



Mehr Transparenz und Effizienz

Qualitätssicherung und -steigerung, Anpassung der Küchen- an die Restaurant- und Bankettkapazität sowie eine deutliche Verbesserung der Arbeitsbedingungen für die Mitarbeiter: Mit dieser Zielsetzung machte sich das Romantik Hotel Bösehof im niedersächsischen Bad Bederkesa daran, die Küche zu erweitern und zu modernisieren. Für die Planung und Einrichtung zeichnet die Eibach Küchen GmbH aus Neunkirchen verantwortlich

Im April 2012 feierte Familie Manke den Abschluss des Projekts mit einer Küchenparty für ihre Stammgäste. Ein Jahr lang hatte der Umbau vom Abriss bis zur endgültigen Fertigstellung gedauert – bei laufendem Betrieb. So arbeitete die Küchencrew zeitweise auf einem Drittel der ursprünglichen Fläche, während im Hintergrund die Bauarbeiten liefen. Gerade in dieser besonders stressigen Phase plädierte Küchenchef Ralf Sommer an das Durchhaltevermögen seiner Mannschaft und hielt sie bei Laune. An Sommers aufmunternden Ausruf »Seid ihr Männer oder seid ihr Memmen?« kann sich Klaus Manke, Geschäftsführer des Romantik Hotels Bösehof, noch gut erinnern.

Rund 1,3 Millionen Euro hat Familie Manke in den Küchenumbau investiert, um das Haus auch »hinter den Kulissen« auf den neuesten Stand zu bringen. Das 100 Betten große Hotel liegt zwischen Weser und Elbe unweit der Nordsee, im Moorheilbad Bederkesa. 1826 vom Bremer Zuckerkaufmann Heinrich Böse als Landsitz errichtet, finden die Gäste heute in idyllischer Umgebung ein Haus mit zeitgemäßem Wellness- und Tagungsangebot sowie einer gepflegten Gastronomie vor. »Seit 1976 sind wir Mitglied der Romantik Hotels, einer Gruppe inhabergeführter Hotels, die sich zum Ziel gesetzt haben, ihren Gästen eine Atmosphäre zu bieten, in der sie sich wie zu Hause fühlen können«, erklärt Senior-Chef Günter Manke.

Die 40 Jahre alte Küche des Vier-Sterne-Superior-Hauses entsprach seit Längerem nicht mehr den Anforderungen des sukzessive gewachsenen Bankett- und Restaurantgeschäfts. Bis zu 200 À-la-carte-Hauptgerichte in einem Service und Veranstaltungen für bis zu 120 Personen sind im Romantik Hotel keine Seltenheit. Auch in puncto Technik und Energiebilanz war die Ausstattung der Bösehof-Küche »von gestern«, in Hinblick auf die Arbeitsabläufe und -bedingungen gab es ebenfalls Verbesserungsbedarf: Lange Wege, Hitzeentwicklung durch das Kochen mit Gas und eine nicht adäquate Lüftung gehörten zu den Hauptproblemen. Durch die Umstellung von Gas auf Induktion sowie eine Abluftdecke von Reven, die für »zugfreie Frischluft« sorgt, konnte das Raumklima spürbar verbessert werden. »Jetzt gehen die Mitarbeiter nach der Arbeit wesentlich entspannter aus der Küche als früher«, sagt Klaus Manke, der als gelernter Koch weiß,

ANZEIGE

Huch!
Die Küche brennt.
Wer haftet?

Gehen Sie auf Nummer sicher:
www.reven.de/kuechenbrand

REVEN® Luftreiniger · Tel.: +49 (0) 7042 - 373 - 0



Rund 1,3 Millionen Euro verschlang der Umbau der Küche des Romantik Hotel Bösehof, in der die Küchencrew bis zu 200 Gerichte pro Service für das Restaurant produziert

von was er spricht. Auch der Zugewinn von rund 100 Quadratmetern durch das Entfernen von Trennwänden (Gesamtfläche neu: 400 qm) und das Verlegen eines rutschfesten Bodens trugen dazu bei, die Arbeitsbedingungen für die Küchencrew zu verbessern. Manke: »Die maximale Brüstungshöhe beträgt jetzt 1,35 Meter, das sorgt für Transparenz. Jeder kann jeden sehen. Auch die Produktivität konnte so gesteigert werden.« Damit es nicht nur auf dem Papier gut aussieht, sondern auch in der Praxis funktioniert, wurden Ralf Sommer und der zweite Küchenchef Ralf Otto in die Planung der neuen Küche mit einbezogen. Sie konnten beispielsweise auf die Anordnung der Geräte im »Küchenmeister«-Herdblock von MKN Einfluss nehmen. Im täglichen Gebrauch bewähren sich ferner die fugenlose Hygieneausführung der Einrichtung in drei Millimeter dickem V4A-Stahl, die Bevorzugung von Sockellösungen ohne Hohlräume und Details wie die Unterfütterung der Arbeitsflächen und Regale mit Blähglas der Stahl Großküchen GmbH. Das verbessert nicht nur die Stabilität dieser Einbauten, sondern macht beispielsweise auch aus lautem Töpfeknallen ein erträgliches Klappern. Andere Neuerungen wie die Kühlschränke am Arbeitsplatz tragen zur Effizienz der Arbeitsprozesse bei.

Großen Wert hat Familie Manke auf die Verbesserung der Energiebilanz gelegt. Über eine Leistungs-Optimierungs-Anlage der Firma Sicotronic, München, wird der Stromverbrauch aller elektrotechnischen Geräte gesteuert. Die in der Küche eingebauten Lüftungs- und Kühlanlagen arbeiten mit Wärmerückgewinnung. Bei der Auswahl der Spülmaschine wurde auf einen geringen Wasser- und Chemikalienverbrauch geachtet, eingebaut wurde daher die »M-iQ KS 54« von Meiko. Auch der Herdblock arbeitet dank Induktionskochfeldern mit Topferkennung besonders energieeffizient.

Das Fazit von Klaus Manke: »Mit dem Ergebnis des Umbaus sind wir vollauf zufrieden. Alle von uns für das Projekt formulierten Ziele – von der Qualitätssicherung und Kapazitätssteigerung über die Verbesserungen der Arbeitsbedingungen für die Mitarbeiter bis hin zum »grünen Aspekt« – wurden optimal umgesetzt.«
Info: www.boesehof.de • www.eibach-die-kueche.de



Die saubere Lösung

Glanzeleistung: Spülen ohne nachpolieren



FV 40.2 G

Strahlende Spülergebnisse mit dem modularen Umkehr-Osmose-System.

www.meiko.de