

Küchenplanung mit Konzept

»Der Architekt ist der natürliche Feind des Gastronomen«

Das ist eine Aussage von Klaus Dieter Hübsch, »Erfinder« der Erlebnisgastronomie und Großgastronom. Er sagt viel über das zwiespältige Verhältnis zu diesem Berufsstand aus. Geben Sie einem Architekt Ihr Objekt komplett in die Hand, dann brauchen Sie eigentlich gar nicht erst zu eröffnen. Meistens jedenfalls. Wir beschäftigen uns mit einer reizvollen Branche – deshalb wird Ihnen fast jeder angesprochene Architekt sagen, dass er Gastronomiespezialist sei. Meistens hat er einen (nicht realisierten) Entwurf für einen früheren Kunden vorzuweisen und natürlich in seiner Studienzzeit gekellnert – aber nur für drei Wochen.

Ihr Gastronomieobjekt und Ihr Hotelrestaurant sind Ihre Konzepte. Sie müssen damit viele Jahre erfolgreich sein und Geld verdienen. Der Architekt macht sein Architekturdesign für Ihr Konzept, aber nicht das Konzept selbst. Das machen Sie – am besten gemeinsam mit einem guten Berater. Als Hotelier, Gastronom oder Konzepte-Macher ist es Ihre Aufgabe sicherzustellen, dass die Atmosphäre stimmt

und die Gäste sich wohlfühlen. Mein Tipp: Stellen Sie sich dazu genau vor, wie Ihr Lokal am Ende aussehen wird. So, als wäre es schon fertig. Welche Stimmung wird erzeugt? Wie fühlen sich Ihre Gäste? Setzen Sie sich im Geist auf jeden einzelnen Platz: Fühlen Sie sich überall wohl? Erst wenn das der Fall ist, kann der Architekt mit der Ausführung der Arbeiten beginnen.

Deshalb sollten Sie bei der Wahl des Architekten sorgfältig vorgehen, denn es geht um viel Geld. Ein überzogenes Baubudget verfolgt Sie in Ihrer Bilanz mindestens zehn Jahre lang. Dabei ist es völlig unwesentlich, ob wir von einem neuen Szene-Restaurant in der Hauptstadt oder der Neuausrichtung eines Hotel-Restaurants sprechen, von einer komplett neuen Küche oder nur von einer zeitgemäßen Anpassung der Küchentechnik – die bitteren Konsequenzen sind die gleichen.

Geht es um die Küche eines bestehenden Betriebes, helfen Ihnen kostenlos Ihre eigenen Spezialisten: Ihre Mitarbeiter. Beziehen Sie sie in die Planung ein,

e neue PT-Serie
garantiert sparsam



winterhalter

lassen Sie sie die Arbeitsabläufe durchdenken und durchspielen. Malen Sie die zukünftige Küche auf dem Boden auf, was die Größenverhältnisse real und erlebbar macht. Gleichzeitig haben Sie Ihre Mitarbeiter so von Anfang an im Boot, und niemand geht Ihnen später mit »Verbesserungsvorschlägen« auf die Nerven, die dann nicht mehr umsetzbar sind.

Selbstverständlich beschränkt sich die optimale Weichenstellung nicht auf die Küche allein: Ist die Theke gut geplant? Erfüllt sie die Funktion im Raum? Ist sie sinnvoll ausgestattet und alles am rechten Ort? So muss jede Schublade einen Sinn ergeben, und sich jedes Gerät an der richtigen Stelle befinden. Unnötige Handgriffe und Wege Ihrer Mitarbeiter kosten Sie ansonsten jeden Monat Geld, und das womöglich zehn oder 15 Jahre lang.

Keine Kompromisse bei der Qualität

Wenn Sie die Ausstattung der Küche und des gesamten Umfelds von den Lagerräumen bis zum Keller planen, dann sollten Sie keine Kompromisse

machen, was die Qualität bewährter Marken angeht. Einwandfreie Funktion und Langlebigkeit ist bei Markenprodukten in der Regel gegeben – ebenso die Sicherheit, dass Ersatzteile bei Bedarf verfügbar sind. Prüfen Sie aber genau, was Sie wirklich benötigen und bedenken Sie die Folgekosten von Anschaffungen. Viele erstklassige Geräte lassen sich nur von spezialisierten Servicetechnikern mit hohen Stundenätzen und Pauschalen warten.

Auch oder gerade in der Küche gilt: Einfach bleiben! Alles wird komplexer, alles wird schneller. Die Vereinfachung ist der perfekte Gegenentwurf, und wichtiger Bestandteil des Erfolgs von ALDI und Lidl, aber auch von Vapiano, Burger King oder Chipotle. Und genauso hat ein Traditionsbetrieb wie das Hofbräuhaus in München mit seinem gigantischen Umsatz eine einfache, verlässliche Karte mit wenigen traditionellen Produkten.

Und noch ein Rat: Zu viel Geld verführt. Es verführt dazu, das Beste, Größte und Teuerste zu wählen, wobei es mitunter eine Nummer kleiner oder ein Produkt von einem weniger bekannten Hersteller auch getan hätte. Wer einen Betrieb langfristig erfolgreich führen will, braucht einen Jahresplan mit allen Kosten. In wirtschaftlich schwierigen Zeiten sollten Sie nur in sinnvolle, das heißt unbedingt notwendige Dinge, investieren. Dazu gehört alles, was mit der Aufrechterhaltung der Funktion zusammenhängt, sowie alles, was dem Gast nutzt. Dies kann zum Beispiel eine Verkaufsschulung für die Mitarbeiter sein, auf keinen Fall jedoch neue Geräte für die Küche, wenn die alten noch in Ordnung sind.

*Pierre Nierhaus, Inhaber Pierre Nierhaus
Hospitality & Change Consulting*

Bei der Küchenplanung gilt: Einfach bleiben und nur in sinnvolle – also notwendige – Dinge investieren!



Foto: shutterstock