

Planung von Spülküchen

Existenz sprach mit Peter Adam-Luketic, Vorsitzender des Verbandes der Fachplaner Gastronomie Hotellerie Gemeinschaftsverpflegung e.V., über die Anforderungen, die an eine Spülküche gestellt werden. Die Fachplaner, die im Internet unter www.vdf-net.de/Mitglieder zu finden sind, erbringen hersteller- und lieferantenneutrale Beratungs- und Planungsleistungen.

EXISTENZ: Herr Adam-Luketic, was ist in der Planung von Spülküchen in Hotel- und Gastronomiebetrieben besonders in den Blick zu nehmen?

Adam-Luketic: Die Planung einer Spülküche ist nicht isoliert zu betrachten, sondern gleich zu Beginn in ein schlüssiges Gesamtkonzept einzubinden. Genau daran mangelt es häufig. Schließlich sind Küchenkonzepte nur dann professionell sprich wirtschaftlich, wenn alle Arbeitsbereiche bzw. die -abläufe aufeinander abgestimmt sind. Neben dem voraussichtlichen Geschirraufkommen und den baulichen Gegebenheiten sind vor allem die geplanten Arbeitsabläufe sowie die Schnittstellen der Spülküche zu den Arbeitsbereichen Anrichten (also der Ausgabe des sauberen Geschirrs) und zum Service (Rückgabe des Schmutzgeschirrs) zu analysieren. Fachplaner nehmen gemeinsam mit dem Inhaber eine ganzheitliche Betrachtung vor. Immerhin ist die Spülküche in der Gastronomie ein wesentlicher Kostenfaktor, gerade auch bei den laufenden Kosten. Die gilt es durch eine zielgerichtete Planung zu minimieren.

EXISTENZ: Welche konkreten Planungsmaßnahmen führen zum effizienten Betrieb der Spülküche?

Adam-Luketic: Neben der stimmigen Einbindung der Spülküche in das Gesamtkonzept mit den jeweiligen Arbeitsabläufen sind das vor allem zwei Aspekte: Das ist einerseits das Einbeziehen der

Spülküche in das Energiemanagement. Dafür möchte ich nur ein Beispiel nennen: Eine Wärmerückgewinnung als effektive Energiesparmaßnahme führt nicht nur zu kurzen Amortisationszeiten für die Spültechnik. Durch eine intelligente Planung können dadurch auch die energieintensiven Lüftungsmaßnahmen, die sich aus den entsprechenden DIN-Normen ableiten lassen, reduziert werden. Andererseits

braucht es eine nachhaltige Planung. Wir müssen Küchen bauen, die den späteren Hygieneaufwand reduzieren: Fugen, Ritzen, Hohlräume und verwinkelte Ecken sind zu vermeiden, alle offenen Stellen sollten mit Stein oder Edelstahl abgedichtet sein. Wer hier spart, muss im Minimum täglich ein oder zwei Stunden mehr an Reinigungsaufwand für die Gastronomieküche einplanen, zudem kann Schädlingsbefall leichter auftreten.

EXISTENZ: Wie hoch sollte Ihrer Erfahrung nach der Investitionsaufwand für eine Spülküche sein, um das alles zu gewährleisten?

Adam-Luketic: Da die Küchenkonzepte und damit auch die eingebundene Spülküche individuelle Lösungen verlangen, kann ich hier natürlich keine absolute Zahl nennen. Unserer Erfahrung nach möchten an der Spülküche viele Betreiber gerne sparen, was später durch hohe Personalkosten, einen höheren Geschirrbedarf oder den hohen Hygieneaufwand auszugleichen ist. Unsere Empfehlung bei Neuplanungen ist, etwa 15 Prozent der Investitionssumme in die Spültechnik fließen zu lassen, um die Spülkapazitäten den Produktionskapazitäten anzupassen.



VdF

Peter Adam-Luketic ist Vorsitzender des Verbandes der Fachplaner Gastronomie Hotellerie Gemeinschaftsverpflegung e.V.