



Einkaufs- Tipp: Großküchenherde

Steht eine Revitalisierung, eine Modernisierung oder eine Neuanschaffung für die "Zentrale" der Küche an, gibt es viele Anregungen und Vorschläge, wie der neue Herd oder die neue Produktionseinheit aussehen soll. Aus der Praxis weiß ich, dass fast immer von innen nach außen geplant wird, anstelle von außen nach innen. Das heißt, es wird von der gewohnten Situation ausgegangen und nicht, welche Ziele in Zukunft erreicht werden wollen, sollen und müssen.

Der nachstehende Fragenkatalog soll Ihnen eine Entscheidungshilfe sein.

1. Was ist wichtig für Ihren Betrieb?

Wie viele Mitarbeiter sind in der Küche?

Welche Posten sind besetzt?

Wie ist der Material- und Arbeitsfluss gestaltet?

"Einbahn" zum Pass?

Die Antworten sind wichtig für die Ausstattung des Herdes, d.h. Bedienung einseitig oder beidseitig.

2. Was kochen Sie derzeit? Was wollen Sie in Zukunft zubereiten?

Traditionelle, regionale Küche?

Internationale Küche und Spezialitäten aus verschiedenen ethnischen Küchen?

Es gibt Spezialitäten in der regionalen Küche ? Ihr Alleinstellungsmerkmal, die in der konventionellen Zubereitung das beste kulinarische Ergebnis bringen. Also ist es wichtig, diese USPs auch in Zukunft auf höchstem Standard anzubieten und keine Kompromisse zu machen. Produktspezifisch - anwendungstechnisch gesprochen: bleiben Sie in der Klassik und transferieren Sie diese Produkte nicht in moderne Gartechniken,

3. In welcher Menge?

Bevor Sie über die Größe des Herdes entscheiden, machen Sie sich eine genaue Aufstellung über die Mengen, die in flüssiger und fester Form verarbeitet und zubereitet werden. Liter, Kilogramm und Stück (minimal, maximal) sind die Faktoren für die Bestimmung der Größe.

4. Zu welchen Kosten ?

Bei der Vielfalt der Ausstattungsvarianten und Modelle ist es nicht einfach, die genauen Kosten zu ermitteln. Mein Vorschlag: machen Sie die ?Prime Cost Kalkulation? und Sie sehen sehr schnell, zu welchen Kosten die Küche welche Speisen produziert.

5. In welchem Zeitraum?

Jahresgeschäft oder Saisonbetrieb?

Sommer oder Winter?

Einkaufs- Tipp: Großküchenherde

Frühstück ? Mittag ? Abend?

- a la carte, a la minute, Schneid- und Schöpfgerichte

Wie viele Stunden ist die Küche geöffnet? Wann sind die Spitzenzeiten?

6. Wo?

Vorne ? bei den Gästen oder hinter den Kulissen?

Vielleicht ist es möglich oder besser, die Küche kommt zum Gast und bleibt nicht hinter den Kulissen?!

Vielleicht macht es Sinn, das Angebot zu "splitten" und die Küche in den interaktiven Verkauf einzubinden?!

Sie können Ihren Gästen eine neue kulinarische Erlebniswelt anbieten.

7. Produktionsfläche versus Verkaufsfläche

Sie wollen alles frisch machen, die Gäste mit der Zubereitung nach Bestellung - a la carte ? a la minute? gewinnen?!

Da rate ich Ihnen: Spielen Sie schon im Trockenmodell die Bestellung eines 8er Tisches durch, bei jeder Gast ein anderes Gericht bestellt hat und auch die Zubereitungsarten unterschiedlich sind. Sie werden sehr schnell merken, wo die Schwachstellen sind. Diese Schwachstellen wirken sich später in der Praxis gravierend aus. Lange Wartezeiten, Tische werden nicht zeitgleich bedient usw.

8. Herd & Topfmanagement

Große, plane Herdflächen sind gut zum Rochieren von Töpfen und Pfannen. Wichtig ist dabei: wie wird die Fläche gesteuert, wie können die einzelnen Zonen reguliert werden, von welcher Seite wird die Einstellung vorgenommen? Wie passen die Größen des Kochgeschirrs zur installierten Herdfläche?

Wie ist die Produktion aufgeteilt? Wann wird der Herd frei?

9. Energiearten

Induktion, Strom, Gas, Holz/Pellets

Die Präferenzen sind sehr unterschiedlich. Achten Sie darauf, dass die Energieart zu Ihrem Geschäftsablauf passt! Machen Sie die Probe aufs Exempel, ein Beispiel: Naturschnitzel. Vergessen Sie auch nicht das richtige Geschirr zur jeweiligen Garenergie. Die Unterschiede im Detail sind manchmal größer als angenommen oder vorgestellt und am Ende des Jahres wirkt sich jeder gesparte Cent aus.

Ist die Herdfrage in Bezug auf die Küchenproduktion - vertikal, horizontal, Methoden und Systeme -geklärt, müssen die ergänzenden Geräte an der Peripherie kritisch unter Betracht gezogen werden. Welche Geräte können den Herd sinnvoll ergänzen? Auf welchem Posten? In welcher Gerätegröße? Welches Modell? Dabei ist die Wertschöpfung und Nachhaltig der Investition ein besonderer Fokus