12.2014 | „Was ich den Küchenplanern schon immer mal sagen wollte!“
chefs!

KULINARISCH · KREATIV · KOMPETENT

chefs!camp

Hart, aber fair: In der neuen Küche von Capital/Prime Catering auf der Messe Berlin diskutierten Küchenchefs und Küchenplaner des FCSI Deutschland – Österreich e.V., warum noch immer so viele Küchen an den Bedürfnissen der Köche vorbei geplant werden. Fazit am Ende des ersten *chefs! camp*: Schuldzuweisungen bringen niemanden weiter. Küchenplanung funktioniert nicht gegeneinander, sondern nur gemeinsam. Beide Seiten – Chefs & Planer – müssen aufeinander zugehen und besser kommunizieren

FOTOS: FLORIAN BOLK FÜR CHEFS!

76 chefs! | Dezember 2014

12.2014 | „Was ich den Küchenplanern schon immer mal sagen wollte!“
chefs!

WAS ICH DEN KÜCHENPLANERN SCHON IMMER MAL SAGEN WOLLTE!

12.2014 | „Was ich den Küchenplanern schon immer mal sagen wollte!“
chefs!

chefs! camp

WAS ICH DEN KÜCHENPLANERN SCHON IMMER MAL SAGEN WOLLTE!

Viele Köchinnen und Köche sind gezwungen, sich an ihrem Arbeitsplatz mit den Gegebenheiten einer verplanten Küche zu arrangieren. Das kostet sie im ohnehin anspruchsvollen Alltag viel Kraft und Zeit – und minimiert nicht selten die Wirtschaftlichkeit des gesamten Betriebs. Warum ist das so? Wer trägt die Schuld? Und wie kann eine Küchenplanung von Anfang an in die richtigen Bahnen gelenkt werden? Dies und mehr waren Fragestellungen bei dem 1. *chefs! Camp*, das unser Magazin in Zusammenarbeit mit dem FCSI Deutschland – Österreich e.V. initiierte. In der neuen Küche von Capital/Prime Catering auf der Messe Berlin trafen renommierte Planer und planungserfahrene Küchenchefs aufeinander, um die Hintergründe zu diskutieren und neue Wege für eine bessere Zukunft aufzuzeigen. *chefs!* Redakteur Jörg-Michael Ehrlich hat die Diskussion aufgezeichnet. Die Talkrunde wurde von Klaus Häck, Beirat Wissen & Bildung des FCSI Deutschland – Österreich e.V., und Sabine Romeis, Herausgeberin und Chefredakteurin von *chefs!*, geleitet.

Sabine Romeis: Bei unseren Recherchen hören wir immer wieder, wie unglücklich Köchinnen & Köche teilweise mit ihren Küchen sind und wieviel Kraft sie investieren müssen, um Fehlplanungen auszugleichen. Wie kann eine Küchenplanung von Anfang an in die richtigen Bahnen gelenkt werden?
Peter Neumann: Das ist wie beim neuen Auto – bevor man losfährt, muss man die Bedienungsanleitung lesen. Wie zu jedem Auto gehört auch zu jeder Küche eine Bedienungsanleitung. Die muss individuell erstellt werden. Viele Planer machen Zeichnungen, aber das Konzept und die Ideen dahinter werden nicht aufgeschrieben.
Peter Griebel: Im Vorfeld der Küchenplanung für unsere Convention Hall für Events mit bis zu 4 000 Menüs habe ich mir in Deutschland viele Küchen angeschaut. Mein Fazit: Schlechter, als diese Küchen geplant sind, kann ich es auch nicht machen. Ich habe mir dann einen Planer gesucht und die Planung weitgehend selbst gemacht.
Sabine Romeis: Womit fängt eine Küchenplanung idealerweise an?
Peter Sikorra: Es muss hinterfragt werden: Plane ich für jetzt oder schon für 2020? Wie sieht das Entwicklungspotenzial meines gastronomischen Konzepts aus? Kommen eventuell noch weitere Restaurants dazu? Und habe ich in Zukunft überhaupt noch die Mitarbeiter, die in dieser Küche arbeiten sollen? Als ich 2004 zur Block Gruppe kam, war die Küchenplanung fürs *Grand Elysée Hamburg* schon fertig. Ich habe sie angeschaut und kam zum Schluss: Das, was wir machen wollen, kann so nicht funktionieren. Der Küchenplaner war natürlich nicht begeistert: „Wir planen seit drei Jahren an Ihrer Küche und Sie präsentieren uns jetzt den dritten Küchenchef, der wieder völlig andere Vorstellungen hat als seine Vorgänger!“ Eugen Block hat dann zu mir den entscheidenden Satz gesagt: „Sie bekommen alles, was Sie wollen, aber es muss hinterher auch klappen.“

„Wenn die Führungskräfte sich nicht weiterentwickeln, entwickeln sich automatisch auch die Küchen nicht weiter.“
Klaus Häck, Professional Coach & Beirat Wissen & Bildung, FCSI Deutschland - Österreich e.V.

Sabine Romeis: Frau Kantor, Sie sind erst seit kurzem Küchenchefin im *Gasthaus Meyer* der Zoo Hannover Service GmbH. Sind Sie eigentlich mit der Küche, die Sie vorgefunden haben, zufrieden?
Karin Kantor: Nein. Ich bin seit Mai Küchenchefin im *Gasthaus Meyer* und versuche täglich, die Dinge auszumerzen, die bei der Planung vor drei Jahren falsch gelaufen sind. Das größte Problem: Die Küche stößt an ihre Kapazitätsgrenzen. Wohl auch, weil niemand zum Zeitpunkt der Planungen die Umsatzsteigerungen voraussehen konnte, die wir in der Zoo-Gastronomie in den letzten Jahren verzeichnen. Wir kochen in dieser Küche nicht nur bis zu 1 000 Essen täglich für das *Gasthaus Meyer*, sondern beliefern auch drei Satelliten. Dazu kommen Caterings mit bis zu 3 000 Gästen.
Sabine Romeis: Herr Neumann, wie kann eine Küche schon wenige Jahre nach der Inbetriebnahme zu klein sein? Hören Küchenplaner nicht zu?
Peter Neumann: Einspruch!

Heinz Imhof (links), Geschäftsführer von Capital/Prime Catering auf der Messe Berlin, begrüßte die Teilnehmer am 1. *chefs! camp* herzlich.

FOTOS: FLORIAN BOLK FÜR CHEFS!

12.2014 | „Was ich den Küchenplanern schon immer mal sagen wollte!“
chefs!

„Mein Wunsch an die Planer? Dass sie sich intensiver mit den Herstellern austauschen, bevor ein Gerät angeschlossen wird. Es kann nicht sein, dass wir Köche ausbaden müssen, wenn ein neues Gerät nicht funktioniert.“

Andreas Hardy Flechtner, Küchendirektor, Capital Catering, Berlin

„Ich wünsche mir, dass der Küchenplaner mir auch Stichworte für die Argumentation gegenüber dem Geldgeber liefert, warum beispielsweise die Investition in ein teureres Gerät nötig ist.“

Jörg Kantor, Leiter Gastronomie / Food & Beverage Manager, Zoo Hannover Service GmbH

„Gute Küchenplanung funktioniert nur miteinander. Wir Planer sind keine Köche und Köche sind keine Planer. Wenn wir offen aufeinander zugehen, kommt auch meistens etwas Gutes heraus.“

Peter Neumann, Geschäftsführer, K 3 Planungsgesellschaft, Berlin

Leckerer Empfang: Das Team von Capital/Prime Catering verwöhnte die Teilnehmer des 1. *chefs! camp* mit kleinen Köstlichkeiten

12.2014 | „Was ich den Küchenplanern schon immer mal sagen wollte!“
chefs!

chefs!camp

WAS ICH DEN KÜCHENPLANERN SCHON IMMER MAL SAGEN WOLLTE!

Wir Küchenplaner hören sogar sehr gut zu. Ich habe Mathematik studiert, das kommt mir in meinem heutigen Job zugute. Wie in der Mathematik sind bei jeder Küchenplanung Dinge gegeben, und es gibt Ziele, die man erreichen will. Es geht darum, den Weg zu definieren. Das beginnt mit einer Grundlagenermittlung, einer Vorplanung und der Betriebsanleitung. Dazu gehört auch eine Vision, wohin das Geschäft in Zukunft geht. Natürlich – Fehler passieren immer, aber wenn man so vorgeht wie beschrieben, lassen sie sich minimieren.

Sabine Romeis: Herr Flechtner, wir sind hier in Ihrer Küche, der neuen Zentralküche von Capital / Prime Catering, zu Gast. Sie haben mitgeplant. Ist die Küche so geworden, wie Sie es sich gewünscht haben?

Hardy Flechtner: Sogar noch besser! Ich hatte das Glück, von Anfang an in die Planung der neuen Zentralküche der Messe Berlin involviert zu sein. Die Eckdaten wurden toll umgesetzt, sodass wir hinterher nur noch marginale Dinge ändern mussten. Ich habe eine erste grobe Küchenplanung gemacht. Dann kam das Planungsbüro dazu und hat Verbesserungsvorschläge eingebracht. Viele Ideen und Details, die ich aufgrund meiner Erfahrung mit unserer alten Küche im inzwischen geschlossenen ICC nicht auf dem Schirm hatte, kamen vom Planer.

Mike Wieser: Ich arbeite in einer Küche, die für Cook & Serve-Produktion konzipiert wurde. Da wir inzwischen aber auch weiter entfernte Einrichtungen beliefern, produzieren wir aus hygienischen Gründen weitere 500 Essen im Cook & Chill-Verfahren. Das Hauptproblem: Wir haben dafür zuwenig Platz und Stellflächen.

Sabine Romeis: Wie werden die Grundlagen für eine Küchenplanung ermittelt?

Peter Neumann: Wir stellen Fragen und bitten die Beteiligten, Fragebögen auszufüllen. Dazu muss man sich an einen Tisch setzen und den Papierkram gemeinsam machen.

Gerd Schmidt: In der Honorarordnung für Architekten und Ingenieure (HOAI) gibt es eine Aufteilung nach Leistungsphasen. Die erste Phase ist die Grundlagenermittlung, die sehr sauber erfolgen muss. Wenn wir Planer uns Küchen anschauen, sind das nur Momentaufnahmen. Daher sind wir auf diejenigen angewiesen, die dort arbeiten.

„Der Planer muss nicht nur durch die Küche gehen, sondern auch mit uns in die Zukunft schauen. Wichtig ist auch der Austausch unter den Chefs, um an den richtigen Planer zu geraten.“

Mike Wieser, Leiter Zentralküche ASB, Königs Wusterhausen

Erstes Kennenlernen vor dem Einstieg in die Diskussion (von links): Mike Wieser, Peter Sikorra, Andreas Hardy Flechtner, Jörg & Karin Kantor

FOTOS: FLORIAN BOLK FÜR CHEFS!

Klaus Häck: Für mich stellt sich die Frage, wie Sie ein Küchenkonzept definieren? Verstehen Koch und Planer darunter eigentlich das Gleiche?

Jörg Kantor: Ein Konzept muss schlüssig sein – von der Anlieferung der Rohware bis zum fertigen Gericht auf dem Teller. Dazu gehören beispielsweise die Festlegung der Kühlbereiche, der Arbeitswege oder der Plätze für Wärmewagen, Hordengestelle oder Tellerspinnen. Wenn der Koch sich einen Kilometerzähler an die Beine binden muss, haben wir verloren.

Marco Roland: Das Küchenkonzept ist ein Unterpunkt des gesamten Gastronomiekonzepts. Ich muss mir überlegen: Wer sind meine Gäste und was erwarten sie von mir? Erst dann stellt sich die Frage, wie ich das Konzept küchenseitig umsetzen kann.

Gerd Schmidt: Dem stimme ich zu. Als erstes muss definiert werden, was über den Pass gehen soll. Wenn das geklärt ist, müssen wir Planer aufzeigen, welche wirtschaftlichen Wege dorthin führen.

Jörg Kantor: Wir haben vor der Planung der Küche im *Gasthaus Meyer* seinerzeit sehr genau analysiert, welche Gäste wir erreichen wollen. Dennoch ist die Küche heute zu klein. Im Nachhinein würde ich sagen, dass unser Einrichter & Händler unsere Vorstellungen nicht verstanden hat. Wir haben vermutlich Pech gehabt.

Gerd Schmidt: Stopp! Wir dürfen jetzt nicht Einrichter und Planer in einen Topf werfen. Sie haben sich einem Händler anvertraut. Im FCSI trennen wir aber ganz klar zwischen Planer und Händler. Ein Großküchenhändler plant nicht unabhängig, sondern greift auf Geräte und Hersteller zurück, die er im Vertrieb hat. Bei einem unabhängigen Planer kann man dagegen davon ausgehen, dass er genau das plant, was Sie benö-

12.2014 | „Was ich den Küchenplanern schon immer mal sagen wollte!“
chefs!

„Als ich 2004 zur Block Gruppe kam, waren die Küchen für das Grand Elysée schon geplant. Als ich mir den Plan angeschaut und gesagt habe, dass ich das Ganze doch etwas anders haben möchte, waren die beteiligten Planer natürlich nicht begeistert.“

Peter Sikorra, Küchendirektor, Grand Elysée Hamburg

„Ich wünsche mir, dass ein Küchenchef während der gesamten Partnerschaft mein Tun kritisch hinterfragt. Er soll lieber dreimal nachfragen, damit ich auch letzte Planungsschwächen ausbügeln kann.“

Gerd Schmitt, Gesellschafter, Cooking Solutions, Hude-Oldenburg

„Mein Ziel ist, dass ich gut und partnerschaftlich mit dem Küchenplaner zusammenarbeiten kann. Wir Köche brauchen den Input des Planers als Sparringspartner. Er zeigt uns auf, welche Möglichkeiten es im Detail gibt.“

Marco Roland, Küchendirektor, PACE Paparazzi Catering & Event, Berlin

Burger mal ganz anders: im Miniformat in der knusprigen Waffel und mit etwas Käse gratiniert

12.2014 | „Was ich den Küchenplanern schon immer mal sagen wollte!“
chefs!

chefs!camp WAS ICH DEN KÜCHENPLANERN SCHON IMMER MAL SAGEN WOLLTE!

tigen. Der Weg zum Planer erscheint erst mal teurer, weil wir für unsere Arbeit Geld verlangen. Ein Einrichter oder Händler bietet seine Planungsleistung zum niedrigeren Preis an, da er für das, was er einplant, eine gewisse Marge erhält. Im Endeffekt kostet es den Investor das Gleiche. Wir Planer erzeugen einen Wettbewerb am Markt, der den Preis reguliert.

Mike Wieser: Auch bei uns war es ein Einrichter, der uns möglichst viele Geräte verkaufen wollte. Neben drei Heißluftdämpfern von Rational steht bei uns noch ein Heißluftdämpfer einer weiteren Marke. Ich habe mich schon immer gefragt warum? Ob der noch im Lager stand und weg musste?

Klaus Häck: Was mich an dieser Stelle interessieren würde: Was erwarten Sie als Planer von der Köcheseite?

Peter Neumann: Dass sie als erstes die Sicht der Gäste einnimmt, von denen sie ihr Geld bekommt. Wenn wir wissen, was über den Pass gehen soll, können wir die dafür notwendige Küche planen. Natürlich muss in der Grundlagenplanung auch geklärt werden, ob man seine Soßen beispielsweise noch selbst kocht oder schon vorgefertigt einkauft. Das alles muss schriftlich festgehalten werden – für den Fall, dass Verantwortliche wechseln und sich am Ende niemand mehr an Absprachen mit dem Ex-Küchenchef z.B. erinnern kann.

Peter Sikorra: An dieser Stelle kommt mir ein neuer Gedanke: Wer warnt den armen Küchenchef vor morgen? Eigentlich verlangt man von uns, dass wir kreativ sein sollen. Ihr Planer seid auch kreativ, baut tolle Sachen und könnt euch ausleben. Zeitgeist eben. Aber wie sieht es morgen aus? Funktioniert die Küche auch noch in zehn Jahren, wenn wir keine Mitarbeiter mehr bekommen, die in dieser Küche arbeiten?

Klaus Häck: Was bedeutet der aktuelle Fachkräfte- und Nachwuchsmangel eigentlich für die Küchenplanung?

Peter Griebel: Was wir im Moment auf dem Berliner Arbeitsmarkt erleben, ist der Wahnsinn! In München ist es noch schlimmer, dort gibt es überhaupt keine Mitarbeiter mehr. Die Küche von morgen muss also so geplant werden, dass man mit möglichst wenigen Leuten darin arbeiten kann.

Klaus Häck: Und was ist mit Themen wie Energieverbrauch oder Digitalisierung?

Marco Roland: Für unseren Mutterkonzern, die Axel Springer SE, ist das Thema Digitalisierung extrem wichtig. Von einem Fachplaner erwarten wir daher, dass er mit der Zeit geht und uns als Sparringspartner zur Seite steht. Wir brauchen seinen Input, weil wir Küchenchefs nur schwer sagen können, was in zehn Jahren sein wird. Derzeit plant Springer ein neues Gebäude, in dem wir vermutlich als Caterer aktiv sein werden dürfen. Weiß ein Planer, was die Folgen von Themen wie Digitalisierung oder Working Spaces für ein Unternehmen bedeuten? Weiß er, was im Silicon Valley gastronomisch läuft? Weiß er, was ich damit meine, wenn ich selbst die Hintergründe noch gar nicht kenne? Zukunft ist für mich, etwas zu planen, was es in Deutschland noch gar nicht gibt. Das kann kein Küchenchef allein, das muss ein Fachplaner tun.

Frank Wagner: Wir planen Projekte mit Fokus auf 2020/2022. Als Küchenplaner kann ich sehr wohl absehen, welche Trends für ein Hotel wichtig sind. Ja, alle Hotels beschäftigen sich mit Themen wie Digitalisierung oder Working Spaces. Aber zurück zu dem, was weltweit immer gleich ist: Wenn ich das Wasser zum Kochen bringen will, muss ich es erhitzen. Und wenn ich nicht kochen kann, hilft mir auch die tollste Küche nicht weiter.

„Durch Zufall habe ich kürzlich einen 20 Jahre alten Artikel über Küchenplanung gelesen. Ich habe das Gefühl, dass sich an den Grundproblemen seitdem wenig geändert hat.“

Jörg-Michael Ehrlich, Redakteur, Redaktionsbüro Nord chefs!, Kiel

Sabine Romeis: Eine ketzerische Frage an die anwesenden Küchenchefs: Welchen Anteil hat der Planer an einer gelungenen Küche?

Karin Kantor: 40 Prozent. Ich will damit nicht sagen, dass der Koch wichtiger ist als der Küchenplaner. Entscheidend ist jedoch die Erfahrung des Küchenchefs hinsichtlich der Abläufe in seiner Küche. Die kann ein Planer nicht kennen, dieser Input muss vom Küchenchef kommen. Anschließend kann der Planer noch sein Knowhow beisteuern, wie es besser gehen könnte. Was für mich wichtig ist: In vielen Küchen wird das Thema Ergonomie noch nicht ausreichend berücksichtigt. Da wünsche ich mir in Zukunft ein Umdenken, denn wir brauchen Arbeitsplätze, an denen sich die Mitarbeiter wohl fühlen und an denen sie arbeiten können, ohne ihre Gesundheit zu gefährden.

Frank Wagner: Ein heißes Thema. Wir versuchen gerade, die DIN-Norm für die Höhe der Arbeitstische anzuheben. Es ist unglaublich, welcher Aufwand damit verbunden ist.

Hardy Flechtner: Ich kann von dem Wissen des Planers, das er sich in anderen Küchen erworben hat, partizipieren und profitieren. Trotzdem muss ich ihm erklären können, was ich machen will. Anschließend erwarte ich von ihm, dass er seine Ideen einbringt. So wird ein Schuh daraus.

Gerd Schmidt: Beim Thema Küchenplanung kommt ja auch noch eine dritte Person ins Spiel – derjenige, der die Rechnung bezahlt. Wenn ein Koch z.B. ein VarioCooking Center oder einen FlexiChef möchte und der Investor sagt: „Eine normale Kippbratpfanne tut es auch!“ ist Unzufriedenheit mit der neuen Küche programmiert. Ein guter Planer muss dem Küchenchef

FOTOS: FLORIAN BOLK FÜR CHEFS!

12.2014 | „Was ich den Küchenplanern schon immer mal sagen wollte!“
chefs!

„Der Küchenchef soll erkennen, dass wir kein Interesse daran haben, ihn zu schädigen oder ihm etwas aufzuschwatzen. Er soll nachfragen, wenn er etwas nicht verstanden hat. So lange, bis er bekommt, was er will.“

Frank Wagner, K 3 Planungsgesellschaft, Berlin & Präsident FSCI Deutschland – Österreich e.V.

„Ich bin seit Mai Küchenchefin im Gasthaus Meyer und versuche täglich, die Dinge in meiner Küche auszumerzen, die bei der Planung vor drei Jahren falsch gelaufen sind.“

Karin Kantor, Küchenchefin, Gasthaus Meyer, Zoo Hannover

„Küchenplaner sollten sich mehr mit den Herstellern von Großküchentechnik auseinandersetzen. Ich wünsche mir einfachere Geräte, weil ich meine Köche nicht ständig schulen kann.“

Peter Griebel, Küchendirektor, Hotel Estrel, Berlin

Fachsimpeln beim Dessert: Auch nach dem offiziellen Ende der Talkrunde ging das Gespräch bei süßen Snacks angeregt weiter

12.2014 | „Was ich den Küchenplanern schon immer mal sagen wollte!“
chefs!

chefs! camp

WAS ICH DEN KÜCHENPLANERN SCHON IMMER MAL SAGEN WOLLTE!

die Argumente dafür liefern, warum ein bestimmtes Gerät die bessere Lösung ist – trotz eines Anschlusswerts von vielleicht 45 kW. Der Koch und der Küchenplaner müssen zusammenarbeiten, um am Ende das Optimum zu erreichen.

Peter Griebel: Der Planer ist wichtiger als der Küchenchef, weil er den größeren Weitblick über Technik und Trends hat. Was ich von einem Küchenplaner erwarte: Er muss mir Technik hinstellen, die auch eine Küchenhilfe bedienen kann. Daher auch meine Kritik an den Herstellern: Ihre Geräte sind heute technisch derart ausgefeilt, dass eine Küchenhilfe nicht mit ihnen zurechtkommt. Jeder kann sich in ein Auto setzen und losfahren, aber ein normaler Koch bekommt einen Heißluftdämpfer nicht mehr zum Laufen. Die Industrie bietet zwar Schulungen an, aber dafür fehlt uns die Zeit. Meine Forderung: Der Küchenplaner muss die Technik an die Küchenabläufe anpassen. Dazu braucht man nicht unbedingt die teuersten und technisch anspruchsvollsten Geräte.

Frank Wagner: Viele Köche planen nur ein- bis zweimal im Leben eine Küche. Es ist nicht arrogant gemeint, aber die meisten können nicht einmal Zeichnungen lesen.

Peter Sikorra: Einspruch! Ich kann einen Bauplanung schon lesen. Ich informiere mich auch sehr genau über das, was es auf dem Markt gibt und was ich verwirklichen will. Das fängt mit dem Gericht auf dem Teller an. Dann mache ich mir meine eigenen Zeichnungen, skizziere die Abläufe und analysiere die Handgriffe. Im nächsten Schritt setze ich mich mit dem Planer zusammen. Ein Küchenplaner kann nur von uns Köchen lernen, welche Posten wichtig sind und welche durch Technik wegrationalisiert werden können.

Marco Roland: Wir sind dankbar, dass wir schon in der jetzigen Planungsphase unseres neuen Projekts mit Fachplanern zusammenarbeiten. Man sollte die Kompetenz und die Argumente eines Fachplaners nutzen, um am Ende aus vielen Möglichkeiten die richtige Entscheidung zu treffen. Es ist auch wichtig, dass der Planer mir die Argumente für die Investition liefert, das ist sehr wichtig.

Klaus Häck: Und wie wichtig ist die Unabhängigkeit eines Planers?

Gerd Schmidt: Das hängt davon ab, was man machen will. Auch unter den Handelsplanern gibt es sehr gute. Wichtig ist: Die Chemie muss stimmen.

„Viele Köche sind gezwungen, sich im Alltag mit einer verplanten Küche zu arrangieren – Zeit, die dabei verloren geht, könnten sie besser einsetzen.“

Sabine Romeis, chefs!
Herausgeberin & Chefredakteurin

Peter Griebel: Wenn der Planer hinterher auch der Ausstatter ist, muss ich im Leistungsverzeichnis einfach genau festlegen, was ich will. In den meisten Fällen funktioniert es.

Peter Sikorra: Das hängt vom Aufwand ab. Eine große Küche wie die im *Grand Elysée* muss unabhängig geplant werden. Wir sprechen von der Planung, nicht von der Einrichtung.

Klaus Häck: Wie wichtig ist, dass ein Planer einige Tage in der Küche mitläuft, um die Abläufe zu verstehen?

Karin Kantor: Er muss sogar mitlaufen. Jede Gastronomie ist unterschiedlich, daher muss ich ihm erklären, was ich machen will. Und der Planer muss Möglichkeiten aufzeigen.

Peter Sikorra: Ich würde es umgekehrt machen. Als erstes würde ich ihm erzählen, was ich haben möchte. Dann lasse ich ihn laufen, und zwar allein, damit ich merke, welche Fehler er gemacht hat und wo er mich nicht verstanden hat. Dann setzen wir uns wieder zusammen. Anschließend kann er mitlaufen und mir erzählen, welche Fehler ihm bei mir aufgefallen sind.

FOTOS: FLORIAN BOLK FÜR CHEFS!

Als professioneller Partner des 1. *chefs! camp* fungierte die Party Rent Berlin Geitel & Mahnecke GmbH – das Nonfood-Catering-Unternehmen stellte bequeme weiße Loungemöbel zur Verfügung, die zur kommunikativen Runde direkt in der neuen Zentralküche von Capital / Prime Catering auf der Messe Berlin positioniert wurden