

Dreiviertel des Umsatzes erwirtschaftet das Landhotel Voshövel im niederrheinischen Schermbeck mit der Gastronomie. Um das Niveau zu halten, wurde 2010 eine Küchensanierung in fünf Bauabschnitten im laufenden Betrieb bewältigt. Ziel war es dabei, mit einer Optimierung der Abläufe die Instandhaltungskosten zu senken.



Souveräne Küche

Seit 140 Jahren besteht bereits das Gasthaus. 1981 haben Carmen und Werner Klump (F. re. o.) den Betrieb übernommen und innerhalb von vier Jahren vom Ausflugslokal mit Kneipe und Saal zum kleinen Restaurant Lindentube entwickelt, mit dem ihnen 1985 der Durchbruch im À-la-carte-Geschäft gelang. Ein Jahr später erweiterten sie das Haus um die ersten Hotelzimmer, und einige Erweiterungen, Neu-, Umbauten und konzeptionelle Veränderungen folgten. Heute wartet das Vier-Sterne-Landhotel Voshövel mit 53 Zimmern, einem Trauhaus der Stan-

desamt-Außenstelle Schermbeck und dem Voshövel Spa auf ca. 1.000 m² auf. Insgesamt befindet sich das Gebäudeensemble auf einer Geländefläche von 12.500 m². Die elf Tagungsräume für bis zu 55 Personen, fünf Gruppenarbeitsräume sowie der Festsaal für bis zu 250 Personen eignen sich für ein großes Tagungs- und Veranstaltungsgeschäft – bis zu 6.000 Tagungsgäste stehen dabei bis zu 500 Veranstaltungen pro Jahr gegenüber, die von den 65 Vollzeitkräften, von denen sechs bzw. fünf weitere Azubis in der Küche arbeiten, bewerkstelligt werden. Die Hotelgastronomie

bilden das Hauptrestaurant Lindentube und die „Wirtschaft“ im historischen Gebäude. Die Küchenchefs Jörg Schaffeld und Ernst Feldmann setzen auf neu interpretierte regionale Gerichte mit Gespür für das Besondere.

Büro für Topfpülmaschine

Damit dieses Programm weiter souverän zu stemmen ist, brachte die ca. 500.000 € teure Küchensanierung, die im April 2010 startete, einerseits eine energietechnische Umstellung und räumliche Umnutzung, andererseits wurden technische Ersatz- sowie Ergänzungsanschaffungen vorgenommen. Der Fachplanauftrag ging an Wolfgang Eibach, auf den Hotelier Werner Klump durch Beiträge in der Fachpresse aufmerksam geworden war. „Nach der Analyse sämtlicher Arbeitsabläufe haben wir in einem ersten Bauabschnitt die kalte Küche in Angriff genommen und erneuerten den Arbeitsplatz Gardemanger“, erläutert der Küchenplaner die Umbauschritte. Im zweiten Bauabschnitt Ende April folgte die Neukonzeption der Bankettküche, in der außer zwei Fritteusen und einem 10er Combidämpfer alles weitere, wie der Kochkessel, die Kippbratpfanne und Herdanlage, komplett erneuert wurde. Die bislang mit Gas und Strom arbeitende Küche funktioniert heute nur stromversorgt – sämtliche Elektroleitungen und die Elektroschaltzentrale waren entsprechend zu erneuern. Die anfänglich in Betracht gezogene Auswechslung der Lüftungsanlage erübrigte sich nach dem Abschaffen des Gasbetriebs, weil so der Luftaustausch um 40 % gesenkt





werden konnte. Das elektronische Lastmanagementsystem belegt keine erhöhte Spitzenbelastungen.

Im dritten Bauabschnitt Ende September 2010 stand die Teilsanierung der Patisserie durch eine Neupositionierung der Arbeitsbereiche und die der Spülküche an. Hier konnte die Korbtransportspülmaschine beibehalten werden. Die Umnutzung des bisherigen Büros von Jörg Schaffeld ermöglichte zudem die Unterbringung einer neuen Topfspülmaschine. Das Küchenchef-Büro wurde später im Bereich Service/Pass neu erbaut. Ende Oktober stand die Kompletterneuerung der warmen Küche an, um die Arbeitsplätze Saucier und Entremetier zu optimieren. Hier

Projektbeteiligte (Auszug):

Planung: Wolfgang Eibach

Thermik: Bartscher, MKN, Panasonic

Kühltechnik: Cool Compact

Spültechnik: Meiko

Sonstiges: Blanco CS (Bleche, Behälter etc.), Design Eibach (Edelstahl-Möbelanlage)

ergänzen heute zwei kleine Professional Combidämpfer die beiden 10er Geräte aus dem Bestand. Der letzte Bauabschnitt im Dezember führte auch zur Erneuerung des Herdblocks. Beibehalten werden konnten zwei Gewerbekühlschränke, diverse mobile Tische/Schränke und sämtliche Kaffeema-

schinen. Neu hinzu kamen ein Salamander, eine Mikrowelle, ein Schockkühler, Bleche, Roste, Behälter sowie die „design eibach“-Edelstahl-Möbelanlage. Zudem waren teilweise neue Möbelsockel anzulegen. Werner Klump: „Wir konnten über unsere komplett fertiggestellte Küche ab Weihnachten 2010 verfügen, denn alle unsere Erwartungen sind in vollem Umfang erfüllt!“

cml/syk

Landhotel Voshövel

46514 Schermbeck • www.landhotel.de

Sie wollen auch Ihre Küche modernisieren? Lassen Sie sich auf der Intergastra inspirieren.

Fotos: Landhotel Voshövel

Besuchen Sie uns auf der Intergastra, Stuttgart
11. – 15.02.2012 | Halle 5, Stand A34

boco Service & Catering – frische Farben für Gastronomie und Handel.

Angelehnt an legere Freizeitmode bietet die neue Service & Catering-Kollektion frische Farben, Jeanslemente und moderne Passformen. Sie umfasst für das edle High-Level-Segment die „Pure Line“, den „Jeans Look“, eine junge, modische Linie sowie die farbenfrohe „Colour Line“. Als zuverlässiger Partner für textilen Mietvollservice bietet CWS-boco kundenindividuelle Lösungen und überzeugt durch eine professionelle Wiederaufbereitung der Textilien.

Telefon: +49 (0) 6103 309-0 www.cws-boco.de

CWS | **boco**