

Die Wirtschaftsfachzeitschrift für professionelle Gemeinschaftsgastronomie

D 7682 E

gv-praxis

BUSINESS · CARE · EDUCATION 9/2021

KAFFEEBAR
RANKING

Eine Branche sieht rot



DIE NEUE HOTEL- UND GASTROLINE
Dreisame Spitze



© privat



© privat

„Die Planungsphase dauert länger“

Die Pandemie verändert die Prozesse zwischen Auftraggeber und beteiligten Unternehmen. Planungen verzögern sich. Wir sprachen mit den VdF-Vorständen Carsten Zellner und Hans-Peter Nollmann über die Lage der Fachplaner.

Wie bewerten Sie die aktuelle Situation im zweiten Pandemie-Sommer für die Planer und die Mitglieder generell?

Carsten Zellner: Wir haben eine ganz unterschiedliche Situation auf Mitgliederseite. Es gibt Planungsbüros, die besonders bei Großprojekten eine gleichbleibend hohe Auslastung haben, und es gibt andere, wo Projekte aus verschiedenen Gründen direkt von der Pandemie betroffen sind. Das Gleiche spiegelt sich auch bei Herstellern wider. Projektgeschäfte sichern eine höhere Auslastung als reiner Ge-

räteverkauf an die Gastronomie. Wir profitieren hier von der Gemeinschaftsgastronomie mit größeren Planungen, die teilweise über mehrere Jahre laufen und relativ krisenunabhängig sind. Allerdings sind die Abstimmungsprozesse viel sperriger geworden, der Aufwand ist deutlich größer, der menschliche Kontakt fehlt.

Welche signifikanten Veränderungen haben sich durch Corona für die Projekte noch ergeben?

Hans-Peter Nollmann: Ich stelle fest, dass rein virtuell das Verständnis

für Planungsprozesse schwieriger ist als Face-to-Face. Besonders, wenn es zu Problemen oder Hemmnissen kommt. Viele Zusammenhänge sind ja rein fachlich und erklärungsbedürftig. Das alles online zu erläutern, macht den Prozessablauf oft unnötig kompliziert.

Zellner: Technische Sachverhalte lassen sich gut klären, Schnittstellenprobleme sind nicht gut zu lösen. Das gilt auch für Projektsteuerungsaufgaben, die aktuell deutlich länger dauern.

Merken Sie, dass weniger in neue Projekte investiert wird als vor Corona?

Nollmann: Das Planungsvolumen ist auf VdF-Mitgliederseite nicht spürbar kleiner geworden. Positiv ist zu vermelden, dass es besonders in der Gemeinschaftsgastronomie keine Einbrüche gibt. Allerdings klagen viele Planungskollegen über unbesetzte Stellen und fehlende Mitarbeiter bei gleichzeitig hoher Arbeitsbelastung. Hier brauchen wir mehr Aktivitäten um neue Nachwuchskräfte.

Gibt es noch andere Herausforderungen?

Zellner: Die gibt es. Die Entscheidungsprozesse dauern einfach länger. Wir bekommen das gleiche Honorar, aber für einen viel längeren Planungs-

und Betreuungszeitraum. Damit müssen wir kalkulatorisch klarkommen.

Und wie sieht es bei den aktuellen Preiserhöhungen aus?

Zellner: Dramatisch. Bei Baustahl und Holz gibt es eklatante Lieferprobleme. In unserem großen Zentralküchenprojekt gibt es seit drei Monaten in einem Bereich einen Baustopp, weil die Verfügbarkeit von Baustahl nicht gewährleistet ist. Auch bei Dämm-Materialien – Stichwort Kühlzellen – gibt es 40 bis 50 Prozent Preiserhöhungen.

Worin bestehen die größten Herausforderungen auf Planerseite?

Nollmann: Eine stellt sicherlich das Thema Homeoffice dar. Wenn die Mittagsgäste nur noch an drei Tagen ins Betriebsrestaurant kommen, besteht Handlungsbedarf für die oder den Betreiber. Vielfach wurden in früheren Zeiten die Küchen unter völlig anderen Rahmenbedingungen geplant – meistens auch zu groß, statt auf intelligente Flächenreduzierung zu achten. Das fällt heute jeder Operative auf die Füße. In einem konkreten Projekt planen wir zum Beispiel eine Küche, die drei Küchen ersetzt.

„Wir bekommen das gleiche Honorar, aber für einen viel längeren Planungszeitraum.“

Klingt nach Kritik?

Nollmann: Früher hat man vielleicht manche Planungen rein nach möglichen Kapazitätsszahlen ausgerichtet. Ein Problem großer Flächen sind der Reinigungsaufwand und natürlich die laufenden Kosten. Vielfach sind ja auch die Flächen für den Gastraum zu groß geraten – für höchstens zwei bis drei Stunden Nutzungszeit. Heute dürfen die wirtschaftlichen Zwänge durch geringere und veränderte Frequenzen nicht übersehen werden. Gleichzeitig sind die neuen Anforderungen in Bestandsbetrieben nicht so einfach zu verändern, denn wir brauchen auch innenarchitektonische Lösungen. Es geht ja nicht mehr nur um Essen und Trinken, sondern um neue Formate, die auch Co-Working ermöglichen. Leider fehlt manchen Betriebsräten dafür noch das Verständnis.

Gibt es diesen Veränderungsdruck auch bei Planungen im Klinikmarkt?

Zellner: Auf alle Fälle. Es wird sicher in den nächsten Jahren ein Abschnellen der Zahl der Krankenhäuser geben. Dazu kommt eine Zusammenlegung der tertiären Bereiche, darunter gehört neben Sterilisation und

CONVOTHERM®

A Weibilt Brand

Starke Kombidämpfer für den harten Alltag.

- Robuste, zuverlässige Qualität
- Ergebnissicherheit auch mit öfter wechselndem Personal
- Durchdachte Hygiene und Sicherheit
- Einfaches HACCP-Management



Advancing Your Ambitions



Apotheke auch der Küchenbereich. Es gibt in Zukunft auf alle Fälle weniger Klinikküchen.

Meiner Meinung nach werden die Konzepte ganzheitlicher betrachtet werden müssen, dabei entstehen intelligente und multifunktionale Lösungen. Im Kern geht es immer um die Frage, welche Teile der Wertschöpfungskette selbst übernommen werden. Bei Zentralküchen wird über neue Kundenzielgruppen nachgedacht, es geht um eine umfassende Bewertung, wenn wir uns für ein System entscheiden. Auch in Unikliniken wird die gesamte Lieferkette angeschaut, um zu prüfen, was noch zeitgemäß ist.

Das Stichwort. Ist denn die Zentralküche überhaupt noch zeitgemäß?

Zellner: Offensichtlich ja, denn wir bauen zurzeit die größte Zentralküche im Caremarkt. Standort ist das Ruhrgebiet. Invest rund 45 Millionen Euro. Dabei schaut der zukünftige Betreiber, die St. Elisabeth Gruppe – Katholische Kliniken Rhein-Ruhr zusammen mit dem Katholischen Klinikum Bochum, nicht nur auf Patientenverköstigung. Aus der neuen Zentralküche sollen künftig sämtliche Kliniken, Senioreneinrichtungen und Kindertagesstätten der Gesellschafter, aber auch externe Kunden beliefert werden. Und erfolgreich wird das deshalb, weil der verantwortliche Verpflegungsmanager einen hohen Qualitätsanspruch

„Zentrale Produktionsküchen werden zunehmen.“

VdF-Vorsitzender
Carsten Zellner.

einfordert und schon heute unter Beweis stellt. Hier geht es um rund 10.000 Essen pro Tag.

Ist das nicht gegen den Trend zu mehr individuellen Wünschen?

Zellner: Überhaupt nicht. Systematisierung und Individualisierung schließen sich nicht aus. Die Köche müssen allerdings diesen unbedingten Willen zur Qualität auch umsetzen können. Wir bauen hier ein Kochhaus, das wir auch so nennen.

Nollmann: Zentrale Produktionsküchen werden zunehmen. Das könnte zukünftig auch für Betriebsgastronomie gelten, um Kosten zu sparen. Stichwort Ghost Kitchen. Was man dazu immer braucht, ist auf Personal-seite Verständnis für die Zusammenhänge und keine Vorurteile. Dazu zähle ich auch eine positive Einstel-

VdF-Vorstandssprecher Hans-Peter Nollmann.



Ing.-Büro Zellner

© gv-praxis

lung der Betriebsleiter, um die hohen Qualitätsziele zu erreichen.

Worin liegt das Problem?

Nollmann: Oft erlebe ich in Gesprächen, dass das Verständnis für Veränderungen fehlt. Und das überträgt sich auf alle Ebenen. Wenn weniger Gäste mehr bezahlen sollen, ist ein hoch motiviertes und geschultes Verkaufs- und Servicepersonal notwendig. Vom Köcheteam ganz zu schweigen.

Mit welchen Veränderungen rechnen Sie in der Profi-Küche?

Zellner: Zukünftig werden wir mehr in Komponenten denken. Die Lebensmittelindustrie macht es vor und baut dann Angebote zusammen. Dabei bleiben Front Cooking und Finishing mega-aktuell, um dem Gast ein Genussserlebnis zu garantieren. Auch können hochwertige Convenienceprodukte zum Einsatz kommen, wenn die Öffnungszeiten länger werden. Jedenfalls nimmt der Erwartungsdruck auf die Dienstleister zu. Die Betriebszeiten auf 12 bis 14 Uhr zu konzentrieren, wird nicht mehr funktionieren.

Was steht auf der VdF-Agenda 2021?

Nollmann: Zunächst einmal freuen wir uns darüber, dass unserer Mitgliederzahl in den letzten Jahren auf 261 gestiegen ist. Das zeigt den Nutzen einer Mitgliedschaft im Verband der Fachplaner. Unser Kernthema konzentriert sich auf Fortbildung in technischer Hinsicht und bei Spezialthe-



H.-P. Nollmann

© gv-praxis

men. Wir haben verschiedene Arbeitsgruppen eingerichtet, die gezielt aktuelle Fragen und passende Lösungen erarbeiten. Darunter arbeitet eine AG mit der Berufsgenossenschaft zusammen. Das Kernthema heißt Arbeitsschutz.

Zellner: Ein anderes wichtiges Thema ist während der Pandemie entstanden: die Schlagkraft der gesamten Außer-Haus-Branche in Richtung Berlin zu stärken. Hier unterstützen wir ein neues Netzwerk und engagieren uns im Beirat der ‚Union der Wirtschaft‘. Es wird immer wichtiger, die Bedeu-

Burkart Schmid sprach mit den beiden VdF-Vorständen per Video-Call.



© sixred-ag

tung der gesamten Branche zu betonen und mehr Gehör bei den Regierenden zu finden. Hier gibt es noch Nachholbedarf, wie das letzte Jahr gezeigt hat.

Das Gespräch führte Burkart Schmid.

Fachplaner VdF

Der Verband der Fachplaner Gastronomie – Hotellerie – Gemeinschaftsverpflegung e.V. (VdF) wurde von Dr. Georg Triebe vor 31 Jahren gegründet. Voraussetzungen für eine Ordentliche Mitgliedschaft im VdF sind eine mindestens fünfjährige Berufstätigkeit sowie ein regelmäßiger Qualifizierungsnachweis. Dem Verband gehören aktuell 261 Mitglieder an. Arbeitsgruppen im VdF befassen sich, oft zeitlich begrenzt, mit speziellen fachlichen Aufgaben. In gewerbliche Küchen ganzheitlich zu planen, sind viele spezielle Kenntnisse erforderlich. Die Fachplaner und Berater nehmen als Spezialisten für das System von Großküchen in Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung stets das Ganze in den Blick. Dazu gehören Aufgaben wie Wirtschaftlichkeitsanalysen und Machbarkeitsstudien, die Optimierung des Workflows unter Berücksichtigung der Senkung von Personal- und Betriebskosten sowie eine hohe Energieeffizienz.



Beratung:

Kompetente **Beratung** hilft richtige Entscheidungen zu treffen.

Projektierung:

Gute Leistung und intensive **Abstimmung** mit unseren Kunden sind Garantie für ein herausragendes wirtschaftliches **Ergebnis**.

Handel:

Vom **Innenausbau** bis zum **gedeckten Tisch**. Bei uns bekommen Sie alles **aus einer Hand**.

Lieferung:

Einzelne Komponenten sollten dann vorliegen, wenn man sie braucht. Wir sorgen für eine wunschgemäße **Lieferung** und **Montage**.

Service:

Guter **Service** schützt ein erfolgreiches **Projekt**. Der **HÖRSTKE 24/7-Notdienst**, vorbeugende **Inspektionen** und **Wartungen** auf Wunsch, sowie **Spülmittelservice** sind bei uns selbstverständlich.

Onlineshop:

Direktversand für Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung.

www.hoerstke-shop.de

Zentrale

Liegnitzer Straße 11
58454 Witten
Tel.: 02302 1677
Fax: 02302 1641

Niederlassung

Kelvinstraße 25
50996 Köln
Tel.: 02236 4904922
Fax: 02236 4904920

www.hoerstke.de

info@hoerstke.de