

Neuentwicklung oder von der Stange?

Mit dem Angebot von Sonderbau sind für einen Hersteller Kosten, aber auch Chancen verbunden.

Der Südtiroler Küchentechnikhersteller Ambach ist gleichzeitig Seriengerätehersteller und handwerklich geprägte Manufaktur. „Grundsätzlich ist bei uns fast alles möglich, was in Edelstahl gelöst werden kann“, sagt Vertriebsleiter Hagen Fietz. Häufig komme für den Auftraggeber eine Lösung von der Stange nicht in Betracht.

„Unsere Ingenieure haben dann noch immer eine pfiffige Idee gefunden, die in der Praxis viel Zeit, Mühe und Geld einspart. Letztlich macht sich der meist überschaubare Mehraufwand im Küchenalltag immer bezahlt“, sagt Fietz. In der Mehrzahl der Projekte gebe es mindestens eine oder sogar gleich mehrere Sonderlösungen, die entweder kundenspezifisch gefertigt oder später auch in die Serie übernommen werden. „Fast jedes neue Gerät, das wir nach erfolgreicher Konstruktion, Produktion und dem Feldtest in unsere Preisliste aufnehmen, war irgendwann eine ganz besondere Anforderung eines Kunden, der Ambach um Rat gefragt hat.“

Aber mit wie viel an Mehrkosten muss der Betreiber einer Küche rechnen, wenn er Spezialentwicklungen in Auftrag gibt? Herr Fietz sagt dazu: „Wie meist in solchen Fällen: Es kommt drauf an ...“ Jeder Hersteller bewerte den Aufwand für Forschung und Entwicklung im Verhältnis zu den Marktchancen einer Neu-

entwicklung. Wenn auf der Basis grundsätzlich bestehender Bauteile entwickelt werden kann, hielten sich Aufwand, Kosten und Zeitbedarf meist in überschaubaren Grenzen. Dies sei in der Mehrzahl der Sonderanfertigungen in seinem Hause der Fall. „Ambach mag diese Art von Herausforderungen“, sagt Fietz, „wir betrachten sie sogar letztlich als notwendig, um unser Profil als echter Partner in der Profiküche weiter zu schärfen.“

Kombination verschiedener Geräte

Beim Neubau der Küche von Leoni in Kitzingen war es die Idee des Küchenfachplaners Günter Götz, die Merkmale der Standbratpfanne mit den Vorteilen des Multifunktionsgargeräts IQ des Herstellers zu verbinden. „Ambach hat diese gern aufgenommen und im Rahmen einer Machbarkeitsanalyse in alle Richtungen durchgeprüft“, so Fietz.

Herausgekommen sei letztlich ein modernes, multifunktionales und sehr leistungsstarkes Gargerät, das trotz kompakter Maße hohe Kapazitäten bietet, exzellent zu bedienen und leicht zu reinigen sei. „Dieses Gerät ist in dieser Form völlig neu auf dem Markt und wir bedanken uns bei Herrn Götz und bei Leoni für die wertvollen Anregungen.“ (max)



Von der Idee, Sichtkontakt zwischen Gastraum und Küche zu ermöglichen und anstelle trennender Wände eine Verglasung einzusetzen, mussten die Planer Abstand nehmen. Dies war aus brandschutztechnischen Gesichtspunkten nicht möglich.



An drei Ausgaben gibt es verschiedene Menüs, darunter ein Aktionsgericht aus dem Wok.

Steckbrief

Leoni Bordnetz-System GmbH, Kitzingen

Personal: 770
Eröffnung: 1.9.2016
Küchenart: Frischküche mit niedriger Convenience-Stufe (20 %)
Umfang: Betriebsrestaurant und 35 Besprechungszimmer
Essensteilnehmer: 300 (max. 500)
Anzahl Küchenmitarbeiter: 8
Auftragnehmer: Neu
Küchenbetreiber: Apetito
Küchenfachplaner: Götz Gastroküchen

Herblock: Ambach
Kessel: Elektro (100 l) Ambach
Bratpfannen: Neuentwicklung aus Standbratpfanne EB/140-IQ (1 x 2/1 GN; 1 x 3/1 GN)
Herd: 4-Zonen-Induktion Ambach
Fritteuse: Kienle
Spülmaschinen: Meiko
Schockfoster: geplant
Geschirrrückgabekarussell: Müller
Heissluftdämpfer: 2x Convotherm (10 x 2/1/ 10 x 1/1 GN)
Kühlzellen: Viessmann
Kühlvitrinen: Ideal
Möbel und Theke: Stahl Manufaktur
Kassensystem: Dallmayr
Fußboden Ausführung: Epoxidharz

Flächenmaße:
Hauptküche: 73 m²
Gekühlte Lagerfläche: 28 m²
Ungekühlte Lagerfläche: 18 m²
Spülküche: 27 m²
Ausgabe Free Flow: 98 m²

Betriebsrat redet mit



Foto: CM/max

Der stellvertretende Betriebsratsvorsitzende von Leoni, Paul Zimmermann (links), saß im Lenkungsausschuss für die Konzeption der neuen Betriebsgastronomie. Gemeinsam mit Günter Götz von Götz Gastroküchen freut er sich über die gelungene Lösung.

Herr Zimmermann, war die Teilnahme am Ausschuss für die Küchenkonzeption eine ungewöhnliche Aufgabe für Sie?

Ja, ich bin zusätzlich Projektleiter für das neue Betriebsrestaurant. Man kauft nicht tagtäglich so eine Großküche. Herr Götz hat uns gut beraten. Wir haben uns in einem Zeitraum von mehr als einem Jahr wöchentlich zusammengesetzt. Dabei ging es auch um die Wahl des Caterers. Aus vielen Angeboten kristallisierten sich drei für die engere Auswahl heraus.

Welche Punkte waren Ihnen als Betriebsrat besonders wichtig?

Es bestand ja schon eine kleine Kantine, für die fünf Mitarbeiter fest angestellt waren. Ein Punkt der Vergabe war, dass diese auch übernommen werden sollten. Sie wurden zuvor ja nach dem Tarif der IG Metall bezahlt, im Vergleich zum NGG-Tarif ergaben sich fast 40 Prozent Differenz. Unsere Forderung war, dass die ehemaligen Leoni-Mitarbeiter der Kantine

langfristig übernommen werden und finanziell abgesichert sind. Dies wurde letztendlich mit dem aktuellen Caterer erreicht.

Waren dazu alle Anbieter bereit?

Es gab tatsächlich einen Caterer in der engeren Auswahl, der dazu nicht bereit war. Es war letztlich ein Punkt, warum er als Vertragspartner ausschied.

Wie sind die Mitarbeiter mit der Situation umgegangen?

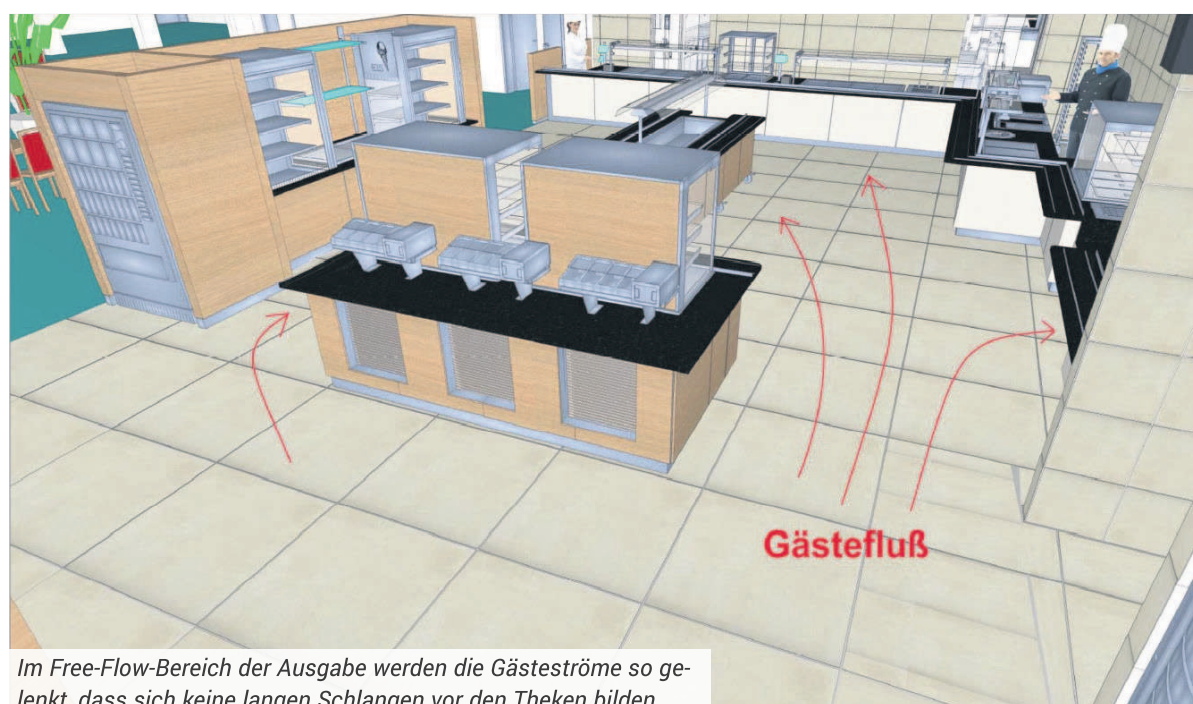
Die Mitarbeiter hatten zum Teil arge Bedenken, aber sie sind mittlerweile sehr glücklich. Sie sehen, dass die neue Küche deutlich bessere Arbeitsbedingungen bietet und viel größer ist, allein aufgrund der Hitzeentwicklung, die früher in den Küchenräumen enorm war. Und es freut sie, dass sie weiterhin bei Leoni arbeiten, obwohl sie jetzt für einen neuen Arbeitgeber tätig sind. Die neue Dienstkleidung unterscheidet sie von den Leoni-Mitarbeitern.



Der Anteil der vegetarischen Gerichte liegt inzwischen zur Überraschung der Verantwortlichen bei fast 30 %. Ein Menü kostet 3,30 Euro.



Die Geschirrrückgabe erfolgt über ein Karussell – so ließ sich in der dahinter liegenden Spülküche Platz sparen.



Im Free-Flow-Bereich der Ausgabe werden die Gästeströme so gelenkt, dass sich keine langen Schlangen vor den Theken bilden.



Die Essensausgabe für die Mittagsverpflegung ist von 11.20 bis 13.30 Uhr geöffnet, zu Mikrowellen und Automaten haben die Mitarbeiter von 9 bis 20 Uhr Zugang.