



180° Drehung

Manchmal verlangt der Wunsch nach mehr Küchenleistung neue Wege. Im Rhein-Hotel Bacharach wurde die Herdanlage um 180° gedreht und damit eine höhere Produktivität und viele Einsparungen erreicht.

Die Logistik einer Küche muss sich in Spitzenzeiten bewähren. Doch gerade dann brach dort bei uns alles zusammen. Es entstanden untragbare Wartezeiten für unsere Gäste. Grundlegendes musste geschehen“, erläutert Andreas Stüber, Hotelier des Rhein-Hotel Bacharach in sechster Generation und Küchenchef des Hotel-Restaurants, die einstige Situation. Mit seinem Bruder und Sous Chef Johannes war er sich einig, dass die Küchenabläufe zu umständlich und zeitaufwändig waren. Über den Freund Marcus Timo Fetz, dessen Küchenchef im Auerbachs Keller in Leipzig sehr

gute Küchenplanungs-erfahrungen gemacht hatte, entstand der Kontakt zu Wolfgang Eibach. Andreas Stüber schaute sich einige von ihm gestaltete Küchen

an und schilderte ihm im November 2007 sein Problem. „Es war unverkennbar, dass die Küchenlogistik verbessert werden musste, um nicht nur ein höheres

Output, sondern wieder Spaß an der Arbeit zu ermöglichen“, berichtet Wolfgang Eibach. „Eine logistische Neuorientierung stellte nicht nur attraktivere Arbeitsplätze mit besserem Wirkungsgrad bei geringeren Kosten in Aussicht, sondern auch die Berücksichtigung gesundheitlicher Aspekte am Arbeitsplatz.“ So schlug der Planer vor, die Herdanlage um 180° zur Fensterseite hin zu drehen – eine zunächst unüberwindbare Hürde für Andreas Stüber, der es seit 1984 gewohnt war, auf der „falschen“ Herdseite zu arbeiten. Bereits seit 1927 hatte der Herd dort gestanden. Davon geprägt, verging



Fotos: Mathea-Litke, Eibach Küchen, Rhein-Hotel Bacharach

über ein Jahr der Planung, in dem sich die Brüder Stüber davon überzeugten, dass ihre kompromisslose regionale Frisch-Küche nur mit dem Umbau erfolgreich zu betreiben war. „Ich musste akzeptieren, dass dies ein unverzichtbarer Schritt zu effektiveren Abläufen, mehr Ergonomie und Gesundheit sowie zu Zeit- und Energieersparnis war und nicht zuletzt zu einer deutlich größeren Arbeitsplatz-Attraktivität führte. Die Entscheidung war richtig, denn wir haben seit dem Umbau eine um mindestens 30 % höhere Produktivität in der Küche“, hebt Andreas Stüber stolz hervor. Zudem wird 90 % der eingesetzten Energie durch die kühltechnische Zentralanlage per Wärmerückgewinnungsanlage wieder verwendet: Das Wasser wird durch die von der Kühlung anfallende Warmluft aufgeheizt. So konnten in nur vier Monaten 1.500 l Heizöl eingespart werden. Der Umbau fand in der jährlichen Winterpause statt, sodass die Wiedereröffnung am 13. März 2009 mit einer großen Küchenparty gefeiert werden konnte.

Neue Geräte

Die Investition von ca. 150.000 € für die reine Küchentechnik war eher moderat, weil einige vorhandene Geräte weiter genutzt werden konnten. Die Neuanschaffung umfasste eine fugenlose Herdanlage von MKN entlang der Fensterwand, die mit der 4 x 7 KW Flächeninduktion maßgeblich zu der angenehmen Küchenumgebungstemperatur beiträgt. Ergänzend kamen eine Griddleplatte (2 x 4 KW), Friteuse (10 l x 10 KW), ein 4er Gaskochfeld sowie im Unterbau ein Alto Schaam Heißhaltegerät mit zwei Zügen (1/1 quer) hinzu. Linker Hand, im vorderen Küchenbereich, wurde oberhalb der Induktionsflächen ein Kompakt-Kombidämpfer 6 x 2/3 GN montiert, und rechts im hinteren Teil der Küche kam zum vorhandenen Kombidämpfer ein neuer, als Turm platzierter (6 x 1/1 GN) hinzu. Heißhaltegerät und Kombidämpfer wirken leistungssteigernd. Folgerichtig zu den gewünschten Abläufen wurde im Kochbereich der Saucier-Posten mit eigenem Kühlbereich – wie auch an der Ausgabe vorn

– realisiert. Der Entremetier verfügt über einen beidseitig bedienbaren Kühlbereich und zwei Kombidämpfer. Der Gardemanger arbeitet mittig auf Höhe des Entremetiers und Spülbereichs mit einem beidseitig bedienbaren Kühlbereich plus Saladette und einem aus dem Schrank ausfahrbaren Mixer. Die Herdanlage ist zugleich ein Kühltablett – diese Arbeitsplatzkühlung hilft, à la minute Sekunden und Minuten einzusparen.

Der Service wurde im vorderen Bereich gegenüber dem Saucier-Posten mit einem eigenen Kühlbereich (Kühlschrank mit transparenter Tür) platziert. Daneben ist das Brotfach und ein Heißgetränke-Posten positioniert. Küchenmittig befindet sich im vorderen Bereich der Pass – Eibachtypisch mit einer Hochglanz polierten Granitplatte. Der hintere Schrankteil birgt eine 2/1 GN Bainmarie. Ebenfalls Eibachtypisch sind die überall eingesetzten gerundeten Ecken. In dem von oben abgehängten Regal befindet sich oberhalb des Passes eine Wärmebrücke mit Halothermstrahlern. Bei Bedarf lässt sich darüber noch ein Salamander platzieren; im hinteren Regalteil wurde ein kleines Mikrowellengerät mit hoher Leistung untergebracht.

Verblieben sind in der hinteren Küche eine zweitürige Kühlzelle, ein Spülautomat, diverse Küchenmaschinen sowie die Schanktheke in der Küchen-Zugangszone. „Das Drehen der Küche ermöglichte es, im Spül-/Servicebereich ausreichend Wandschränke zu montieren, in die das saubere Geschirr direkt sortiert werden kann. Die Trennung der Kühlbereiche in unterschiedliche Aromazonen stellte die artgerechte Lagerung verschiedener Lebensmittel sicher“, betont Wolfgang Eibach. „Das Ausmaß individueller Küchentechnik auf kleinstem Raum ist Andreas Stübers Engagement zu verdanken, nicht nur investiv, sondern auch kreativ-produktiv zu denken und die günstige Kosten-Nutzen-Rechnung zu bevorzugen“, resümiert der Küchenplaner. **cml/syk**

Rhein-Hotel Bacharach
55422 Bacharach am Rhein
www.rhein-hotel-bacharach.de



**FRISCHE-GENUSS AUF HÖCHSTEM NIVEAU:
SHOWCASE**



Modell „Kopenhagen“
für Tortenkühlung







Modell „Oslo“
für Pralinenkühlung





EINFACH DAS BESTE

- ganzseitig geschlossener Glasaufsatz mit eleganten Glasrehtüren
- filigrane Optik durch nahezu rahmenlose Bauweise
- übersichtlicher, platz- und energiesparender Präsentationsbereich

www.hagola.de



THOMAS DÖRR

- glänzend poliertes Besteck
- Besteckpoliermaschinen
- Made in Germany
- Produktion im eigenen Werk
- technischer Marktführer
- kostensparend

**Tischmodell
TD 3000**

mit optional
fahrbarem Untergestell
poliert 3000 - 4000
Besteckteile pro Stunde
schnelle Amortisation



Thomas Dörr
Besteck- und Küchensysteme
Hettenberggring 47 • 74889 Sinsheim
Tel. +49-(0)7261-97 54 93 • info@t-td.com • www.t-td.com