

FOOD & BEVERAGE



🕒 13 SEP, 2023

Wie werden Gastronomie-Küchen noch produktiver?

Die Produktivität. Ein zentrales Thema in jedem Hotel- und Gastronomiebetrieb. Die zentrale Frage: Wie gestaltet man (zum Beispiel) Küchen in Restaurants produktiver? Hotel Inside-Gastautor Dr. Hans Vettiger ist Dozent an der EHL im Campus Passugg. Seit vielen Jahren befasst er sich mit der Frage: Wie können Hotel- und Gastrobetriebe noch besser organisiert und dadurch produktiver werden?



Die Produktivität einer Gastroküche lässt sich einfach berechnen: Produzierter Umsatz geteilt durch Anzahl in der Küche beschäftigte Mitarbeitende umgerechnet auf 100%-Stellen. Eine Steigerung der Produktivität ist eine gute Voraussetzung, um die Löhne oder die Arbeitszeiten der in der Küche beschäftigten Mitarbeitenden zu verbessern. Henry Ford hat mit dem Erfolg seiner Devise «stetige Steigerung der Produktivität bei stetiger Steigerung der Löhne» Wirtschaftsgeschichte geschrieben.

Einfluss der Küchenorganisation auf die Produktivität

Bei der **klassischen Küchenorganisation** mit einer hohen horizontalen Arbeitsteilung (es braucht zu Betriebszeiten vier bis fünf unterschiedliche Arbeitsplätze oder Posten) und einer hohen vertikalen Arbeitsteilung (es braucht zu Betriebszeiten drei bis vier Hierarchiestufen) stellt die **Steigerung der Produktivität eine Herausforderung** dar. Im Bankettgeschäft (produktionstechnisch Serie-Fertigung genannt) kann auch mit der klassischen Küchenorganisation eine hohe Produktivität erreicht werden. Im A-la-Carte-Geschäft hingegen (produktionstechnisch Einzelfertigung genannt) braucht es zur Steigerung der Produktivität ein radikales Umdenken.



Ein Pionierbetrieb zeigt den Weg



Fachkräftemangel zwang den Geschäftsführer, Michael Preiss, zu einer **radikalen Umstellung seiner Küchenorganisation**. „Wir haben aktuell nur noch zwei Köche und eine Küchenhilfe. Für den Betrieb unserer klassischen **Postenküche benötigen wir aber drei Köche und zwei Küchenhilfen**. Wir mussten darauf reagieren, dass zwar 160 Sitzplätze im Restaurant vorhanden sind, es die Küche aber nicht mehr schaffte, die auch zu bedienen.“

Wichtig war dem Hotel Forstmeister aber, dass auch nach der Umstellung der Küchenorganisation die frische Speisenzubereitung aus regionalen Produkten beibehalten werden kann. „Die Reaktionen der Gäste sind nach der Umstellung der Küchenorganisation durchwegs positiv. Viele kamen neugierig, um unsere neue Küche auf die Probe zu stellen“, freut sich Michael Preiß.

Folgende **Organisationsprinzipien** ermöglichen die Verdoppelung der Produktivität im Hotel Forstmeister:

- Trennung Vorbereitung und Service

Durch die **entkoppelten Prozesse gibt es nun Vorbereitungstage und -zeiten**. Im laufenden Tagesgeschäft werden die Menüs dann endzubereitet.

- Multifunktionale und mobile Koch- und Kühlgeräte

Die **Köchinnen und Köche, die seit vielen Jahren an Posten gekocht haben, waren zunächst skeptisch**. Es gibt zum Beispiel kaum noch Pfannen. Aktuelle Säule der Küche sind **Kombidämpfer**, ein multifunktionaler **Schnellkühler** sowie ein **Induktionsherd** und das **Kochcenter für Schöpfgerichte** als begleitende Werkzeuge.

Alle Koch- und Kühlgeräte **sind auf Rollen** gesetzt. Selbst die Spüle ist mobil und fahrbar. Das gewährleistet eine **effiziente Reinigung**, eine hohe Betriebssicherheit und erleichtert dem Servicetechniker Reparaturen.

- Bedarfs- und mitarbeitergerechte Dienstpläne

Die Arbeitszeiten können besser geplant werden. Es gibt jetzt **Produktionstage** und dann die Einsätze bei laufendem Geschäft, ohne dass nach Küchenschluss noch lange Pfannen und Töpfe geschrubbt werden müssen. **Das Positive dabei:** Es geht alles entspannter zu, ist einfacher, moderner und kompakter geworden. Michael Preiß: „Am Abend brauchen wir **keine zwei Köche mehr**, einer plus Küchenhilfe reicht. Wir können **bis zu vier Wochen vorher einen Dienstplan aufstellen**.“

- Automatisierte Steuerung der Koch- und Kühlgeräte Die Koch- und Kühlgeräte sind mit automatisierten Steuerungen ausgestattet. Über einen einfach zu bedienenden **Touch Screen** werden hinterlegte Garprozesse wie das Grillen eines Steaks oder das Braten eines Wiener Schnitzels abgerufen. **Im Prinzip kann jeder Mitarbeiter nach einer kurzen**



Grossküchentechnik auf den Boden gebracht

Vater dieser Küchenorganisation ist **Stefan Cammann**, ein gelernter Metzger und Koch aus Duisburg. Er setzt seine Leidenschaft als Gastronom und seinen industriellen Geist dafür ein, dass **Grossküchentechnik in kleinen und mittleren Restaurants** produktiv eingesetzt werden kann. Dank seiner mehrjährigen Erfahrung beim Gerätehersteller Rational weiss er genau, wo die Stärken und Schwächen der Grossküchentechnik liegen.



Seit 20 Jahren führt er das **Restaurant Faktorei in Duisburg** mit 100 Innen- und 140-Außenplätzen und hat diese Form der Küchenorganisation für die A-la-Carte-Küche laufend weiterentwickelt. Seine Küche ist 35 qm groß und er beschäftigt zwei Mitarbeitende. Gastronomen und Interessierte können ihm im Restaurant Faktorei über die Schultern schauen und sich selbst von diesem **Produktivitätswunder** überzeugen lassen.



Das mit **14 Gault-Millau Punkten** ausgezeichnete Restaurant des **Romantik Hotels Sternen in Kriegstetten** ist der erste Betrieb in der Schweiz, der seine Küchenorganisation auf das Konzept von Stefan Cammann umgestellt hat.

[← zur Übersicht](#)



Über den Autor

Hans Vettiger

Hans Vettiger ist in der Ostschweiz aufgewachsen und hat an der Universität St. Gallen (HSG) Wirtschaftswissenschaften studiert und in Sozialwissenschaft promoviert. Er ist seit 20 Jahren als Dozent an Fachhochschulen und Höheren

Weiterlesen...





LETZTE BEITRÄGE



Welches Trinkgeld-Modell in der Gastronomie ist gerecht?

🕒 16 JULI 2024



Wie wirken sich Ernährungstrends auf die Gastronomie aus?

🕒 15 MAI 2024



HOTEL INSIDE

Insights. Thinktank. Club.



E: info@hotelinside.ch

T: +41 (0)43 299 69 30

THEMEN

Reports Schweiz

Reports International

Events

Management

Architektur & Design

Technologie & Infrastruktur

Food & Beverage

Bildung

Marketing

Kommentar

Top-Jobs

Marktplatz

Kontakt

Über uns

NEWSLETTER

Werden auch Sie ein Insider!

E-MAIL

ABSCHICKEN

Folgen Sie uns



Mediadaten

Nutzungsbedingungen

Impressum

Spenden

