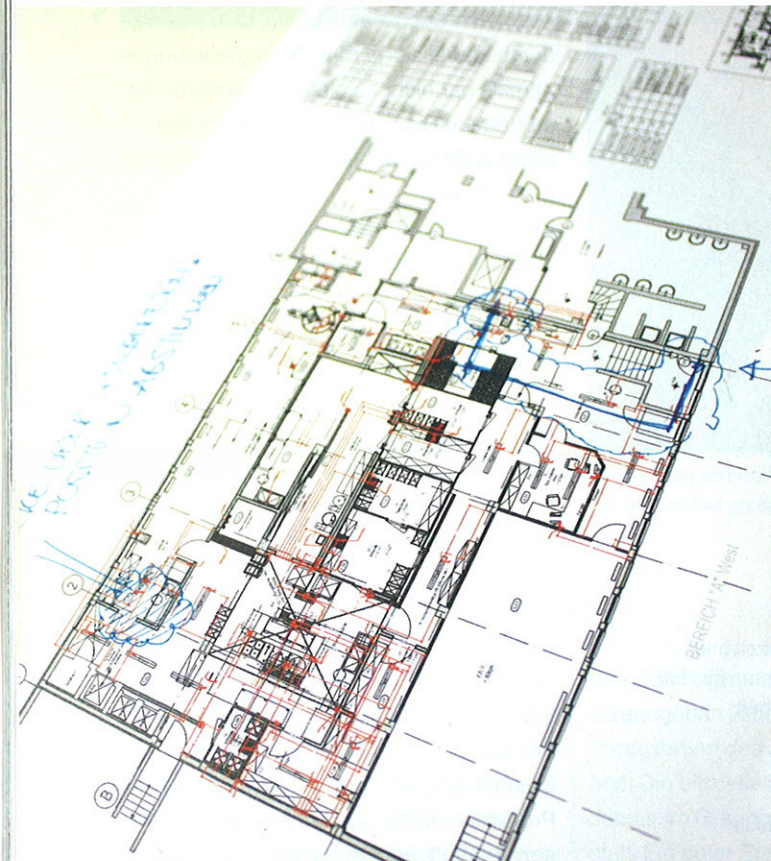




Weiß gefliest ist out

Eine Oase für die Gäste – gute Arbeitsbedingungen für den Caterer: Wenn es um die Planung der Inneneinrichtung in Betriebsrestaurants geht, ist der Blick fürs Detail gefragt.

Text: Aina Keller

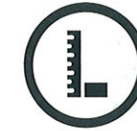


Industriecharme, Turnhallenatmosphäre, beeindruckende Geräuschkulisse: Eine Vielzahl an Betriebsrestaurants in Deutschland ist auf dem Einrichtungsstand der 1970iger oder 1980iger Jahre – in erster Linie praktisch, ein wenig lieblos zusammengewürfelt und irgendwie ungemütlich. Die Zeiten der bloßen Funktionalität sind vorbei, der Stellenwert des Betriebsrestaurants ist in den vergangenen zehn Jahren enorm gestiegen. Der Einrichtung im Gastraum kommen dabei eine neue Bedeutung und eine deutlich höhere Wertigkeit zu.

Planung mit Weitsicht

Volker Thielsen, Fachplaner für Großküchentechnik, und Miriam Sachsse, Dipl.-Ing. Fachbereich Innenarchitektur, vom VT Planteam in Hamburg, sind spezialisiert auf den Um- und Neubau von Küchen und Gasträumen in gastronomischen Betrieben, speziell Betriebsrestaurants und Restaurants. Das Hamburger Fachplanungsbüro vereint die Kenntnisse des Küchenplaners mit dem Spezialwissen der Innenarchitektur – geplant und durchgeführt wird aus einer Hand und mit dem Gesamtüberblick fürs große Ganze, von der ersten Idee bis zur Baubegleitung. Die wohl wichtigste Devise im Zuge eines Umbaus hat mit Architektur erst einmal wenig zu tun: „Wenn ein Caterer die Veränderung sucht, müssen die Auftraggeber und idealerweise die betroffenen Mitarbeiter

Gut geplant ist die halbe Miete



Caterer und Gastronomen sind gut beraten, wenn sie beim Um- oder Neubau von Küche und Gastraum den Expertenrat aus den Bereichen Innenarchitektur und Küchenplanung hinzuziehen. Auf der Suche nach dem richti-

gen Partner sind neben der Expertise und dem richtigen Know-how auch Aspekte wie räumliche Nähe und persönliche Sympathie wichtig. Anregungen und Unterstützung geben Fachverbände, deren Mitglieder über die notwendige

Erfahrung verfügen, unter anderem Verband der Fachplaner Gastronomie Hotellerie Gemeinschaftsverpflegung (VdF), Foodservice Consultants Society International (FCSI) sowie Bund Deutscher Innenarchitekten (BDIA).

mit ins Boot geholt werden“, ist Miriam Sachsse überzeugt. „Es ist immer deutlich spürbar und vor allem auch messbar, wenn die Mitarbeiter in die Planung eingebunden wurden.“ Die Positivbilanz fällt für den Caterer auch wirtschaftlich ins Gewicht, resümiert Volker Thielsen: „Es kommt beispielsweise zu längeren Verweilzeiten beim Frühstück und damit verbunden einem höheren Kaffeeumsatz. Der Wechsel zur Selbstbedienungs-Salatbar lässt die Verkaufszahlen bei Salat ansteigen und wer sich rundum wohlfühlt, greift intuitiv auch regelmäßig zu dem teureren Gericht.“

Anleihen aus der „realen Welt“

Doch welche Entwicklungen gibt es zu beachten, wenn neu- bzw. umgestaltet wird? Zum einen kommen die Trends für die Betriebsgastronomie heute regelmäßig aus

der „realen Welt“, das heißt, die Einflüsse von Erfolgskonzepten wie Starbucks, Vapiano & Co. prägen die Erwartungshaltung der Gäste. Nicht zu vergessen die top ausgestatteten Salatbars in gut sortierten Supermärkten. Zum anderen wird der Ort immer häufiger als Restaurant im Betrieb verstanden, der ganz ausdrücklich Raum bieten soll für Regeneration, Ruhe und Erholung.

Wohlfühlen & verweilen

Wo früher Linoleum und Kunststoff die Regel waren, haben Industrielleuchten und Holzoptik Einzug gehalten. Used- bzw. Vintage-Look und Möbelstücke aus recycelbarem Material wie PET-Flaschen sind derzeit im Kommen. Diese und andere Entwicklungen beobachtet das VT Planteam bei Messebesuchen und Expertentreffen. Echtholz, gedeckte Farben sowie funktio-

Fotos: Aina Keller, VT Planteam



Sie finden uns auf der Internorga Halle A3, Stand 410



Das profitable Erfolgskonzept für frische Snacks

● snackshop ● Modular & flexibel ● Erprobt & profitabel

www.manitowoc-de.com

Manitowoc



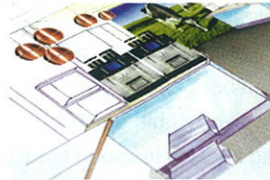
Volker Thielsen, Fachplaner für Großküchentechnik, und Miriam Sachsse, Dipl.-Ing. Fachbereich Innenarchitektur, sind spezialisiert auf den Um- und Neubau von Küchen im Catering-Bereich, vor allem in Betriebsrestaurants.

Speisenausgabe erfordern beispielsweise eine andere Inszenierung am Tresen. „Die langen GN-Behälter eignen sich dafür meist nicht und haben weitestgehend ausgedient. Die portionierten Extras werden immer häufiger auf Crushed Ice angerichtet“, haben die Fachplaner beobachtet.

Motivation beim Mittagstisch

Manchmal sind es die vermeintlich kleinen Dinge, die den Unterschied in der Einrichtung machen. Details, die auf den ersten Blick kaum erkennbar sind, aber große Wirkung haben, und solche, die angenehme Gefühle auslösen. Von der Fototapete über die Mischung aus Hochstischen und regulären Stuhlhöhen bis hin zur Rutschfestigkeit des Bodens und der sinnvollen Ausnutzung der Stellflächen: Planer finden das richtige Maß für die notwendigen Laufwege und die optimale Angebotsdichte. Dabei greift die Planung der Ausgabe und der Küche in den Gastraum über. Tische, Tellergrößen, Speisenangebote, Kassenplätze – alles hängt zusammen und wird akribisch aufeinander abgestimmt. Der jeweilige Betrieb steht dabei im Fokus, es wird ganz individuell ermittelt, welche Bereiche im Restaurant für die Essensteilnehmer wichtig sind und wie sich Ruhe und Aktivität in der Praxis verteilen und abwechseln sollen.

nale Materialien halten Einzug ins Restaurant im Betrieb. Hochgefliest und kalkweiß ist out, Raumtrenner und Mobiliar sollen nicht nur ihren Dienst tun, sondern dabei auch gut aussehen. Klar ist: Der Wunsch nach einer wohnlicheren Atmosphäre ist in den vergangenen Jahren deutlich gestiegen. Hinzu kommt die Tatsache, dass gerade Betriebsrestaurants immer häufiger auch multifunktional genutzt werden. Wenn es um die Speisenpräsentation geht, nimmt natürlich auch ein verändertes Food-Angebot deutlichen Einfluss auf die Präsentation des Essens. Mehr Obst, Smoothies und Ready-to-Eat-Extras in der



„Auftraggeber und betroffene Mitarbeiter sollten mit ins Boot geholt werden“.

Miriam Sachsse

Frontcooking: Hauptsache flexibel

Früher Showküche, heute Aktions-counter: Köche mit Frontcooking-Talenten sind im Betriebsrestaurant auch weiterhin gefragt, insbesondere wenn das Küchenkonzept auf Frische ausgelegt ist. Bei der Ausstattung des Aktionsmöbels

spielt Flexibilität eine wesentliche Rolle:

- Der Counter wird als freistehendes Element in die Ausgabe integriert und ist Teil der Küche.
- Die Bestückung erfolgt von der Produktionsküche aus, der verant-

wortliche Mitarbeiter wechselt von seinem dortigen Arbeitsplatz zur Mittagszeit nach vorn.

- Aktionen gibt es nicht täglich. Die Ausstattung ist deshalb so angelegt, dass der Counter an „normalen“ Tagen als klassische Ausgabe dient.