

dukte), Flächenbedarf, Versorgungsart, Infrastruktur, Funktionsablauf und vieles mehr.

Welche Fragen sollten vor Planungsbeginn durchdacht und beantwortet werden?

Hummel: Ein wichtiger Punkt ist die Kapazitätsauslegung einer Küche. Hier sollte neben der Frage, wie viele Speisegäste gleichzeitig verköstigt werden sollen, zudem geklärt werden, ob das Hotelrestaurant auch für jene zugänglich sein soll, die nicht im Hotel übernachten. Wenn ja, sind hier die potenziellen Kundengruppen anzusprechen.

Wer ist in den Planungsprozess einzubeziehen?

Hummel: Neben dem Architekten auf jeden Fall frühzeitig der Küchenplaner! Es kommt oft vor, dass sich die Planung für ein Gebäude schon in der Entwurfs- bzw. Ausführungsplanung befindet, während für die Küche lediglich eine leere Fläche freigehalten wurde. Hier hat grundsätzlich jeder Küchenplaner, der hinzugezogen wird, eine schwere Ausgangsposition. Natürlich ist aber auch der Nutzer der Küche in die Planung mit einzubinden. Hier ist jedoch darauf zu achten, dass ein „Maßanzug“ – eine Küche für den Bedarfsfall und nicht als Spielwiese für den Koch – verwirklicht wird. Werden Mitarbeiter wie das Küchenpersonal einbezogen, dann bitte nur, wenn der Auftraggeber auch bereit ist, deren Anregungen zu berücksichtigen.

Was ist ausschlaggebend für die richtige Wahl der Küchentechnik?

Hummel: Bei der Wahl der Küchengeräte geht es um Standardfragen und somit auch um die Frage nach der Lebensdauer der Geräte. Der Hygienestandard von Kücheneinrichtungen bestimmt auch künftige Reinigungs- und Wartungs-

kosten. Wird ein niedriger Standard gewählt, bedeutet das einen höheren Reinigungsaufwand für die Zukunft.

Welche besonderen Anforderungen stellen die verschiedenen Küchenbereiche, z. B. Kochen, Spülen, Lagern?

Hummel: Im Bereich der Kochzone ist auf die Abstrahlungstemperatur der Gesamtgeräte zu achten. Es ist etwa ungünstig, zwei Kochblöcke, die ja Hitze abstrahlen, so zu platzieren, dass Koch oder Köchin dazwischen arbeiten müssen. Bei der Spülküche ist darauf zu achten, dass sie gut gelüftet ist, und Lager Räume müssen so angeordnet sein, dass sich reine und unreine Bereiche nicht in die Quere kommen.

Wie lassen sich Betriebskosten minimieren?

Hummel: Energiekosten lassen sich durch eine Energieoptimierungsanlage abfangen. Sie verringert die Stromspitzen, sodass niedrigere Bereitstellungskosten anfallen. Auch Wärmerückgewinnungsanlagen oder Wärmepumpen senken die Betriebskosten. Die Industrie hat mit neuen Gerätegenerationen schon auf die Anforderungen am Markt reagiert. Oft lohnt es sich nicht nur wegen hoher Reparatur- und Wartungskosten, Geräte

auszutauschen, sondern auch wegen der Einsparung von Betriebskosten.

Was sind häufige Fehler und wie lassen sich diese vermeiden?

Hummel: Die „Geiz ist geil“-Mentalität in Deutschland ist leider immer noch verbreitet. Großküchenhändler bieten ihre Planungsleistungen „angeblich“ kostenfrei bei Lieferung an. Es ist naiv, zu glauben, dass jemand kostenlos arbeitet. Die Kosten für die Planungsleistungen werden auf das Produkt und die Konditionen umgelegt. Aus meiner Erfahrung als Sachverständige kann ich nur davor warnen, an der falschen Stelle zu sparen, denn wer billig kauft, kauft oft zweimal. Neutrale, bedarfsorientierte Planung oder Beratung zahlt sich immer aus. Die Großküchenbranche ist für einen Laien schwer durchschaubar und sehr unübersichtlich. Hinzu kommt, dass es im Großküchenbereich immer um höhere Investitionen geht.

Wie finde ich einen guten Fachplaner?

Hummel: Die Kollegen, die ich schätze, sind allesamt Techniker und Praktiker. Sie haben keine Verkäufermentalität. Viele Schadensfälle meiner Gutachten wurden von schillernden Verkäufern verursacht.

Corina Gehrmann ■

INA-MARIA HUMMEL

Sachverständigenbüro Großküchen und Verpflegungssysteme

von der IHK zu Coburg öffentlich bestellte und vereidigte Sachverständige für „Großküchen und Verpflegungssysteme: Beurteilung von Planung, Hygiene, Wirtschaftlichkeit und Systemanalyse“.

HUMMEL

Planungsbüro

Großküchen und Verpflegungssysteme