

# Der Mensch – der Koch – die Küche

Was haben beispielsweise ein hippestes SzenereRestaurant, das Bistro um die Ecke oder die Kantine eines großen Unternehmens gemeinsam: Ihre Küche – auch wenn sie nur modernisiert wird – muss sorgfältig geplant werden, darunter fallen auch Brandschutzmaßnahmen. Küchenplaner Günter Götz, tief und langjährig in der Branche verwurzelt, gibt im Interview einen Einblick in die komplexe Welt der Küchenplanung. *Von Yvonne Ludwig-Alfers*

*Herr Götz, Sie verfügen über eine über 40-jährige Expertise im Planen von gewerblichen Küchen. Können Sie uns einen kurzen Einblick in Ihren beruflichen Werdegang geben?*

Seit mehr als 43 Jahren bin ich mit der Küche verbunden. Meinen ersten Kontakt hatte ich bei einem Edelstahlhersteller im fränkischen Land. Es folgte eine Weiterentwicklung bei einem Spezialisten im Sonderbau für Cafeteria- und Free-Flow-Anlagen, dann mehrere Jahre bei einem Hersteller thermischer Küchentechnik und Spülmaschinen. Anschlie-

ßend war ich im Außendienst größerer Fachhändler, wo ich weitere Erfahrungen für die unterschiedlichen Küchenbereiche sammeln konnte. Seit nun 23 Jahren führe ich mein Planungsbüro Götz Gastroküchen. Wir sind erfahren in der Planung von Küchen der gehobenen Gastronomie sowie der Gemeinschaftsverpflegung und lassen uns nicht durch Grenzen aufhalten: So waren wir auch schon in Shanghai tätig. Auf ein anderes Highlight bin ich ebenfalls sehr stolz: Es handelt sich um eine besondere ausdrückliche und persönliche Bestätigung für meine

Planungsleistung in Lyon durch Paul Bocuse. Die Lösung zum Erfolg und Grund seiner Belobigung war: „Ohne Abweichung von der Norm gibt es keinen Fortschritt (Frank Zappa).“ So verfahren wir auch noch heute. Mit Sonderlösungen, die für meinen Auftraggeber nachvollziehbare Vorteile bringen, habe ich schon manchen Hersteller zur Verzweiflung gebracht. Viele dieser Lösungen sind in die Serienfertigung eingeflossen. Denn eine vertretbare Lösung gibt es immer – es liegt am „Wollen“ und nicht am „Nicht-Können“.



Günter Götz ist Experte auf dem Gebiet der Küchenplanung. Eins seiner realisierten Projekte (rechts) entstand in Kooperation mit Ambach – der Hersteller musste hierfür so manche Sonderlösung fertigen

*Eine Ihrer Unternehmensphilosophien ist, dass Ergonomie und Funktionalität das A und O für eine gute Küchenplanung sind. Wie gehen Sie hier vor?*

Wir nehmen jeden Auftrag persönlich, als wäre es unser eigenes Bauvorhaben. Am Anfang steht der Grundsatz: „Der Mensch – der Koch – die Küche“. Diese Reihenfolge ist der Weg zum Erfolg, für den Bauherrn und für uns. Der Mensch hat einen Anspruch auf einen Arbeitsplatz, an dem er sich wohlfühlt damit er gerne entspannt zur Arbeit geht und volle Leistung bringt. Der Koch sollte nicht kochen, um einfach nur zu kochen, sondern um seine Stärken zu zeigen und umzusetzen. Der Arbeitsplatz sollte auf die jeweilige Küchenart abgestimmt werden. Die Aufgabe in einer Seniorenverpflegung sieht anders aus als in einem fränkischen Landgasthof. Das gilt für den Warenfluss innerhalb der Küche und für die Küchentechnik. Aber auch Detaillösungen erleichtern dem Küchenpersonal die Arbeit. Die Planung muss so gestaltet sein, dass der Zeitaufwand für unproduktive Nebenarbeiten auf ein Minimum reduziert wird. Da müssen aber auch schon mal Sonderlösungen bei der Technik herhalten. Denn „wir kochen eine Küche“ – ähnlich eines Rezepts oder einer Speisekarte.

*Als langjähriger Experte haben Sie verschiedene „Küchen-Epochen“ durchlaufen. Was hat sich im Gegensatz zu früher verändert?*

Die benötigten Grundflächen der Küche haben sich deutlich reduziert. Durch Multifunktionsgeräte ist eine höhere Nutzungsfrequenz möglich und durch die effiziente Nutzung werden teure Geräte in der Anschaffung wirtschaftlich. Durch die Weiterentwicklungen im Softwarebereich, in Verbindung mit vorgegebenen programmierten Kochabläufen (Piktogrammen – auch mehrsprachig), sind viele verschiedene Arbeitsschritte auch von angeleiteten Mitarbeitern auszuführen. Denn jetzt gibt es im Gegensatz zu früher immer weniger ausgebildete Köche, die in der Gastronomie beziehungsweise Großküche ankommen und dort bleiben.



Fotos: Götz Gastroküchen; Shutterstock; HS Albstadt-Sigmaringen; Siebenquell/Wesemann

# 1/2 Unox



Wie viele Branchen ist auch die der Küchenfachplaner von einem Fachkräftemangel betroffen. Um den Beruf noch attraktiver zu machen, rief der VdF zusammen mit der Hochschule Albstadt-Sigmaringen die Wahlrichtung Planung von Großküchen im Masterstudiengang Facility and Process ins Leben. Geleitet wird dieser von einem echten Branchenprofi: Prof. Dr. Peter Schwarz (Bildmitte)

Welche Fehler sehen Sie oft in älteren gewerblichen Küchen? Was raten Sie Betreibern, die ihre Küche modernisieren wollen? Bei älteren Küchen sehe ich vor allem gravierende Baufehler, damals hat sich niemand Gedanken über die Beanspruchung und Belastung in einer Küche gemacht hat. Jetzt muss wertschöpfend und -erhaltend gebaut werden. Auch ist es nicht möglich, die jetzige bodenständige Gastronomie so einfach nebenbei zu betreiben. Sie muss wie ein Profitcenter arbeiten, das Team muss gemeinsam, gleichzeitig und im gleichen Takt rüden. Dazu gehört auch ein vernünftiger Arbeitsplatz, Küchentechnik, gutes Management und erfolgsorientierte Entlohnung. Bei einer Küchenmodernisierung bin ich der Auffassung: Erst den Küchenplaner, dann den Architekten fragen oder sich im Idealfall gleich gemeinsam an einen Tisch zu setzen. Der Küchenplaner kennt die benötigten Grundflächen für die Geräte, den Produktionsablauf, die Gangbreiten, Lagerkapazitäten und neue gesetzliche Grundlagen. Wir, als Fachplaner und Mitglied im VdF, müssen an regelmäßigen Schulungen und Seminaren teilnehmen, um unseren Sachkundenachweis zu erhalten und um zu zeigen, dass unser Wissen immer wieder aufgefrischt

wird. Das ist auch eine Planungssicherheit für den Bauherrn. Diesem, aber auch dem Architekten, muss klar sein, dass der Küchenplaner Betriebsstätten mit dem Ziel eines wirtschaftlichen Erfolgs einer nicht unerheblichen Investition plant. Und es ist nachvollziehbar, dass eine Küchenplanung nicht die volle Stärke eines Architekten sein kann, da fehlt ihm in aller Regel die Erfahrung und Weiterbildung. Genauso kann ein Fachplaner für Küchen keine Häuser planen. „Schuster, bleib bei deinen Leisten“, gilt mehr als je zuvor.

*Das Thema Digitalisierung hat die Küche erreicht, auch die Planung gewerblicher Küchen. Wie beziehen Sie diese für eine Küche Ihrer Kunden ein?*

Die Digitalisierung ist nicht aufzuhalten und das ist gut so. Sie muss nur zielgerichtet eingesetzt werden. In der Küchentechnik werden diese Schritte immer größer und schneller. Sei es bei der Speisenzubereitung durch hinterlegte Arbeitsschritte und Erklärungen, selbstständige Garabläufe, Vernetzung mit anderen Geräten, Überwachungsfunktion, Meldeanzeigen bei Störungen, Dokumentation und so weiter. Auch für die Geräte- und Betriebssicherheit mit erforderlichen War-

tungsarbeiten hat die Digitalisierung einen hohen Stellenwert. Wenn der Hersteller in seinem Firmensitz erkennt, was die Ursache für die Störung ist, kann er das erforderliche Ersatzteil bereits verschicken oder seinen Kundendienstmonteur entsprechend informieren. Unnötige Anfahrkosten entfallen, eine schnellere Reparatur ist möglich. Dadurch entstehen geringe Stillstandszeiten und Produktionsausfälle, was ein hohes Einsparpotenzial hervorruft. Also: Digitalisierung ja, aber bitte keine Robotorköche wie sie in Japan schon vorgestellt wurden.

*Mit welchen Küchengeräten lassen sich Energiekosten sparen?*

Als erstes mit Multifunktionsgeräten, dadurch entsteht eine höhere Nutzungsdauer. Ab einer bestimmten Anzahl von Geräten empfehle ich, diese mit Leistungsoptimierungsanlagen auszustatten. Des Weiteren lassen sich mit Geräten Energiekosten sparen, die eine Energierückführung eingebaut haben, zum Beispiel Wärmetauscher. Hierbei ist aber die tatsächliche Nutzungsdauer zu berücksichtigen. Einsparpotenzial haben

## VERBAND DER FACHPLANER (VdF)

Die Fachplaner und Berater nehmen als Spezialisten für das System von Großküchen in Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung stets das Ganze in den Blick: Auf Basis von Wirtschaftlichkeitsanalysen und Machbarkeitsstudien erarbeiten sie individuelle, gastronomische Lösungen. Mit Fullservice und passgenauen Lösungen überall dort, wo außer Haus eine hochwertige Speiserversorgung gewünscht ist. Für die Eigenregie oder im Catering. Für Betriebsrestaurants, Altenheime, Krankenhäuser, Schulen, Mensen, Hotels, Kitas, Stadien, auf Kreuzschiffen oder im Flugverkehr. Im Fokus stehen die Faktoren Wirtschaftlichkeit, eine

hohe Produkt- und Servicequalität der Küche, die Optimierung des Workflows unter Berücksichtigung der Senkung von Personal- und Betriebskosten sowie eine hohe Energieeffizienz. Voraussetzung für eine Mitgliedschaft im VdF ist eine mindestens fünfjährige Berufstätigkeit sowie ein regelmäßiger Qualifizierungsnachweis. [www.vdfnet.de](http://www.vdfnet.de)



auch Geräte, die die Abluftmenge der Lüftung gemäß VDI 2052 reduzieren. Daneben sollte man auf die Geräteausführung achten – zum Beispiel auf eine leichte Reinigung. Es sollten keine schwierig zugänglichen Bereiche vorhanden sein, wie etwa bei Kippgeräten.

*Können Sie im Gastgewerbe aktuell einen Gerätetrend beobachten?*

Ja, bei der Geräteauswahl wird auf die Reduzierung der Folgekosten geachtet. Das gilt im Speziellen für die Kondensationshauben bei Spülmaschinen und Kombidämpfern. Parallel wird auf die Möglichkeit geachtet, unbeaufsichtigte Kochvorgänge (Übernachten) durchzuführen. Dadurch erfolgt eine Reduzierung der Arbeitsvorgänge des Personals – zum Beispiel durch Rückkühlkessel.

*Das Gefahrenpotenzial eines Brandes in der gewerblichen Küche ist hoch, Brandschutzmaßnahmen bei der Küchenplanung daher unerlässlich. Wie gehen Sie im Speziellen mit diesem essenziellen Thema um?*

Den Einsatz beziehungsweise Einbau einer ortsfesten Brandlöschanlage ist mit einem Brandschutzgutachter beziehungsweise mit dem VDS abzustimmen. Einen Automatismus, wie ihn manche Hersteller dieser Anlagen gerne hätten, gibt es nicht. Da sind zu viele verschiedene Faktoren, die berücksichtigt werden müssen: Gefahrenpotenzial für Personen, Raumanordnung, Bauart der Küche, Länderbaurecht, Versammlungsstättenverordnung und so weiter. Gegebenenfalls kann eine ortsfeste Löschanlage durch anderweitige Maßnahmen kompensiert werden.

*Welches Gerät in der gewerblichen Küche stellt für Sie die größte Gefahrenquelle dar und gibt es hier bereits bei der Planung Aspekte, um ein Brandrisiko zu senken?*

Ich sehe diese Angelegenheit realistisch und objektbezogen. Auf Grund des vorhandenen

Eins der wichtigsten Kriterien bei der Küchenplanung: Kurze Wege für die Mitarbeiter in den entsprechenden Objekten

Brandpotenzials sind Fettback- und Fritteusen die Geräte, von denen die höchste Gefahr ausgeht. Nicht wegen der Geräteausführung an sich, sondern wegen der Fettmenge, also Brandlast. Hier sind die Gerätehersteller gefordert, im Vorfeld Sicherheit zu schaffen. Solange man den Sicherheits-Temperaturbegrenzer bei einer Fritteuse mit einem Schaschlik-Spieß mehrmals zurückstellen kann, bis dieser keine sichere Funktion mehr gewährleistet, besteht immer ein erhöhtes Risiko, dass diese Sicherheitseinrichtung nicht mehr funktioniert. Durch intelligente elektronische Steuerungen kann ein Lastabwurf schon vor einer Selbstentzündung von Öl oder Fett erfolgen und dadurch Schaden verhindern.

*Verschiedene Vereinigungen und Experten raten eindringlich von Löschdecken in gewerblichen Küchen ab, da sie beispielweise einen Fettbrand nicht zuverlässig ablöschen, ein hohes Verletzungsrisiko bergen und eine Energieabschaltung nicht gewährleistet ist. Angekommen ist das in so mancher gewerblichen Küche nicht. Wie beraten Sie diese Kunden und beziehen Sie Alternativen bei der Planung mit ein?*

Löschdecken sind ab einem gewissen Grad sogar gefährlich und vom Grundsatz her abzulehnen. Auch die Handhabung ist gefährlich. Die Löschdecke wurde im Fachnormenausschuss Feuerwehrwesen die Norm DIN 14155 schon im Jahre 2002 zurückgezogen. Es ist sinnvoller, ausreichend und geeignete Feuerlöscher in unmittelbarer Gefahrenstelle aufzustellen, das Personal mindestens einmal im Jahr zu schulen beziehungsweise in der Handhabung einzuweisen und sich die Einweisung schriftlich bestätigen zu lassen. In der Regel handelt es sich um Fettbrandlöscher. Die Feuerwehr kann beratend zur Seite stehen. Auch in Bezug auf die Anzahl der Fettbrandlöscher (Typ F). Bei CO-Feuerlöschern ist eine gesonderte Handhabung erforderlich. Ein zentraler Notausschalter, der die Zufuhr von Elektrizität oder auch Gas unterbricht, ist eine sinnvolle Ergänzung, um eine Wiederentzündung zu vermeiden.

[www.goetz-gastrokuechen.de](http://www.goetz-gastrokuechen.de)



# 1/3 Irinnox