REPORTAGE & INTERVIEW

Planung aus Profi-Händen

Motivbild: www.shutterstock.com

Damit es im Gastraum perfekt läuft, müssen auch die Prozesse in der Küche optimal geplant sein ? aber nicht nur die des Personals, sondern ebenfalls die der technischen Komponenten. Prof. Dr. Peter Schwarz von der Hochschule Albstadt-Sigmaringen gibt im Interview einen Einblick in die Küchenplanung und Ausbildung zukünftiger Fachleute. Die Fragen stellte Yvonne Ludwig-Alfers

Herr Prof. Dr. Schwarz, Sie sind als einer der Experten in der Welt der Großküchenplanung bekannt und Herausgeber des Fachbuchs ?Großküchen Planung ? Entwurf ? Einrichtung? (erschienen bei Huss-Medien). Was macht nach Ihrer Meinung eine gute Planung einer Profiküche aus?

Primär geht es darum, für die jeweiligen Gegebenheiten das optimale Konzept zu finden. Dies setzt eine detaillierte Grundlagenermittlung voraus. Das heißt, der Planer muss zu Beginn den Auftraggeber sehr detailliert befragen, um auf diesem Wege umfassende Angaben zu allen relevanten Parametern zu erhalten. Die Kunst der Großküchenplanung besteht nun darin, unter diesen zahlreichen, mitunter auch widersprüchlichen, Randbedingungen die optimale realisierbare wirtschaftlichste Lösung zu finden.

Der Fachkräftemangel begleitet das Gastgewerbe seit einiger Zeit, aktuell kommt aufgrund der äußeren Umstände eine Personalnot hinzu, da viele Mitarbeitende in Restaurants und Hotels der Branche den Rücken gekehrt haben. Auf welche Faktoren sollte diesbezüglich besonders bei der Einrichtung einer neuen Profiküche geachtet werden?

Vermutlich bleibt nichts anderes übrig, als möglichst viele standardisierte Ausgangsprodukte

zu verwenden und diese dann in modernen, hochautomatisierten Spezial- und Multifunktionsgeräten zuzubereiten. Ich persönlich finde diese Vorgehensweise außerordentlich bedauerlich, weil für mich die Zubereitung von individuellen, saisonalen und regionalen Gerichten eine der Grundsäulen unserer Kultur ist.
Gibt es Aspekte, die in einer Bestandsküche dahingehend in kurzer Zeit umgesetzt werden können?
Siehe oben, also das Speisenangebot überarbeiten und gegebenenfalls geeignete Gargeräte mit Rezepturhinterlegung zusätzlich anschaffen beziehungsweise notfalls ältere Geräte entsprechend ersetzen.
Welche anderen Faktoren gilt es, zukünftig umzusetzen?
Ich könnte mir vorstellen, dass es vor der sich manifestierenden Klimakrise auszahlt, Gerichte anzubieten, welche weniger Ressourcen verbrauchen, also geringerer Trinkwasserverbrauch, geringere Emission von klimaschädlichen Gasen und dies dann auch deutlich und anschaulich zu kommunizieren. Meine Familie und ich, wir sind zwar weit davon entfernt vegetarisch oder gar vegan leben zu wollen, bedauern aber außerordentlich, dass in der ?normalen? Gastronomie nur sehr selten attraktive vegetarische Gerichte angeboten werden. Ich gehe davon aus, dass es vielen Restaurantgästen ähnlich geht.
Ernährungstrends nehmen im Gastgewerbe immer mehr Raum ein. Vegan, vegetarisch, Allergiker geeignet, regional, saisonal ? um nur einige zu nennen. Die neuen Herausforderungen setzen auch neue Maßstäbe in Bezug auf die eingesetzte Technik. Welche beobachten Sie? Was wird die Küchenmannschaft zukünftig dringend benötigen?
Das Interesse an und die Offenheit für Speisen, die über den (leider) üblichen Standard ? riesige Fleischportion, einfallslose Beilagen ? hinausgehen. Des Weiteren benötigt die Küchenmannschaft den Mut, sich über diesen Standard hinwegzusetzen. Eine besondere Technik, über die vorhin erwähnte hinaus, halte ich für sekundär.
Digitale Lösungen ? beginnend bei der Speisenkarte bis hin zur Küchentechnik ? halten immer mehr Einzug in die Gastronomie. Auch Roboter sind vereinzelt schon im Einsatz. Was meinen Sie, wie sieht das Restaurant der Zukunft aus?
Im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung gibt es erste Versuche Roboter einzusetzen. Bei den vergangenen einschlägigen großen Messen konnten entsprechende Anlagen angeschaut werden. Gleichzeitig ergab sich aber aus Gesprächen mit Verantwortlichen, dass wir uns hier erst in den Anfängen befinden. Der Prozess Speisekarte-Speisenauswahl-Bestellung-Service wird durch digitale Hilfsmittel sicher effizienter. Das heißt, es sind etwas weniger Servicekräfte erforderlich. Ich war beispielsweise einmal positiv überrascht, als die Kellnerin, die die Getränkebestellung über ein Handheld aufnahm, nur wenige Minuten später die Getränke vor uns abstellte. Dies ist natürlich nur möglich, wenn die Getränke quasi zeitgleich mit der Bestellaufnahme und während der Wegzeit der Servicekraft vom Tisch zum Office vorbereitet werden. Grundsätzlich ist zu bedenken, dass die Gastronomie insbesondere auch ein Ort der Kommunikation, selbstverständlich auch mit dem Personal, ist. Wer möchte denn schon über Smartphone oder Tablet bestellen, sich die Speisen über eine Fördereinrichtung oder einen Roboter bringen lassen und ausschließlich digital bezahlen. Dann wüsste meine Frau ja immer, wo ich welche Biere getrunken habe. (lacht) Die sich aus der zunehmenden Digitalisierung ergebenden Änderungen halte ich für Köche, abgesehen von ?schlaueren? Küchengeräten und den sich daraus ergebenden

Vorgaben für die Rohprodukte, für weniger einschneidend.
Seit mehreren Jahren zeichnen Sie im Masterstudiengang Facility and Process Design für die Vertiefungsrichtung Großküchenplanung an der Hochschule Albstadt-Sigmaringen verantwortlich ? dem einzigen Studiengang auf diesem Gebiet in Deutschland. Können Sie uns bitte kurz einen Einblick über die Inhalte des Studiums geben?
Das ist in der Kürze, der uns hier zur Verfügung stehenden Zeit, leider nur sehr eingeschränkt möglich. Unser Ausbildungsziel ist es letztendlich, jungen kreativen Menschen die Kompetenz mitzugeben, in der Gastronomie und vor allem in der Gemeinschaftsverpflegung unter den außerordentlich komplexen lebensmitteltechnischen, logistischen, hygienischen, wirtschaftlichen und gesetzlichen Randbedingungen ideale Lösungen zu entwickeln. Da dies unsere Hochschule nicht allein leisten kann, unterstützt uns hierbei die langjährig erfahrene Planerin eines etablierten Großküchen-Planungsbüros ? herzlichen Dank dafür! Weitere Informationen finden sich auf