann es zu Problemen kommen. Oftmals sind unsere Ansprechpartner nur aus der Verwaltung, die häufig nicht wissen, welcher Caterer dann den Zuschlag erhält. Da kann es passieren, dass der Betreiber das geplante System nicht richtig umsetzt und dann improvisiert.

Marcus Seidl: Wir haben die Situation, dass der Auftraggeber uns sagt: „Ich habe jetzt so viel investiert. Das

negastronomie in die Gemeinschaftsverpflegung zu wechseln, muss damit rechnen, dass das Thema Kreativität in den Hintergrund rückt. Es geht vielmehr um Prozesse, Strukturen und Personalmanagement.

Heiko Uelze: Die Kreativität kann der Koch ja immer noch bei der Rezeptentwicklung ausleben und zur Perfektion bringen.

Wiltrud Franz: Werden nicht viele Betriebe gerade aus dem Care-Sektor von Caterern betrieben? Müsstest du es dann nicht besser wissen?

Marcus Seidl: Der Caterer schafft die Umsetzung auf Cook & Chill oft auch selbst nicht.

Andreas Giel: Zusammenfassend haben wir auf der einen Seite das System, dem der Einzelne folgen muss. Auf der anderen Seite haben wir den Faktor Kreativität. Problematisch ist immer das Tagesgeschäft. Wenn man konsequent von oben steuert und die Vorgaben strikt umsetzt, funktioniert die Cook & Chill-Küche erfolgreich.

Sind die Küchen heute weiter als der aktuelle Wissensstand des Küchenpersonals?

Andreas Giel: Das ist wie bei jedem Auto oder jedem Smartphone. Kei-

Die Teilnehmer des VdF-Round-Table (von links): Marcus Seidl, Andreas Giel, Heiko Uelze, Wiltrud Franz, Niels Törkel, Hans-Peter Nollmann



Das Aufklärungsgespräch ist enorm wichtig. Ihm wird aber oft zu wenig Bedeutung bemessen. Wenn man sich nicht abstimmt, was man tatsächlich möchte, und was optimal für den Auftraggeber ist, wird es auch mit der Planung, aber vor allem in einer sicheren Umsetzung schwierig.

Objektbetreuung über die Gewährleistungszeit. Vier Jahre haben die Kunden die Möglichkeit, uns zu kontaktieren. Stichwort Großküche 2020 - wo wird sich die Gemeinschaftsverpflegung in den nächsten Jahren entwickeln?

men und beispielsweise auch eigene individuelle Saucen und Suppen produzieren. Wiltrud Franz: In Bezug auf die Investition wird ein wichtiger Faktor auch die Frage sein, wie lange wird die Küche und das Restaurant tatsächlich täglich/jähr-

„Oftmals wird dem Nutzer vor Ort suggeriert, dass er nur auf den Knopf drücken muss und alles wird gut.“

Hans-Peter Nollmann

Wiltrud Franz: Die Tendenz geht von den Free-Flow-Anlagen mehr zu einer Bediensituation. Der Gast entscheidet sich vor dem Essen und geht dann an die jeweilige Front-Cooking- bzw. Kiosk-Ausgabestation, um dort sein Gericht zu erhalten. Dorthin wird der Weg sicherlich noch weiter gehen. Heiko Uelze: In der Betriebsgastronomie sehen wir vor allem Front-Cooking als wichtigen Trend. Gesundheit und Regionalität werden immer wichtiger aber auch das Thema Eigenfertigung ohne industriell gefertigte Zusätze. Cook & Chill bietet beim Front-Cooking vor allem in der Vorbereitung erhebliche Vorteile. Der Koch kann sich dadurch mehr Zeit für das Kochen neh-

lich genutzt und wie lassen sich diese Zeiten beispielsweise durch Multifunktionalität verlängern. Heiko Uelze: Durch den Fachkräftemangel und dem Einsatz angelernter Kräfte werden die Küchen systemorientierter sein. Andreas Giel: Qualitätssicherung und -management werden immer wichtiger werden. Die Küchen werden immer mehr geregelt sein. Feste Standards müssen auch mit austauschbarem Personal erreicht werden. Niels Törkel: Wir erleben einen schleichenden Systemwandel. Immer mehr muss gekennzeichnet werden. Wenn man anfängt, selbst zuzubereiten, muss jedes Produkt auf die Inhaltsstoffe geprüft werden. Aufgrund dieser Veränderungen werden sich die

Logistiksysteme dem anpassen müssen. Viele arbeiten schon mit festen Rezepturen und spielen sich die Daten der Hersteller in ihr Warenwirtschaftssystem ein. Insofern wird sich der eingeschlagene Weg der Digitalisierung nochmals verstärken. Was ich feststelle ist, dass sich immer mehr Spezialisten im Markt etablieren, die beispielsweise fertige Produkte wie Saucen anliefern. Mit der steigenden Vielfalt und steigender Qualität werden immer mehr Regenerationsküchen gebaut, die mit solchen Produkten arbeiten. Marcus Seidl: Wichtig ist neben der Systemorientierung, sich klar zu sein, welches Verpflegungskonzept man tatsächlich umsetzen will. Hans-Peter Nollmann: Das Geheimnis ist, mit einem systematischen Arbeiten trotzdem eine spannende Geschichte und Attraktivität um das Essen zu bauen. Viele Studentenwerke machen es in letzter Zeit vor, wie es gehen kann. Letztendlich kommt das Geld für das Essen vom Gast und das Ziel muss sein, dass dieser mehr dafür bezahlt. Der Gast will das Gefühl haben, dass alles

frisch gemacht ist. Dafür brauche ich ein individuelles Konzept, eine bedarfsgerechte Planung, eine vernünftige Technik, qualifiziertes Personal. Der zur Verfügung stehende Platz wird weniger werden. Mitarbeiter, die früher in der Küche standen, müssen jetzt vor dem Gast kochen.

Sie haben das Stichwort Digitalisierung genannt - Ist das ein Trend oder nur Spielerei?

Wiltrud Franz: Sie ist schon längst da und die Entwicklung wird noch viel stärker in diese Richtung gehen. Die Überwachung der Produktion ist ein wichtiges Thema aber Apps auf dem Smartphone.

Andreas Giel: Cloud-Lösungen setzen wir heute schon in der HACCP-Dokumentation ein. Über QR-Codes lassen sich beispielsweise Transportwege erfassen und im Gesamtprozess abbilden.

Niels Törkel: Der Handmade-Koch von anno dazumal könnte allein, was heute alles ausgewiesen werden muss, ohne Digitalisierung gar nicht funktionieren. Wichtig ist: Die Technik muss immer den Prozess unterstützen.

Energieoptimierung und Nachhaltigkeit gelten als großes Zukunftsthemen. Wie sieht es in der Realität tatsächlich aus?

Hans-Peter Nollmann: Es ist gut und richtig, dass sich die Industrie in diesem Bereich so viel Mühe gibt. Da sind Meilensteine gesetzt worden. Aber es ist alles für die Katz, wenn morgens jedes Gerät als erstes ohne Sinn eingeschaltet wird. Da kann die Industrie machen, was sie will.

Wiltrud Franz: Es gibt sicherlich gute Energieoptimierungssysteme. Einen Widerspruch sehe ich beim Einsatz von wassersparenden Armaturen, die im Großküchenbereich nur schwer einsetzbar sind, aber immer wieder wegen bestimmter Vorgaben, wie LEED oder DGNB gewünscht werden.

Andreas Giel: Die Kunden kommen bewusst auf uns zu mit den Schlagwörtern wie „Energieeffizienz“. Unsere Aufgabe ist es, ihnen Möglichkeiten aufzuzeigen, die wir planen können wie effiziente Lüftersteuerung oder Abwärmrückgewinnung über die Kälteanlagen. Oftmals scheitert es dann aber an hohen Investitionskosten, dass nicht das umgesetzt wird, was am optimalsten wäre.

Vielen Dank für das spannende Gespräch und weiterhin Erfolg bei Ihrer Arbeit.



DIE TEILNEHMER

Wiltrud Franz Die erfahrene Planerin ist Team- und Projektleitung in der Planungsabteilung bei PROFIL - Gastronomie Planung + Innovation GmbH, Krißfeld. Sie ist spezialisiert auf die Betriebsgastronomie und hat sich in der Branche besonders im Banken- und Businesssektor einen Namen gemacht. Aktuell plant sie die Gastronomie im St. Martin Tower in Frankfurt/Main.



Heiko Uelze Er gilt als einer DER Experten für Cook & Chill-Systeme in Deutschland. 1995 gründete er das unabhängige Beratungs- und Planungsbüro „Uelze Großküchen Berater - Heiko Uelze“ in Hannover. Er besitzt über zehn Jahre Erfahrung in der Gastronomie und mehr als 25 Jahre im unabhängigen Beratungs- und Ingenieurwesen. Schwerpunkt seiner Arbeit ist die ganzheitliche Projekt- und Systementwicklung für Großküchen und Gastronomiebetriebe. Mehrere Kantinen der Volkswagen AG wurden u.a. durch sein Büro realisiert.



Marcus Seidl Er ist Geschäftsführender Gesellschafter S&F Consulting, das als Institut für modernes Verpflegungsmanagement im Jahr 1999 gegründet wurde und heute an den Standorten in Pfaffenhofen und Lippstadt seinen Sitz hat. Der Diplomkaufmann ist zugleich Regionalleiter des Deutschen Vereins für Krankenhaus-Controlling (DVVK) für Bayern und Baden-Württemberg.



Hans-Peter Nollmann Der ehemalige Geschäftsführer und Inhaber eines großen Cateringunternehmens stieg 2003 als Berater und Partner bei der SMR-Gruppe Gastro-/Fach- und Managementberatung, Bielefeld, ein. Seit 2008 ist er Inhaber des Planungs- und Beratungsbüros. Er ist ein Experte im Verpflegungsmanagement, der Wirtschaftlichkeitsberechnung, im Controlling und hat zudem zahlreiche Planungsprojekte besonders in der Betriebsgastronomie realisiert. Seit mehreren Jahren hat er darüber hinaus einen Vorstandssitz im VdF als Vorstandssprecher und Stellvertretender Vorstandsvorsitzender inne.



Andreas Giel Der Betriebswirt ist seit mehreren Jahren als Projektmanager sowie seit zwei Jahren als Prokurist in der von seinem Vater gegründeten Giel Planungsgesellschaft mbH tätig. Von Kindesbeinen an war er in die Planungen involviert und kann daher auf einen reichen Erfahrungshorizont verweisen. Die Planer und Architekten von Giel haben zahlreiche Zentralküchen im Gesundheitsbereich realisiert. Eines der wichtigsten Projekte ist aktuell die Erneuerung des Verpflegungsbereichs der Kliniken Hannover.



Niels Törkel Der Verpflegungsspezialist leitet zusammen mit seinem Geschäftspartner Alexander Pfahlbusch das Beratungsunternehmen BKO - Beratung, Konzept, Organisation aus Königswinter. Seine Schwerpunkte sind hauswirtschaftliche Projekte und das Thema Qualitätsmanagement in der Gemeinschaftsverpflegung. Vor seiner Zeit als Berater war er in der Gastronomie sowie für zwei Caterern in der Verpflegungsleitung tätig. Eines der großen Projekte war die Beratung des österreichischen Bundeslands Steiermark über die Organisation der Krankenhäuser. Aktuell berät er die Marienhaus GmbH.

