

GV MANAGER

DAS MANAGEMENT-MAGAZIN
FÜR DIE GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE

- 12 **NACHGEHAKT**
FRAUENTAG
- 16 **MANAGEMENT**
WEITERBILDUNGS-NAVI
- 42 **WISSEN**
HYBRIDE FLEISCHPRODUKTE



» SEITE 8
MANAGERIN
IM GESPRÄCH

Alles auf den



Prüfstand!

„Die Kapazitäten der Produktionsgeräte übersteigen in Summe oft den tatsächlichen Bedarf – augenscheinlich, um Reserven vorzuhalten, die oft nur zweimal im Jahr benötigt werden.“

Lea Eske Diehl
Beratung und
Konzeption,
Soda Group



Überdimensionierte Küchen sind ein Problem, das nicht nur Betriebe mit sinkender Gästezahl betrifft. Warum es sich für sämtliche Großküchen lohnt, ihre Konzepte auf den Prüfstand zu stellen, erläutert Lea Eske Diehl, Spezialistin für Beratung und Konzeption bei der Soda Group.

Frau Diehl, in der Betriebsgastronomie werden die Gästezahlen langfristig einbrechen. Ist es also höchste Zeit, sich an den Rückbau überdimensionierter Restaurants zu machen?

Wir erleben in unseren Projektanfragen regelmäßig, dass Küchen zu groß dimensioniert sind. Dies ist allerdings nicht erst seit einer erhöhten Homeoffice-Quote der Fall. Oft liegt es an verschachtelten Räumlichkeiten, die nicht optimal genutzt werden, oder Bereichen aus dem Altbestand, deren Bedarf nicht hinterfragt wird.

Die Kapazitäten der Produktionsgeräte übersteigen in Summe oft den tatsächlichen Bedarf – augenscheinlich, um Reserven vorzuhalten, die oft nur zweimal im Jahr benötigt werden. Teilweise begründet es sich auch durch nicht multifunktional einsetzbare Gerätetechnik, sodass für die verschiedenen Garmethoden eine Vielzahl an Geräten verbaut wurde.

Wie sieht es bei Ihren Kunden aus, besteht eine verstärkte Nachfrage, Küche oder Gastbereich rückbauen zu wollen? Und lohnt sich das überhaupt?

Betriebsrestaurants zu verkleinern, ist aktuell vermehrt Thema bei modernisierungsbedürftigen Küchen und wird natürlich entsprechend bei Neubauprojekten berücksichtigt, bei denen Küchen möglichst bedarfsgerecht, effizient, multifunktional und flexibel zu gestalten sind.

Ein Rückbau bestehender Küchen, deren geplante Betriebsdauer noch nicht erreicht ist, ist oft aufwändig und teuer. Individuell untersucht werden muss, inwieweit sich betriebliche Kosten, vor allem Personalkosten, durch die Maßnahme reduzieren lassen.

Die Alternativnutzung freierwerdender Bereiche gehört auch auf den Prüfstand – bzw. eine Stilllegung von Teilflächen. Eine Umnutzung überdimensionierter Sitzplatzbereiche

ist meist unkomplizierter: sei es durch eine multifunktionale Nutzung oder geänderte Raumaufteilung.

Vermehrt bekommen wir Projektanfragen zu einer Zentralisierung der Produktion von mehreren Standorten, um Synergieeffekte zu nutzen und Betreiberkosten sowie Personalbedarf im Sinne des Personalmangels zu reduzieren.

Inwiefern kann statt Baumaßnahmen auch eine Neukonzeption weiterhelfen?

Ein gastronomisches Konzept als Herzstück einer jeden Gastronomie legt Individualität, Leitplanken, Grundausrichtung und Werte des gastronomischen Betriebes fest und fixiert konkrete Vorgaben zu Angebotsstruktur, Servicelevel, Kommunikation sowie sämtlichen ableitbaren Prozessen.

Die Rahmenbedingungen, die sich derzeit

stark ändern, sind bekanntermaßen: weniger Gäste, Personalmangel und Lieferengpässe. Hier bieten Angebotsstruktur, Servicelevel und Prozessabläufe naturgemäß die größten Hebel. Das ist zu prüfen – ob im Zuge einer Neukonzeption oder eines schrittweisen Relaunches.

Und wie geht man am besten vor?

Dafür ist es wichtig, seinen Betrieb und die Rahmenbedingungen bzw. Veränderungen im Detail zu kennen. Alle Zahnräder des Gesamtkonstruktes sollten bekannt und somit einzeln steuerbar sein.

Oft basieren Konzeptanpassungen auf einem Trial-and-Error-Prinzip oder werden aus Respekt vor dem Unbekannten gar nicht angetoßen. Ich bin der Meinung, dass in den derzeitigen Veränderungen auch große Chancen liegen, Angebotsstrukturen und Prozesse zu vereinfachen. Diese gilt es nun, individuell zu erarbeiten und zu nutzen.

Muss man das Rad neu erfinden?

Definitiv kann und sollte man Bewährtes nutzen. Es ist wichtig, ein stimmiges gastronomisches Konzept zu leben, das vor allem passgenau und bedürfnisorientiert ist. Durch die Veränderungen von Rahmenbedingungen und Bedürfnissen ist eine regelmäßige Konzeptschärfung sinnvoll. Dabei darf man jedoch die Kernwerte und Erfolgsfaktoren nicht aus den Augen verlieren. Doch was macht diese aus? Oder die Gegenfrage: Was würde passieren, wenn diese aufgegeben werden? Was genau ist der Mehrwert für die Gäste, woran messen diese die gastronomische Leistung?

Bewährtes der Vergangenheit in anderer Form zu nutzen, heißt „Alles auf den Prüfstand“, „think out of the box“: Worauf lässt sich verzichten, was kann verlagert, was könnte wie verbessert oder vereinfacht werden? „Change a running system“ kann also durchaus Vorteile haben. Denn dabei geht es um geplante Veränderungen, eine Weiterentwicklung, nicht immer um ein grundlegend neues System bzw. Konzept.

Was bedeutet eine Neukonzeption im Bestand für den Invest?

Zahlreiche Konzeptoptimierungen auf Ebene der Angebotspolitik, Servicelevel und Prozesse kommen ohne eine Investition in Raum und Technik aus. Sie haben dennoch einen großen Effekt auf Wahrnehmung und Betreiberkosten. Investieren sollte man also: erstens in Zeit für die regelmäßige Schärfung des gastronomischen Konzepts, zweitens in die Definition von Prozessen und geeigneten Messpunkten zur Überwachung sowie drittens in Kreativität und Flexibilität, um zukunftsorientierte Lösungsansätze zur Vereinfachung zu entwickeln.

Sind vorgenannte „Softfacts“ optimiert, ist auch die Basis für eine Prüfung und ggf. Überplanung des technischen und räumlichen Bestands geschaffen.

Wir brauchen in der Gemeinschaftsgastronomie also Mut zur Veränderung, eine kritische Analyse und systematisierte Konzepte.

Herzlichen Dank für das Gespräch!

Claudia Kirchner

MEHR DAZU



Interesse an mehr Details? Lea Eske Diehl und weitere spannende Referenten und Themen rund um „Bau und Betrieb von Großküchen und Betriebsgastronomie“ gibt's am 4./5. Mai in München: www.management-forum.de/grosskueche

SUSTAINABLE WORKWEAR SINCE 1931.

BESUCHE UNS AUF DER
INTERNORGA 2023
HALLE B7, STAND 504