

Jenseits der Küche



Foto: www.aboutpixel.de

Die Zeiten, in denen der Blickwinkel auf die Produktion und den Arbeitsplatz Küche gerichtet wurde, sind Vergangenheit. Heute definieren die Verantwortlichen das Kostenbudget und begrenzen damit den Konzeptspielraum so sehr, dass sich Küchen immer häufiger in Regenerier- oder Veredlungsküchen verwandeln. Den Fertigungsprozess übernehmen externe Zentralküchen oder Komplettzulieferer.

Frisch geerntetes Gemüse, das in der Küche gewaschen, geputzt, zugeschnitten und gegart wird - diese Szene mutet in den Großküchen von heute wie ein Bild aus der guten alten Zeit an. Denn die klassische Frischkostküche ist heute in der Gemeinschaftsverpflegung praktisch nicht mehr vorzufinden. Gemüse wird heute meist verwendungsfertig angeliefert, ob frisch oder tiefgefroren. Denn alle Tätigkeiten, die sich unter wirtschaftlichen und hygienischen Gesichtspunkten auslagern lassen, werden immer häufiger durch Vorlieferanten ausgeführt. Die Küche - das ist zunehmend nur noch der Ort für Lagern, Logistik und Spülen. Die Zubereitung, die häufig nur noch im Endgaren oder Regenerieren besteht, findet idealer Weise im Rückbereich der Ausgabebereiche statt. Dementsprechend hat sich auch die klassische Küchenausstattung gewandelt. Multifunktionsgeräte verringern gegenüber der klassischen Küche die Geräteanzahl und erhöhen gleich-

zeitig die Zubereitungsmöglichkeiten. Eine enge Verzahnung von Technik und Convenienceprodukten ermöglicht heute eine Steigerung der Angebotsvariabilität und erfüllt damit die Wünsche des Gastes nach Vielfalt.

Die Erkenntnis hat sich durchgesetzt, dass nicht jedes Produkt besser wird, wenn es in der eigenen Küche vorbereitet

„Die Gäste wollen heute verführt, nicht versorgt werden.“

wird. Im Gegenteil: Mit der Auslagerung von Prozessschritten erkaufen sich die Gastronomieanbieter Know-how und Prozesssicherheit. Dieser Trend wird beflügelt, da sich die Qualität der industriellen Vorprodukte gleichzeitig kontinuierlich verbessert hat. Heute gibt es praktisch jedes Produkt in jeder gewünschten Vorfertigungsstufe am Markt, so dass der Conveniencegrad für die meisten Produk-

te individuell gesteuert werden kann. Daher hat sich der Blickwinkel der Verpflegungsverantwortlichen verändert: wurde früher eher produktionsorientiert geplant, wird die Sichtweise umgekehrt, nämlich primär gastfokussiert. Der Kunde ist Ausgangspunkt aller strategischen Überlegungen. Möglich wurde dieser Schritt durch den Siegeszug der Convenience-Produkte und durch eine Verlagerung der Herstellung auf die Vorstufe. Soll heißen: Manuell aufwändige Tätigkeiten sind inzwischen weitgehend ersetzt, insbesondere, wenn sie spezielle Kenntnisse wie zum Beispiel Fleisch vorbereiten oder zuschneiden beinhalten.

Die Fachkraft, die die Verarbeitung von Rohprodukten beherrscht, ist heute in den GV-Küchen rar geworden, der Qualifikationsgrad der Küchenmannschaft ist stark gesunken. Trotzdem wird im Angebot mehr Vielfalt geboten, weil eine enge Verzahnung des Angebotes mit den Industrieprodukten immer größere Möglichkeiten und damit Vielfalt garantieren. Die Analyse der Ergebnisse des jüngsten GV-Barometers belegt diese Einschätzung klar und deutlich: Auf die Frage, welche Verbesserungen neue Food-Produkte bringen sollen, antworten

- 85 Prozent der Betriebsverpfleger und
- 82 Prozent der Klinik- und Heimverpfleger mit „Zubereitungssicherheit auch

Großküchenlandschaft: Entwicklung

	Gestern	Heute	Morgen
Sichtweise	eindimensional	mehrdimensional	multidimensional
Fokus	→ Küche	→ Gast	→ Unternehmen
Aufgabe	Versorgung	Gastronomie-Service	Full-Service
Ziel	- Subventionen	+ Deckungsbeiträge	+ Umsätze
Technik	groß	kompakt	System
Conv.Grad	niedrig	mittel	hoch

Quelle: Burkart Schmid

© gv-praxis-grafik

bei angelernten Kräften.“ Im Carebereich steht diese Forderung noch vor „besserem Geschmack und „besserer Optik“. Auch 2007 war der allgemeine Personalabbau in Großküchen beträchtlich - signifikant stärker im Gesundheitswesen mit 34 Prozent als in Betriebsrestaurants (25 %) Und auch das gehört zur Wahrheit: 12 bzw. 13 Prozent der 300 Befragten bauten ausgebildete Köche ab. Analog gibt es einen weiter fortschreitenden Abbau von Kücheneinheiten zugunsten von Zentralküchen.

Im Klartext: Wir befinden uns in einem dramatischen Wandel unserer klassischen Kernkompetenz Kochen handwerklicher Prägung - aus konventionellen Großküchen entstehen Veredelungs- bzw. Regenerierküchen mit hohem technischem Standard. Mit der Folge, dass sich der Personaleinsatz zukünftig schwerpunktmäßig auf die Theken, sprich den Verkauf und die Beratung sowie Aufklärung der Gäste konzentriert. Weitere Umfrageergebnisse des GV Barometers bringen es an den Tag. Der Fokus ist eindeutig auf den Gast gerichtet und dessen Wünsche:

- 90 Prozent der 300 befragten Entscheider haben in den letzten drei Jahren Auswahl und Vielfalt erhöht,
- 80 Prozent eine fleischlose Menülinie aufgenommen,
- 58 Prozent kennzeichnen besonders leichte Angebote,
- 19 Prozent Einführung von Biokost oder Biolinie, darin enthalten 24 Prozent der Betriebsverpfleger.

Die deutsche Gemeinschaftsverpflegung bewegt sich, hat verstanden, dass Verkauf und Marketing längst keine Kür mehr sind, sondern absolute Pflicht, um die Gastzufriedenheit und die Resonanz zu stärken. Denn der Gast hat seine Erwartung verändert und verlangt neben einem

guten Preis-/Leistungsverhältnis Entscheidungs- und Orientierungshilfen. Er ist aufgeschlossener für neue Produkte, aber auch weiblicher, älter, erfahrener, mobiler, ausländischer, wählerischer, gestresster, informierter, ich-bezogener und emotionaler als je zuvor. Für eine wachsende Mehrheit unserer Gäste gilt: Sie wollen verführt, nicht versorgt werden. Obwohl der Kunde kostenbewusst agiert, ist er aber bereit, für Qualität „seinen Preis zu zahlen.“

Fassen wir zusammen: Die Wertschöpfung in der Warmverpflegung verlagert sich von der Küche an den Point of Sale. Deshalb sind flexible und schlanke Pro-

„Die Wertschöpfung verlagert sich von der Küche an den Point of Sale.“

zesse weiterhin gefordert: Es gilt, bei dauerhafter Budgetreduzierung eine gleich bleibende Qualität und ein Mehr an Vielfalt zu erzielen. Und das funktioniert primär durch Einsatz hochwertiger Convenienceprodukte - mit der Konsequenz, weiterhin Personalkosten zu senken. Die Umkehr der Sichtweise, nämlich sich aus Kostengründen auf den Gast zu konzentrieren, hat sich auch auf die Küchentechnik ausgewirkt. Geplant wird heute nach dem, was der Gast „erlebt“ und was bei ihm ankommt. Daher stehen Verfahren, die „mehr Frische“ versprechen, hoch im Kurs.

Die Frontcooking und Frontfinishing-Welle ist wohl der deutlichste Ausdruck für die konsequente Gastorientierung. Aber auch entkoppelte Systeme, die Speisen kurz vor dem Servieren frisch regenerieren, folgen dem Trend der umgekehrten Prozessorientierung. Dabei spielt es eine

untergeordnete Rolle, dass entkoppelte Systeme meist nicht aus der „eigenen“ Küche kommen. Die Regeneration bzw. Endzubereitung beim Gast ist erst die Voraussetzung für die räumliche Entkoppelung von Produktion und Ausgabe. Waren es zunächst Zentralküchen, wie die meisten Cook- & Chill-Küchen, sind es heute neben den schon lange etablierten Cook- & Freeze-Produkten industriell hergestellte Cook- & Chill- oder Sous-Vide Produkte. Ein weiteres System am Markt hat auch die zentrale Produktion mit Garen frisch vor dem Gast vereinen können: Das Eco Steam/Dream Steam-Verfahren, das die Produkte in druckfesten Kunststoffbehältern durch Mikrowellen und Dampfdruck am Verzehrort gart.

Der Trend zu den entkoppelten Systemen ist ungebrochen. Das aktuelle GV-Barometer zeigt, dass insbesondere die befragten Betriebe der Klinik- und Heimverpflegung verstärkt auf die eigene Zentralisierung setzen, die auch die Fremdbelieferung Dritter ermöglicht. 22 Prozent der befragten Unternehmen im Gesundheitsbereich haben eine Zentralisierung bereits umgesetzt, weitere 20 Prozent der Unternehmen beabsichtigen zukünftig zentral zu kochen. In der Betriebsgastronomie setzen die befragten GV-Verantwortlichen mit 20 Prozent nicht weniger auf eine Zentralisierung der eigenen Produktion.

Das aktuelle GV-Barometer zeigt deutlich, dass der Trend zum Personalabbau weiter ungebrochen anhält. Demnach steht in 30 Prozent der Betriebsrestaurants der weitere Personalabbau auf der Agenda, in Klinik- und Heimbetrieben wird in 26 Prozent der Betriebe darüber nachdacht. In 12 Prozent der Einrichtungen betrifft dies auch explizit ausgebildete Köche.

Kochen mit immer weniger Küche (und Köchen) ist also ein Trend, der sich auch in Zukunft fortsetzen wird. Durch die aktuellen Entwicklungen der Systeme, Convenienceprodukte und der Gerätetechnik muss dies kein Verlust an Qualität und Auswahl sein. Weniger Küche bei mehr Vielfalt und stärkerer Gastorientierung - kein Widerspruch sondern eine Folge eines Paradigmenwechsels. Wie sagte erst vor kurzem ein Kollege eines bekannten Automobilunternehmens sehr treffend: „Eigenregie, die Betonung liegt auf Regie, nicht auf alles Selbermachen.“

Ekkehart Lehmann/Smi