

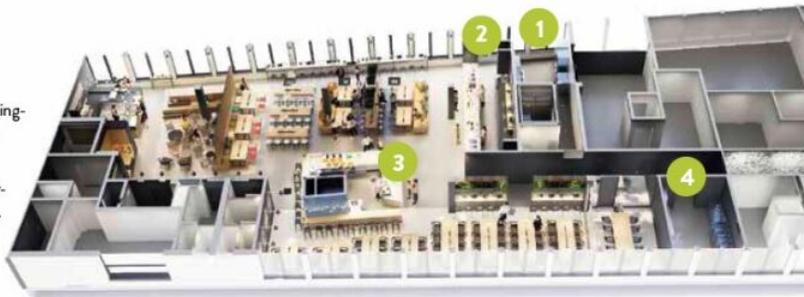


Test 1: Wie lassen sich Steaks voregaren, sodass der Gast am Counter nicht lange warten muss? Idealerweise im SCC per Kerntemperaturfühler.

Frische Prozesse

Kompakt & komprimiert:

- 1 Die Küche misst nur 20 m².
- 2 Im anschließenden Frontcooking-Bereich finden sich nur ein Pastakocher und einige Herdplatten.
- 3 Ein Pizzacounter inkl. Ofen ergänzt die thermische Ausstattung.
- 4 Der Spül-Logistik-Raum



Wer die Speisen für 450 Gäste auf einer Küchenfläche von 20 m² komplett vor- und teils zubereitet, muss seine Prozesse und Technik im Griff haben. Der Münchner Caterer Leonardi setzt daher auf individuelle Schulungen, wie jüngst im neuen Konrad.

Noch kompaktere Küchenfläche, noch schlankere Ausstattung, noch flexiblere Nutzungsmöglichkeiten und noch digitalere Prozesse – Leonardi hat mit der Eröffnung des Business-Restaurants Konrad in München-Riem die Messlatte in vielerlei Hinsicht erhöht. Dabei wird mutig auf so manches verzichtet: Es gibt keine klassische „Spülküche“ mehr, keine digitalen Anzeigesysteme und Kühlvitrinen im Ausgabebereich und keine Herdplatte in der Küche. „Nichtsdestotrotz ist unser gastronomisches Versprechen, handwerklich und ehrlich zu kochen, geliebt“, betont Christoph Maier, Prokurist bei

Leonardi und von Stunde Null mit dabei. „Frisch zu kochen, behauptet inzwischen fast jeder, schaut man aber hinter die Kulissen, sieht es meist anders aus“, ergänzt er. Wie schaffen es die Leonardi-Küchenteams das Versprechen zu halten – noch dazu bei geringstmöglicher Küchenfläche und -ausstattung? „Bei unserem Konzept ist es elementar, die vorhandene Technik, wie Kombidämpfer oder multifunktionales Gargerät, optimal auszulasten und Prozesse sowie Speisepläne daran anzupassen“, erläutert der gelernte Koch Christoph Maier. Dafür muss das Küchenteam wissen, was die Geräte können, weshalb Leonardi als



treuer Rational-Kunde auf dessen breites Schulungsangebot setzt. „Je nach Kenntnisstand des Küchenleiters suchen wir gemeinsam passende Schulungen“, erläutert der Prokurist das standortindividuelle Vorgehen.

Begleiten statt dozieren

Da die Fachkräfte meist schon gute Grundkenntnisse mitbringen, ist eine Betriebsbegleitung oft das Mittel der Wahl. Dazu ist heute Alexander Bakomenko ins Konrad gekommen. Ich finde ihn um 7 Uhr, eine Stunde nach Schulungsstart, an der Cafèbar. Erwartet hatte ich einen Köchepulk, geschart um einen Kombidämpfer mit wortgewandt davor dozierendem Anwendungsberater. „Bei der Betriebsbegleitung geht es darum, individuell auf die Prozesse vor Ort einzugehen. Dazu gehört auch, diese zu beobachten“, klärt mich der Anwendungsberater auf, der gerade die Bestückung der Cafèbar mit den frisch aufge-

„Bei unserem Konzept ist es elementar, die vorhandene Technik optimal auszulasten und Prozesse sowie Speisenpläne daran anzupassen.“

Christoph Maier, Leonardi

backenen Brezen begleitet. „Brezen aufbacken ist in Küchen meist eine der ersten Tätigkeiten am Morgen – und geht oft schief“, berichtet der gelernte Koch aus Erfahrung. Der Grund: „Zu dieser Zeit ist das Personal noch teilbesetzt. Dann muss es schnell gehen, die Brezen werden falsch vorbereitet, das falsche Blech oder die falsche Geräteeinstellung gewählt oder, oder, oder“, erläutert er. „Die Lösung vieler Küchen lautet dann, die erste Schicht noch früher zu starten. Doch das ist der falsche Weg“, betont der Anwendungsberater. Sein Rat: „Sich immer mal wieder die Zeit nehmen, zu hinterfragen, ob das, was man tut, wann man es tut und wie man es tut, sinnvoll ist. Nur so kann langfristig Zeit wettgemacht werden.“ Rational bietet das seinen Kunden in Form der kostenpflichtigen Betriebsbegleitung an. Ihr voraus geht eine kostenlose Betriebsanalyse – vor Ort oder definieren, wo Beratungsbedarf besteht. Darauf basierend erstellen wir ein Rahmenprogramm und eine Zeitkalkulation für die Betriebsbegleitung“, erläutert er das Prozedere.

Prozess statt Programm

Da stößt Küchenleiter Lars Weber zu uns: „Alex, ich bin jetzt mit den Pizzabrötchen fertig – kannst du mit mir die Programmierung durchgehen?“ Der Anwendungsberater schnappt sich sein Tablet und folgt Lars Weber hinter die Kulissen. Dort fotografiert er die noch dampfenden Brötchen, die täglich aus eigenem frischen Pizzateig gebacken werden, und zeigt dem Küchenleiter, wie er Bild und Garparameter auf der Plattform ConnectedCooking hinterlegen und auf die zwei Self-CookingCenter aufspielen kann. Auch das Brezenprogramm wird bei dieser Gelegenheit standardisiert. „Bisher habe ich mich morgens darum gekümmert, die richtigen Einstellungen zu überwachen – die gespeicherten Prozesse können mich nun entlasten“, berichtet Lars Weber.

Programm schön und gut, aber was passiert, wenn die Pizzabrötchen mal größer geformt oder die Beladungsmenge größer ist – weicht die Qualität dann nicht ab? „Nein, da wir keine starren Programme hinterlegt haben, sondern Prozesse“, erläutert Alexander Bakomenko. „So führt die Garintelligenz der Geräte im Hintergrund rund 100 Messungen pro Minute durch und prüft dabei unter anderem Temperatur, Feuchte oder Kerntemperatur. Darauf basierend passt sie die Parameter an, damit jedes Mal das gleiche Garergebnis herauskommt.“

Zeitretter Zubehör

Auf Wunsch des Küchenleiters hat Alexander Bakomenko verschiedene Zubehörbleche mitgebracht, welche die Produktionsprozesse erleichtern könnten – und als nächstes ausprobiert werden. „Was empfehlst du mir bei der Antipasti-Zubereitung?“, fragt der Küchenleiter, der daraufhin zwei Spezialbleche zur Erzielung von Grillstreifen gereicht bekommt: „Den CombiGrill-Rost kannst du aufgrund seiner außergewöhnlichen Wärmeleitfähigkeit kalt einsetzen, also in Ruhe außerhalb des Kombidämpfers bestücken. Die Grill- und Bratplatte ist dank zweiseitiger Verwendung etwas vielfältiger, muss aber vorgeheizt werden. Ich schlage vor, beide zu testen. Letztendlich solltest du aber die Platte nehmen, die besser in deinen Tagesablauf passt“, erläutert der Anwendungsberater. Als Vergleichsobjekt dient das vorhandene Standard Brat- und Backblech.

Sieben Minuten später holt Lars Weber Auberginenscheiben mit perfekten einseitigen Grillstreifen aus dem Kombidämpfer. Die Zucchini-scheiben überzeugen noch nicht: „Solltest du wegen der Dicke etwa eine Minute länger grillen“, rät Alexander Bakomenko und zeigt sogleich, wie sich die Garebenen separat ansteuern und programmieren lassen. Was hat der Testlauf ergeben? „Ich tendiere zum zweiseitig nutzbaren Blech. Es vorgeheizt zu bestücken, spart mir viel Zeit“, resümiert Lars Weber. „Leider ist das auch das teurere Zubehör und wir müssen erstmal schauen, ob das noch ins Budget passt.“

Qualität schlägt Logistik

Auf zum nächsten Punkt: Wie lassen sich Steaks vorgaren, sodass der Gast am Counter nicht minutenlang darauf warten muss? Die ideale küchentechnische Lösung wäre, die Steaks im SelfCookingCenter (SCC) auf 45°C Kerntemperatur vorzugaren und dann vor dem Gast nochmals 40 Sekunden pro Seite anzubraten. Logistik gibt es hier aber eine Herausforderung: an der Ausgabe steht kein SCC, sondern nur in der Küche. „Das heißt, die Steaks müssten punktuell von der Küche an den Counter transportiert werden, zwar nur eine Strecke von rund vier Metern, in der Rushhour aber ein Nadelöhr“, gibt Alexander Bakomenko zu bedenken. Er schlägt alternativ vor, die Steaks chargenweise in dem HotCar warmzuhalten, das direkt hinter der Grill-Station parkt. „Dieses heizen wir aber auf rund 75°C auf – zu heiß für ein Steak medium“, lenkt der Küchenleiter ein. „Vielleicht könntet ihr die Steakbelegen auch in der Küche warmhalten oder chargenweise zu produzieren und das HotCar geringer temperieren“, schlägt der Anwendungsberater vor, der aber einlenkt: „Eine bessere Temperaturkontrolle des Steaks hättet ihr nichtsdestotrotz im SCC. Mithilfe des Kerntemperaturfühlers kann er auch das Fleisch etwa eine Stunde auf gleichbleibender Qualität halten.“

Der spätere Geschmackstest der besprochenen Theorie zeigt noch etwas Verbesserungspotenzial: „Das Fleisch ist zwar schön rosa, könnte aber etwas zarter sein“, bemerkt Christoph Maier. „Dann würde ich

„Man sollte immer mal wieder hinterfragen, ob das, was man tut, wann und wie man es tut, sinnvoll ist.“

Alexander Bakomenko, Rational

euch das Warmhalten im SCC empfehlen – so kann das Fleisch in Ruhe nachziehen und reifen“, bemerkt Alexander Bakomenko.

Es ist 11 Uhr und noch zwei Schulungspunkte sind offen. Alexander Bakomenko muss aber erstmal warten; die Teambesprechung kurz vor Ausgabestart hat Vorrang. Pizzabäcker Antonio Sanchez kredenzt heute eine Variante mit Frischkäse, Süßkartoffeln und Rucola, an der Pasta-station gibt es hausgemachte frische Pasta Penne mit getrockneten Tomaten, frischem Pesto und Feta. Bei jedem Gericht werden Zutaten, Herkunft und besondere Inhaltsstoffe besprochen. „Was empfiehlt ihr heute Gästen mit Laktoseintoleranz?“, fragt Lars Weber in die Runde.

Digitaler Startschuss

Betriebsleiter Philipp Bartuschies verweist zudem auf vier grüne Punkte, die seit heute auf den Ausgabetheken kleben. Sie markieren die Fläche, welche der Dishtracker abscannt – eine Kamera, welche die Speisen automatisch erkennt und zusammen mit dem Kassensystem Hello Tess die Abrechnung automatisiert. „Wir starten heute mit der zweigleisigen Testphase. Das heißt, ihr tippt die Speisen weiterhin manuell in die Kasse ein, parallel wird gescannt“, erläutert der Betriebsleiter des Konrad, der damit den Startschuss für die innovative Digitalisierung des Standorts gibt. Noch vor Jahresende schaltet er sukzessive weitere Tools auf. Zur besseren Umsatzsteuerung und Personaleinsatzplanung werden z. B. als nächstes mittels E2N die Handys der Gäste getrackt und andere Daten erhoben. Auch die weiterentwickelte digitale Küchenplattform ConnectedCooking Pro soll hier erstmals live gehen – als umfassende Softwarelösung für den Speisenproduktionsprozess. Der Unterschied zu bisher: Es können nicht nur Daten der Rational-Geräte digital erfasst, ausgewertet und eingesehen, sondern auch Fremdgeräte eingebunden werden. Ergänzend finden sich die Module Hygiene- und Qualitätsmanagement, Rezeptmanagement und Produktionsmanagement vereint auf einer Plattform. Teilfunktionen werden bereits genutzt, wie bei der Hygienekontrolle per QR-Code, der Großteil des Funktionsumfangs wird aber erst noch in Betrieb genommen. Wieder ein Fall für Alexander Bakomenko? Wahrscheinlich. Aber jetzt steht erstmal noch der Schulungspunkt an, wie sich große Mengen Lachs, z. B. für Veranstaltungen, punktgenau garen lassen. **kir**



MEHR DAZU

Rational bietet ein breites Portfolio an Schulungsmöglichkeiten. Einen Überblick der Varianten gibt es online: www.gastroinfoportal.de/rational-schulungen

Test 2: Wie lassen sich die Antipasti für die Salattheke zeitsparend zubereiten? Mittels vorgeheizter Grill- und Bratplatte und separater Garebenensteuerung.

Fotos: Reimer & Frank, Kärcher