



# vom Diesel zum Turbo



Der Stein des Anstoßes war pragmatischer Natur. Carsten Müller, technischer Leiter im Parkhotel Gütersloh, stattete auf der Suche nach einer neuen Spülmaschine dem Romantik Hotel Hof Zur Linde als Referenzobjekt einen Besuch ab. Neben der Maschine von Meiko beeindruckte Carsten Müller dabei vor allem eines: die auf 400 m<sup>2</sup> verteilte Küche, deren Bau von 2012 bis 2014 mit Wolfgang Eibach geplant und realisiert worden war (siehe auch **first class** 11/2014). Zentrales Ziel beim dortigen Projekt war es, eine größere Raumsowie Geräteeffizienz in die Küche zu bringen. Einer ähnlichen Situation blickte das Parkhotel Gütersloh entgegen, denn viele Elemente der Kücheneinrichtung stammten noch aus dem Jahr 1983 und waren überholungsbedürftig. Mit Wolfgang Eibach hatte das Team um Carsten Müller und Küchenchef Gerhard Völlm direkt den Wunschplaner für das Projekt gefunden.

*Bild oben, v. l.: Planer Wolfgang Eibach, Marc Spieß (Assistant Hotel Manager), Carsten Müller (technischer Leiter) und Küchenchef Gerhard Völlm*

„Zunächst mussten nicht nur neue Fliesen her, sondern auch runderneuerte Strom-, Gas- und Wasserleitungen, da wir es auch hier mit mehr als 30 Jahre alten Installationen zu tun hatten“, schildert Carsten Müller. Am Anfang stand jedoch die Planung, bei der das gesamte Küchenpersonal mit einbezogen wurde und auch der Planer für Gespräche im Hinblick auf Arbeitsabläufe, Anordnung der Geräte und jede Menge Detailfragen vor Ort war. Über die effizienteren Abläufe hinaus ging es den Machern in Gütersloh darum, mit gleichem Personalbestand eine höhere Qualität und Flexibilität bei der Küchenleistung zu erzielen. „Eine spezielle Schwierigkeit für die Planung

Fotos: Nicklas, Parkhotel Gütersloh

- Planung:** Wolfgang Eibach
- Herdblock:** MKN KüchenMeister „design eibach“
- Kombidämpfer, Salamander:** MKN
- Spültechnik:** Meiko
- Kühltechnik:** Cool Compact, KBS, Liebherr
- Mobile Möbel und Regale:** Hupfer
- Heißhalteschublade:** Alto-Shaam

(Auszug) **PROJEKT BETEILIGTE**



**Offener,  
effizienter, mehr  
Wohlfühl-Charakter:  
Nach über 30 Jahren  
stellte die Küche im  
Parkhotel Gütersloh  
ihre Weichen neu.**

und Umsetzung war die Tatsache, dass diese Küche nicht auf Millimeter vermessen werden konnte. Zudem durfte an der Statik nichts verändert werden – wir mussten quasi um die bestehenden Säulen herum arbeiten“, berichtet Wolfgang Eibach. Eine weitere Herausforderung: Das Zeitfenster für die Umbaumaßnahmen musste möglichst klein sein, da aus der Hauptküche sämtliche Gastro-Einrichtungen des Hotels – ParkRestaurant, ParkTerrasse, Restaurant Bellini, die ParkBar sowie der Bankett- und Catering-Bereich – versorgt werden und sich ohne ihren Betrieb die Logistik mit mobilen Lösungen, kleinerer Ersatzküche und weniger Kühlmöglichkeiten im Ausnahmezustand befand. Von Juli bis September werkten an der Küchen-Baustelle teils 35 Personen gleichzeitig auf Hochtouren.

### Rundum effizienter

Neben der Erneuerung der Küche galt es auch bei der Kälte-technik, zielgerichteter und sparsamer zu arbeiten. So entschloss sich das Team für eine zentral gesteuerte Kälteverbundanlage. „Heute braucht jeder Posten seinen eigenen Kühlbereich – man kann nicht mehr gut kochen, was

man schlecht gekühlt hat“, verdeutlicht der Planer den Stellenwert für die Küchenpraxis. Stichwort Praxis: Für die Kochmannschaft um Gerhard Völlm ging es darum, einen Arbeitsplatz mit offenem Küchenkonzept, hoher Wertigkeit und guter Atmosphäre zu schaffen. Ein im wahrsten Sinne des Wortes zentraler Aspekt war dabei der Herdblock. Anstelle des Molteni-Geräts, das seit 1983 im Einsatz war, steht nun ein MKN KüchenMeister „design eibach“, statt Gas kommt bis auf einen integrierten Lavastein-Grill und Vitro-Ceran Induktion zum Einsatz. „Früher ein Diesel, heute ein Turbo“, schmunzeln Wolfgang Eibach und Gerhard Völlm synchron. Die Neukonzipierung sorgt nun für angenehmere Raumtemperaturen in der Küche, Schallschutzdecke und Epoxidharzboden zugleich für weniger Hall. Durch die umfassende Neuordnung im Raum rücken die Posten näher zusammen, was Laufwege verkürzt – so stehen sich jetzt z. B. Saucier und Gardemanger Auge in Auge ge-

genüber, und Letzterer bekommt auch am Pass mehr Platz. Als technische Besonderheit findet die Küchencrew an jedem Posten Tablets, mit denen sich die dort zuzubereitenden Gerichte samt Arbeitsschritten, Rezepten, Anrichteweisen & Co. nachschlagen lassen. „Das gibt uns die Sicherheit, dass Ergebnis und Optik auch bei wechselndem Personal stimmen“, betont Gerhard Völlm. Technisch hat man noch weiter gedacht, und so sorgen Kameras an verschiedenen Posten dafür, dass der Gast bei den Chef's-Table-Events (im Parkhotel unter dem Motto „KüchenTisch“ beworben) den Protagonisten noch genauer auf die Finger und in die Töpfe blicken kann. „Der Trend, Gästen das Kochen zu erklären und erlebbar

zu machen, hält an – dafür sind wir jetzt bestens aufgestellt“, freut sich Gerhard Völlm. „Kochen und alles, was dazugehört, soll hier Spaß machen – das ist gerade auch im Hinblick auf Nachwuchsorgen und Fachkräftemangel ein schlagkräftiges Argument, mit dem wir punkten wollen“, sagt Gerhard Völlm. Um dem zu entsprechen, sind die Verantwortlichen z. B. in der Patisserie eigene Wege gegangen. Räumlich von der Hauptküche getrennt, kommt hier echtes Manufaktur-Flair auf: mit glänzenden Facettenfliesen samt schwarzer Bordüre, großen Glas-Cloches zur Deko und einem üppigen, alten Kronleuchter. Wichtig ist in diesem Zusammenhang auch das neue Lichtkonzept der Küche, bei dem dank LED-System unterschiedliche Beleuchtungen und Farben Arbeits- oder gemütlichere Küchenparty-Atmosphäre schaffen. Dass man nicht nur fürs Süße und Schöne an ein angenehmes Arbeitsklima gedacht hat, zeigt sich beim Gang zur Topfpüle. Dort wird mittels Wärmerückgewinnung Strom eingespart, durch den direkten Abzug entsteht weniger Dunst, die Spülgänge sind kürzer, und der Spüler hält sich am Fenster im Tageslicht auf. So ist es dem Planer und dem Parkhotel-Team gelungen, noch vor der Jahresend-Hochphase für die Mitarbeiter wie auch für den Gast die passende Atmosphäre in die Küche zu bringen. **nic**

**Parkhotel Gütersloh**  
33330 Gütersloh  
[www.parkhotel-gt.de](http://www.parkhotel-gt.de)

Ihr professioneller Partner seit 28 Jahren.



**P-Labor elektronik**

**Beratung & Konzepte  
Installation & Ausstattung**

TV-Geräte und Systeme mit maßgeschneiderten Lösungen für die Hotelbranche, Krankenhäuser, Rehakliniken, Senioreneinrichtungen und Kreuzfahrtschiffe.

P-Labor elektronik GmbH  
Dorfstraße 2 · D-24790 Ostensfeld · Tel. 04331 9519 0  
E-Mail: [sales@p-labor.de](mailto:sales@p-labor.de) · [www.p-labor.de](http://www.p-labor.de)