

Christoph Menge, Inhaber und Küchenchef, Hotel Menge, Arnsberg

Vor zehn Jahren habe ich mir erstmalig Gedanken über eine neue Küche für unser Hotel gemacht, um so langfristig die Wirtschaftlichkeit zu verbessern und unseren qualitativen Anspruch weiterhin umsetzen zu können. Inzwischen ist sie Realität. Konkrete Zahlen über Kosteneinsparungen kann ich nicht nennen, aber die neue Küche verbraucht nicht nur weniger Energie, sondern beeinflusst indirekt auch die Kosten in Bereichen wie Reinigung, Personal oder Marketing und erhöht den Wirkungsgrad durch optimierte Prozesse generell. So gesehen, trägt sie maßgeblich zu unserer Zukunftssicherung bei.

Unsere alte Küche wurde noch mit Gas betrieben und war rund 30 Jahre alt. Die Temperaturen waren, vor allem im Sommer, oft sehr hoch. Ich wollte auf keinen Fall wieder einen Herdblock mit Gasflammen, um die gesundheitlichen Risiken durch Hitze und Wrasen am Herd für mich und meine Mitarbeiter zu minimieren. Auch die Reinigung der Brenner war immer mit hohem Aufwand verbunden.

Durch Artikel in Fachzeitschriften bin ich auf den Küchenplaner Wolfgang Eibach aufmerksam geworden. Mir hat seine Philosophie von Anfang an gefallen, und ich war beeindruckt, wie seine Mitarbeiter seinerzeit meine alte Küche vermessen haben und bereits

eine fiktive Vorstellung davon hatten, wie später die neue Küche aussieht. In der Planungsphase haben wir wichtige Dinge wie Arbeitswege, Abläufe oder Energieverbrauch gegenübergestellt, Alternativen diskutiert und schließlich einen Konsens gefunden. Heute kann ich sagen, dass ich mit meiner neuen Küche hochzufrieden bin.

Unser Herdblock von MKN ist mit Induktionsfeldern ausgestattet, sodass wir deutlich weniger Energie verbrauchen als vorher. Mindestens genauso wichtig wie Einsparungen sind für mich allerdings Vorteile wie die deutlich einfachere Reinigung der Küche, das angenehmere Arbeitsklima sowie die verbesserten Arbeitsabläufe durch kürzere Wege. Früher musste ich während des Kochens immer wieder in die Kühlhäuser laufen, was nicht nur Zeit, sondern auch Kraft gekostet hat. Heute befindet sich unser komplettes Mise en place in Kühlschränken an unseren Posten. Dadurch können wir unsere Gäste viel schneller bedienen, die Qualität steigern und gleichzeitig die Mitarbeiterzufriedenheit verbessern. Auch ich selbst habe in der neuen Küche wieder mehr Spaß an der Arbeit. Wir können

durch bodentiefe Fenster während der Arbeit in den Garten schauen.

Eine von Wolfgang Eibach geplante und realisierte Küche setzt natürlich etwas höhere Investitionen voraus, rechnet sich aber unterm Strich. Je länger man damit arbeitet, desto besser ist die Wirtschaftlichkeit. Die Küche hält bestimmt mehr als 20 Jahre, und ich gehe davon aus, dass auch noch die nächste Generation darin kochen wird. Viele Kollegen haben sich die Küche angeschaut und sind begeistert von der Ergonomie, den abgerundeten Ecken, der Helligkeit, dem Arbeitsklima und der tollen Technik. Einer meinte: „Das ist ja keine Küche, sondern ein Wohnzimmer.“ So soll es sein, denn ich verbringe an meinem Arbeitsplatz Küche ja mehr Zeit als in meinem Wohnzimmer. Ein weiterer Aspekt: Wer einen attraktiven Arbeitsplatz anbieten kann, hat weniger Probleme, gute Mitarbeiter und Auszubildende zu finden. In einer tollen Küche möchte jeder Koch gerne arbeiten. Ich nutze die Küche auch für Veranstaltungen und lade beispielsweise meine Gäste zum Hauptgang oder Dessert in mein Reich ein. Sehr oft habe ich dann das Problem, die Gäste wieder aus der Küche zu bekommen, weil sie sich dort sehr wohl fühlen und es spannend finden, meinen Köchen über die Schulter zu schauen.

„Die neue Küche verbraucht nicht nur weniger Energie, sondern beeinflusst auch die Kosten für Reinigung, Personal oder Marketing.“

Christoph Menge, Hotel Menge, Arnsberg