

KIEK MOL IN!



KÜCHE MIT WEITBLICK

Sichtlich Spaß bei der Arbeit in der neuen Küche haben auch Tobias Hartmanns Mitarbeiter

Im neu eröffneten Hotel Küstenperle in Büsum sorgt Backstage die intelligent strukturierte Profiküche für effiziente Abläufe und ergonomisches Arbeiten der Crew um Küchenchef Tobias Hartmann. Die ursprüngliche Planung musste dazu allerdings komplett verworfen werden

ANZEIGE

CONVOTHERM
A Welbilt Brand



**Convotherm
4-easy Paket**
Jetzt Angebot sichern!

Tel.: 08847 67 837

- ▶ Convotherm 4 easyDial
- ▶ Advanced Closed System+ für perfekte Garergebnisse
- ▶ ConvoClean vollautomatisches Reinigungssystem
- ▶ Dampferzeugung per Hochleistungsboiler
- ▶ easyDial für einfache Bedienung
- Optional: Verschwindetür



www.convotherm.com

Gastronomischer Mittelpunkt des neuen Vier-Sterne-Strandhotel & Spa in Büsum ist das öffentliche Restaurant »Deichperle« mit 135 Sitzplätzen und Außenterrasse. Den Gästen serviert Küchenchef Tobias Hartmann bodenständige Dithmarscher Küche, allerdings leicht interpretiert. Seine Spielwiese ist die Hotelküche mit klar strukturierten Arbeitsbereichen für Poissonnier & Rôtisseur (Fisch & Fleisch), Entremetier & Saucier (Beilagen & Saucen), Potager (Suppen) sowie eine Station zur Zubereitung von frischem Salat & Gemüse zur Verfügung. Küchenplaner Volker Thielsen (VT Planteam, Hamburg) hat die Profiküche mit Elektrogeräten kompakt geplant, die Laufwege sind kurz. Die Crew arbeitet in drei thematisch abgegrenzten Kochbereichen und dennoch mit Blick auf die gesamte Küchencrew.

»Das war nicht von Anfang an so«, sagt Thielsen. »Die Küche für das A-la-carte-Geschäft und Bankett war zunächst unwirtschaftlich geplant.« Ursprünglich waren die Küchengeräte wahllos an den Wänden entlang aufgereiht, Arbeitsabläufe nicht bedacht und minderwertige Küchentechnik eingeplant. Das Hotelier-Ehepaar Schneider erkannte die Mängel, zog die Reißleine und ließ alles neu planen. »Wir haben im September 2016 den Auftrag erhalten, die Hotelküche mit optimiertem Personaleinsatz zu planen und konnten Struktur in die Küche bringen«, erinnert sich der Experte. Hochwertige Profikochtechnik von MKN in Kombination mit Netzwerk Culinary Partnern Hupfer und Meiko kosteten am Ende nicht mehr als das vorher geplante Sammelsurium. Alle Geräte sind intelligent stationiert und hygienisch auf Sockeln aufgebaut, Steckdosen in Edelstahlblenden dort verfügbar, wo der Koch sie tatsächlich braucht. Auch an ein schallisoliertes und abschließbares Küchenleiterbüro mit Glasscheibe wurde gedacht.

»Eine Küche, ein Kreislauf, alles im Blick«, so könnte man die Intention des Küchenplaners beschreiben. Das gesamte Küchenteam befindet sich in einem einzigen Raum mit klar definierten Bereichen in vier nach vorne hin geöffneten Kochboxen mit Geräteinseln zur

Zubereitung der Speisen für das gesamte Hotel. Das Herzstück der von Thielsen geplanten Küche bildet ein »Küchenmeister« von MKN, den Fachbesucher bereits auf der diesjährigen Internorga in Hamburg als Ausstellungsstück bewundern konnten.

In Kochbox 1 wird auf der Griddleplatte Fleisch bei 220 Grad gegrillt. Fisch wird in der Pfanne auf den Induktionsherden schonend zubereitet. Links daneben köcheln die Saucen und Schäumchen, die den Speisen den letzten Schliff geben. Wie in jedem Arbeitsfeld ist auch dort ein kleiner MKN-Kombidämpfer untergebracht. Dazu eine Edelstahlablage von Hupfer mit Kühlschubladen von CoolCompact. Kochbox 2 mit Fritteuse, Nudelkocher und vier großen Induktionsfeldern ist der Wirkungsbereich des Entremetiers. In drei eingetieften GN-Fächern befinden sich die Toppings und in Kühlschubladen alles, was für die tägliche Speisenzubereitung im Cook & Chill-Verfahren vorbereitet wurde. Ein Schritt entfernt befindet sich der Pass zur Service-Crew. Den zentral auf Augenhöhe installierten Salamander »Vario Intelligence« teilen sich die Angestellten der ersten beiden Bereiche. In Kochbox 3, ausgestattet mit Edelstahltischen,

Herzstück der Küche ist ein leistungsstarker »Küchenmeister« von MKN



Külschubladen und offenen Schrankfächern, wird unter anderem Salat gewaschen und Gemüse geputzt. Kochbox 4 ist für die Zubereitung von größeren Speisemengen ideal: Ein Team-Kombidämpfer »FlexiCombi Team 6.1 und 10.1« mit zwei Garräumen stellt sicher, dass gleichzeitig verschiedene Produkte zubereitet werden können. In der Ecke befindet sich ein »FlexiChef« mit Druckgarfunktion »ReadyXpress« und automatischer Reinigung »SpaceClean«. Für das Eventgeschäft wird ein

multifunktionaler »Cook&Chiller« von CoolCompact genutzt. Dieser kann auch als Thermoport im Bankettgeschäft mobil eingesetzt werden.

Der Spülbereich mit einer Eckhaubenspülmaschine von Meiko ist offen in die Küchenlandschaft integriert. Ein Zeichen dafür, dass alle Bereiche gleichwertig und die Mitarbeiter der Spülküche voll integriert sind.

www.hotel-kuestenperle.de • www.netzwerk-culinaria.de • www.mkn.de



Alles über Frontcooking finden Sie auf www.frontcooking.com

ERFOLGSREZEPTE

Frontcooking mit **BLANCO COOK** – Erlebnis für alle Sinne. Umsatzstarke Konzepte für würziges Wokgemüse, saftige Burger oder perfekte Pasta. Frisch und in bester Qualität vor den Augen Ihrer Gäste zubereitet.

www.blanco-professional.com

BLANCO
PROFESSIONAL