



„Der Spaßfaktor ist ein Erfolgskriterium“

Küchentechnik, die mitdenkt, ist in einer funktionierenden Profi-Küche eine Selbstverständlichkeit. Doch was um den energieoptimierten Gerätepark passiert, ist ebenso erfolgsentscheidend. Hier sind intelligente Profilösungen gefragt, meint Küchenplaner Wolfgang Eibach.

Alle Welt redet von Energieeinsparungen bei Geräten. Worauf vertrauen Sie bei energiesparender Planung?

Wolfgang Eibach: Die Induktion ist nicht mehr wegzudenken. Aber Effizienz im Energieverbrauch hängt nicht nur von der Technik ab. Eine „Energiesparende“ Planung sollte nicht nur die Medien betreffen wie Gas, Strom, Wasser, Kälte, Luft und

ggf. noch Dampf. Naturgemäß macht dieser Teil branchenweit nur etwa 5 Prozent vom Budget aus. Ein Großteil der eingesetzten Energie ist ja die der Mitarbeiter. Hier diskutieren wir bei Löhnen und Gehältern schon im Mittelwert über etwa 30 Prozent, von denen bei aufgabenbezogener aktueller Planung zwischen 10 und 20 Prozent – also 3 bis 6 Prozent vom Budget – einzusparen sind.

„Eine Küche muss den Köchen Spaß machen.“ Küchenmagier und Fachplaner Wolfgang Eibach lässt sich daran gerne messen.

Das ist eine ganz neue Sichtweise ...

Eibach: ... die noch weiter geht. So kann der Wirkungsgrad der Arbeit durch den Spaßfaktor sowie durch einen höchst attraktiven Arbeitsplatz noch einmal gesteigert werden. Nach meiner Erfahrung sind dadurch weitere Einsparungen von mindestens zehn Prozent möglich. Davon profitiert übrigens auch das kulinarische Ergebnis auf dem Teller.

Der Spaßfaktor soll den Energieverbrauch senken?

Eibach: In der Tat, denn wo Köche eher mit Frust als mit Lust kochen, wird es auch mit Induktion allein nicht besser. Wir merken es mit jeder von uns sanierten Küche: Wenn ein Spitzenherd von Top-Arbeitsplätzen flankiert wird, wirkt meist auch das Küchenteam wie erneuert. Es werden keine Geräte mehr sinnlos eingeschaltet, es wird nicht mehr achtlos mit Material umgegangen und auch nicht planlos vorgearbeitet. Im Klartext: Wir sparen Energie an Mensch, Maschine und Produkt. Und das ergibt letztendlich weit mehr Einsparung als Strom, Gas und Wasser zusammen.

Stichwort Energieeffizienz – halten Sie die Einsparangaben namhafter Hersteller für realistisch?

Eibach: Ich denke schon, dass die Herstellerangaben annähernd realistisch sind. Aber niemand erwähnt, auf welchem vorhergehenden Verbrauch sich der „neue“ Wert bezieht. Und derjenige, mit der höchsten Einsparung muss keinesfalls der „Bessere“ sein – er könnte z. B. vorher ja ein verhältnismäßig „schlechtes“ Ergebnis nicht kommuniziert haben. Leider wird der von mir seit Jahren ge-

forderte Begriff des Wirkungsgrades nach wie vor nicht diskutiert.

Wie bewerten Sie die zentralen Systementscheidungen besonders in Krankenhausküchen?

Eibach: Systematisch produzieren – früher auch Kochen genannt – ist in der „System-Gastronomie“ schon länger Standard. Heute beginnt der Prozess ja bereits bei der „systematischen“ Produktion der Lebensmittel auf dem Feld oder in den Stallungen. Dass industriell erzeugte Lebensmittel überwiegend als Convenience in vielen Küchen eingesetzt werden, erleichtert auch die weitere systematische Produktion im Cook- & Chill-Verfahren. Dazu kommt, dass eine individuelle Frischküche für viele aufgrund mangelnder Möglichkeiten gar nicht mehr denkbar ist. Was mich verwundert, ist das Argument der sog. „preiswerten“ Produktion. In der ganzen Produktionskette sind doch so viel versteckte Kosten enthalten, die bei einem klassischen Verfahren niemals anfallen würden.

Wie definieren Sie eine gute Küchenplanung?

Eibach: Eine „gute“ Planung ist erstens die bestmögliche Umsetzung der Aufgabenstellung, zweitens die folgerichtige Arbeitsplatzanordnung und

Planungsbeispiel für eine moderne Restaurantküche, die höchsten Ansprüchen genügt.



drittens die Realisierung mit dem für das kulinarische und wirtschaftlich beste Ergebnis geeignete Equipment unter ergonomischen und ökonomischen Aspekten. Planer sollten heute Küchen vermeiden, die nur schön aussehen, aber nur wenig funktional sind, und die mehr Pflegeaufwand benötigen als heute normalerweise erforderlich ist.

Sie gehören zu den bekanntesten Gesichtern der Branche und gelten als absoluter Insider. Worauf dürfen wir uns in den nächsten zehn Jahren küchentechnisch einstellen?

Eibach: Diese Frage kann nicht ohne Differenzierung beantwortet werden. Ich bin fest überzeugt, dass in den kommenden Jahren das Bewusstsein der Menschen im Hinblick auf gesundes und schmackhaftes Essen wesentliche Veränderun-

gen erfährt. Für die „gute“ Gastronomie bedeutet das eine noch stärkere Fixierung auf Frische, Qualität und Nähe zum Produkt sowie eine bessere Ausbildung der Mitarbeiter und eine noch effizientere Küchentechnik. Die Gemeinschaftsverpflegung wird sich an der guten Gastronomie orientieren und ihrerseits die Frische nicht nur kommunizieren, sondern auch garantieren. Dies wird möglich sein, da die Menschen durch die Skandale der letzten Jahre sensibilisiert sind und ihr „täglich Brot“ kritischer betrachten werden. Gleichzeitig werden sich unsere Wertvorstellungen für Essen und Trinken wandeln. Dass ausgerechnet die reichsten Menschen dieser Erde heute die besten Autos fahren und die billigsten Lebensmittel verzehren, hat schon was Besonderes.

Die Fragen stellte Burkart Schmid



MKN – Der **GV-Profi**
mit perfektem Hygienekonzept



www.mkn.eu
www.hansdampf.eu

Master of Performance