

Hauptthemen für die Profiküche

# Eigen-Convenience, Health-Food, Outsourcing

Gesellschaftliche Entwicklungen wirken sich direkt auf die Arbeit in der Hotelküche aus. Um trotz des Wandels erfolgreich arbeiten zu können, sollten Hoteliers und Gastronomen die Keywords kennen und flexibel reagieren. Ein Gastbeitrag von Hildegard Dorn-Petersen (FCSI) über die wichtigsten Tendenzen in puncto Hotelküche.



Küchen wandeln sich ebenso wie Gesellschaften. Küchenchefs sollten sich daher flexibel neuen Bedingungen anpassen können.

Foto: Norenko Andrey/shutterstock

**N**ew Work, neue Konzepte und soziale Sichtbarkeit lassen Restaurants im urbanen Raum zur Verlängerung des Wohnzimmers werden. Hotels definieren sich über die Gemeinschaft, den von Personal und Gästen gemeinsam genutzten „Livingroom“. „Daraus entstehen neue Angebote wie Selbstmixbars, Gemeinschaftsküchen oder Instagram-Points“, beschreibt der Küchenplaner und Präsident der Foodservice Consultant Society International (FCSI), Frank Wagner, die aktuellen Tendenzen in der Hospitalitybranche. Auch die Hotelküche befindet sich aufgrund dieser gesellschaftlichen Veränderungen im Wandel. Die folgenden zehn Tendenzen dominieren die Entwicklung.

#### N° 1: Individualität mit Kalkül

Für Hotelrestaurantgäste von heute reicht die Auswahl zwischen Fisch und Fleisch nicht mehr aus. Angebote wie vegetarische und vegane Speisen sowie Health- oder Medical-Food sind ebenso eine Selbstverständlichkeit wie Änderungswünsche bei Gerichten. „Das Angebot am Abend muss sich herausheben. Standard wird nicht mehr gut genug sein, Systemgastronomie erst recht nicht. Individualität, Authentizität und Nachhaltigkeit werden siegen“, ist Alexander Hofer, Inhaber des Fachplanungsbüros H44. Team, überzeugt.

#### N° 2: Kosten im Blick

Nicht vergessen werden darf dabei aber die Ertrags- und Kostenkontrolle, die immer wichtiger wird. Wer sich über die Halbpension hinaus den Luxus eines À-la-carte-Geschäfts leisten möchte, ist auf entsprechendes Publikum angewiesen. Gastronomieberater und Buchautor Björn Grimm hat in den vergangenen 16 Jahren mit seinem Team mehr als 2.000 Hotel- und Gastronomiebetriebe begleitet, unter anderem ein Wellnesshotel mit etabliertem F&B-Team, dem er bei gutem Umsatzniveau ein von vornherein negatives Betriebsergebnis voraussagte: „Es wurde immer nur in ‚lecker‘ und zu wenig in Euro gedacht. Wie soll denn dann eine gesamte Abteilung



**Bleib locker!**  
Nach dem Essen  
sind es Stammgäste.

Mit dem SelfCookingCenter® und dem VarioCookingCenter® werden aus Skeptikern neue Stammgäste. Dank der intelligenten Technologie sparst Du Ressourcen und servierst eine herausragende Speisenqualität – und das zu einem angemessenen Preis.

Mehr unter:  
[de.catering2019.com](http://de.catering2019.com)





Mitarbeiter stellen klare Erwartungen an ihren Arbeitsplatz. Er sollte modern und technisch anspruchsvoll ausgestattet sein.

hochmotiviert arbeiten, wenn sowie so nur Verlust produziert wird?“ Die Sterneambitionen waren dahin, ebenso wie der Arbeitsplatz des Küchenchefs. Damit das nicht passiert, rät Grimm dazu, alles, was die Restaurantgäste nicht in der notwendigen Frequenz annehmen, auf den Prüfstand zu stellen. Das neue gastronomische Konzept konzentriert sich nun auf eine optimale Versorgung der Hausgäste, die mit ihren Primärerlösen die wirklich interessanten Deckungsbeiträge schaffen.

### N° 3: Outsourcing

Outsourcing bis hin zum Stewarding ist ebenso denkbar wie energiebringende Abfallentsorgung. Teils werden Spülküchen verkleinert oder der Spülprozess wird zeitlich gestreckt. Reicht der Platz nicht aus oder ist die zu nutzende Mietfläche zu teuer, wird der Bereich ausgelagert. So gehandhabt beispielsweise im Münchner Hofbräuhaus, wo die Speisen aus der Produktionsküche in Brunnthal angeliefert werden und im Gegenzug das benutzte Geschirr zur Reinigung zurücktransportiert wird.

### N° 4: Grünes Bewusstsein

Auch ökologische Aspekte stehen immer mehr im Fokus. Ein besonderer Punkt ist das Sammeln und Verwerten von Speiseresten und Küchenabfällen, worauf sich mittlerweile diverse Unternehmen spezialisiert haben. Am Ende der Kette sind die Abfälle noch als wertvolle Rohstoffe und Energielieferanten nutzbar. Dieser wertschätzende Umgang mit Ressourcen kommt auch bei den Gästen gut an, vor allem bei jüngeren.

### N° 5: Gutes Klima

Mitarbeiter stellen klare Bedingungen an Arbeitgeber und fordern sozialverträgliche Arbeitsplätze. Bei 40 Grad Celsius Raumluft möchte niemand in der Küche stehen. Ein attraktiver Küchenarbeitsplatz ist modern und technisch anspruchsvoll ausgestattet, mit kurzen Wegen und einer angenehmen Atmosphäre. „Eine tolle Infrastruktur sowie ein gutes Arbeitsklima sind vielen Mitarbeitern wichtiger als eine hohe Entlohnung“, sagt Alexander Hofer. Jede Investition, die die Arbeitsbedingungen für Mitarbeiter verbessert, ist aus seiner Sicht unverzichtbar.

### N° 6: Kleine Küchen, kleine Teams

Die Grundflächen der Hotelküchen werden immer kleiner, die Ausstattung wird kompakter. „Vollküchen leisten sich sehr wenige unserer Kunden“, so FCSI-Präsident Frank Wagner. Hinzu komme das Ringen um Fachkräfte. „Die Arbeit muss neu gedacht werden. Wir müssen auf die Anforderungen des Marktes reagieren und jede Chance zur Veränderung nutzen. Wer heute noch in Köpfen denkt und hofft, dass jede Stelle besetzt werden kann, hat nicht realisiert, was da draußen passiert“, urteilt Gastronomieberater und Buchautor Björn Grimm. Er sagt: „Wir werden nie wieder so viele und gutausgebildete Leute in unseren Teams haben wie heute. Machen Sie also nochmals ein Gruppenfoto, denn die Gruppen werden kleiner.“

### N° 7: Eigen-Convenience

Durch diese Entwicklung ändern sich auch Prozesse. Produktionsverfahren wie „Cook & Chill“ und „Cook & Freeze“ ermöglichen es der Küchencrew, in auslastungsschwachen Zeiten Eigen-Convenience zuzubereiten. Fes-



In auslastungsschwachen Zeiten kann die Küchencrew Eigen-Convenience wie Soßen zubereiten.

te Produktionszeiten, um eigene Grundzutaten wie Soßen und Sättigungsbeilagen komprimiert und gebündelt zu produzieren, seien hilfreich. Die Ausgabe werde über wenige Mitarbeiter garantiert, die stressfrei und ohne weitere Überstunden ihre Arbeit ohne Qualitätsverlust schaffen.

#### N° 8: Vernetzte Technik

Unterstützend für eine effiziente Produktion sind neue Geräte, die deutlich mehr können als nur kochen. Eine Herausforderung bleibt, dass alle Einheiten der Küchentechnik optimal kommunizieren. Diese Vernetzung der Geräte wird in Zukunft Prozesse optimieren und vor allem administrative Arbeiten erleichtern, erfordert jedoch auch ein Umdenken, das schon während der Ausbildung stattfinden muss.

#### N° 9: Der Mensch im Mittelpunkt

Küchentechnik 4.0 entlastet die Küchencrew und trägt dazu bei, dass diese sich mehr auf die eigentliche Arbeit konzentrieren kann: zu kochen, die Gäste zu verwöhnen und mit neuen Kreationen zu überraschen. Denn das

sei das Reizvolle am Gastgewerbe: „Wir müssen mehr an die beteiligten Menschen als an die Rezepte und die Technik denken“, fordert Björn Grimm in seinem Buch „Der Küchen-Coach“. Er vernehme zunehmend den Ruf nach mehr Schulungen für Service

blind allem Neuen zu folgen“, sagt Trendscout und FCSI-Berater Pierre Nierhaus: „Es empfiehlt sich, Trends selbstbewusst entgegenzustehen und zunächst zu prüfen, ob sie zum Konzept passen, der Zielgruppe entsprechen und Mehrwert im Hinblick auf

**„Veränderungen gegenüber offen zu sein, bedeutet nicht, blind allem Neuen zu folgen.“**

PIERRE NIERHAUS, TRENDSCOUT

und Küche. Aber nicht nur das klassische Weinseminar werde gewünscht, sondern auch Fortbildungen in Führungs- und Unternehmenskultur, Motivation oder im Bereich Deckungsbeitragsrechnung.

#### N° 10: Individuelle Entscheidungen

Bei allem Respekt vor Trends und Innovationen: „Veränderungen gegenüber offen zu sein, bedeutet nicht,

Image und Wirtschaftlichkeit bringen.“ Die wichtigste Anforderung sei, echt und authentisch zu bleiben. Digitalisierung sollte man beispielsweise dort nutzen, wo sie effizientere Prozesse und besseren Service bringt. Es lohne sich, analog mit den Gästen zu kommunizieren und sie mit Freundlichkeit, Kompetenz und Qualität statt mit technischem Chichi zu gewinnen.

Hildegard Dorn-Petersen