

## Gut geplant, viel gespart!

**Wirtschaftlichkeit erfordert maßgeschneiderte Konzepte. Eine Großküche sollte deshalb bedarfsgerecht und individuell geplant werden. Das klappt meist nur, wenn das Anforderungsprofil bezüglich der Großküche vom erfahrenen Planer zusammen mit dem Betreiber und dem Architekten erarbeitet wird.**

Positive Betriebsergebnisse von Großküchen sind nur zu erreichen, wenn für die Planung fundierte Grundlagen, externe und interne Strukturen sowie verbunden mit einer Systemanalyse als Ausgangspunkte ermittelt werden. Für die Einarbeitung des Anforderungsprofils sind folgende grundlegenden Aspekte zu berücksichtigen:

- **Großküchentyp**  
Handelt es sich um eine Vollküche (Frühstück, Mittag- und Abendessen) oder um eine Teilküche (Mittagessen und Zwischenverpflegung)?
- **Speiseplan**  
Welche Menüanzahl und welche Menüarten (Voll-, Schonkost, Diäten, vegetarisch) werden benötigt? Ist eine Komponentenwahl für Beilagen angedacht? Werden Salat- und Dessertbuffets etc. gewünscht?
- **Lebensmittel**  
Welcher Anteil an Frischkost oder Convenience ist sinnvoll und wirtschaftlich? In welchem Verarbeitungsgrad sollten die Lebensmittel wie z.B. geschälte Kartoffeln, geputzter Salat oder panierte Hähnchen etc. bezogen werden?
- **Essenszahlen**  
Wie viele Essensteilnehmer sind zu welchen Zeiten zu versorgen?
- 
- Werden die Speisen als Einzel- oder als Sammelportionen verteilt? Welche

Transportwege und -zeiten sind zu berücksichtigen? Welche Transportmittel stehen zur Verfügung? Ist eine zusätzliche Außer-Haus-Verpflegung geplant?

- **Gerätestandard**  
Die zu erwartende Beanspruchung ist bei der Wahl der Ausführung der Edelmöbel und beim Standard der Geräte zu berücksichtigen. Die richtige Dimensionierung der thermischen und spültechnischen Geräte ist zu ermitteln. Die voraussichtliche Gebrauchsdauer der Geräte und deren Wartungskosten sind bei der Planung der Investitionen zu berücksichtigen.
- **Hygiene**  
Neben den allgemeinen Hygieneanforderungen, wie Handwaschbecken etc., ist die Notwendigkeit von elektronischen Waschtischarmaturen, Arm- oder Kniehebelarmaturen zu prüfen. Wird z.B. ein Geflügelauf-tauration benötigt? Welche Hygieneausführung der Chromnickelstahlverbauten ist erforderlich? Welche Geräteaufstellungsart ist sinnvoll?
- **Energie**  
Welche Energiearten und -konditionen stehen zur Verfügung? Themen, wie Energieoptimierungs-, Wärmerückgewinnungsanlagen oder Wärmepumpen sind unter den Gesichtspunkten der Effizienz und der Amortisation zu prüfen.

Die Wirtschaftlichkeit von Geräteüberwachungs- und Kontrollsystemen über die Gebäudeleittechnik ist für die Bereiche Thermik, Spültechnik und Kleinkälte für Kühlzellen zu untersuchen.

- **Flächenbedarf**  
Die Großküchenfläche ist als kompakte Versorgungseinheit zu planen. Überdimensionierte Flächen im Versorgungs- und Lagerbereich verursachen langfristige Kosten, d.h. nicht nur unnötige Investitions-, sondern auch laufende Reinigungs- und Unterhaltskosten.
- **Funktionsablauf**  
Die Funktionsabläufe sind aufgabengerecht zu optimieren. Die vorgeschriebene Trennung von reinen und unreinen Bereichen ist genauso wichtig wie kurze und kreuzungsfreie Wege und Arbeitsabläufe.

Zusätzliche Planungsschwerpunkte sind durch die Untersuchung der externen und internen Strukturen des Unternehmens zu ermitteln. Die Infrastruktur der Gemeinschaftsverpflegung ist zu untersuchen. Wie ist die Erreichbarkeit des Speisesaals für den Gast? Welches Kundenpotential wird angestrebt? Wie erreicht man die Warenannahme? Welche Besonderheiten der Versorgungseinrichtungen sind zu berücksichtigen?

Die auf der Basis der Grundlagenermittlung erhaltenen Informationen und die Untersuchungen der Strukturen schaffen die Basis für die Systemanalyse und sind maßgebend für die Festlegung des Systems.

Die Systemanalyse und die Systemfestlegung umfassen die Gegenüberstellung verschiedener Konzepte. Betriebskostenvergleiche, Personalpläne usw. ergänzen diese. Hier können nur einige Beispiele genannt werden.

Welches Konzept der Speisenzubereitung kommt sinnvollerweise zum Tragen? Frischkost (Cook & Hold) oder gekühlte Frischkost (Cook & Chill) oder ist eine Mischung aus beiden Konzepten sinnvoll?

Ist das Zusammenlegen mehrerer Produktionsstandorte zu einer Zentralküche wirtschaftlich? Wichtige Aspekte wie Investitionskosten, Mitarbeiterzahlen, Transportwege usw. sind zu berücksichtigen.

Personalpläne sind zu erstellen. Mitarbeiterschulungen erhöhen die Effizienz; sie sind langfristig einzuplanen.

Diese umfassende Betrachtung ist notwendig, um dem eingangs erwähnten Anforderungsprofil durch das entsprechende Leistungsprofil und dem passenden Versorgungskonzept gerecht zu werden. Das so erarbeitete, für richtig erachtete Versorgungskonzept ist in der gesamten Planungs- und Realisierungszeit mit dem Bauherrn, seinem Architekten und den haustechnischen Fachplanern abzustimmen und zu überwachen.

Aufgabe des Großküchenplaners ist, dieses Versorgungskonzept in einer vorhandenen oder einer neu zu gestaltenden Raumstruktur konsequent umzusetzen, nach der Entwurfs- und Planungsphase das Leistungsverzeichnis zu erstellen und die Ausschreibung der Geräte und der Kücheneinrichtung etc. durchzuführen. Das Leistungsverzeichnis stellt die Grundlage der Angebotsauswertung dar. Für die Vergabe der Großküchentechnik ist die Gleichwertigkeit der angebotenen Standards zu prüfen. Nebenangebote sind auf deren Umsetzbarkeit und Wirtschaftlichkeit zu prüfen.

Der Großküchenplaner übernimmt die Abstimmung der Montagepläne, die Überwachung der Baustelle und des Baufortschrittes und führt die Abnahme der Großküche durch. Er überprüft das Übereinstimmen von Auftrag und Leistung, von ausgeschriebenem und erbrachtem Standard, die korrekten Mengen und die fachgerechte Montage.

*Resümee:*  
*Wirtschaftlichkeit wird durch bedarfsgerechte und individuelle Planung, d.h. durch maßgeschneiderte Konzepte erreicht.*

**Autorin: Ina-Maria Hummel**

Sachverständige für Großküchen und Verpflegungssysteme