

TREND ZUR MICRO-KITCHEN

Kleine Gastronomie, große Wirkung

Ein professionelles Catering mit kleiner Produktionsfläche und flexibel nutzbarem Gästebereich kommt den Bedürfnissen von Arbeitnehmern in Büros entgegen – und freut aufgrund der Flächeneffizienz auch den Immobilienbetreiber.



Die verstärkte Nutzung des Homeoffice wird sich auch in Zukunft auf die gastronomische Versorgung in Unternehmen auswirken. Allerdings, das prognostiziert der Münchener Fachplaner Sebastian Herrmann, nicht zwangsläufig in der Weise, dass weniger in der Kantine gegessen wird. Für Bürogebäude sieht der Geschäftsführer des auf Großküchenfachplanung spezialisierten Büros Reisner+Frank vor allem, dass sich die Gepflogenheiten der Gäste dauerhaft ändern werden.

So würden an den Büro-Tagen die Mitarbeiter mit hoher Wahrscheinlichkeit auch gemeinsam zu Mittag essen. Ein Angebot von fünf verschiedenen Menüs pro Tag bzw. 25 pro Woche, wie es vielerorts in der Betriebsgastronomie üblich ist, werde dagegen überflüssig sein. An diesen Tagen würden Präsenz-Meetings eine große Rolle

spielen, und überall dort, wo im Team Lösungen erarbeitet werden, sei durchaus ein etwas lockereres Umfeld gefragt. Genau dieses könnten flexibel nutzbare Gasträume bieten.

Gastronomie neu gedacht

Betriebsgastronomie muss nach Herrmanns Auffassung in Zukunft deshalb neu gedacht werden. Im Falle von Bürogebäuden werden Mieter bei der Wahl ihres Standorts in Zukunft andere Prioritäten setzen. Ein Catering im Haus mag für die Entscheidung ein ausschlaggebender Faktor sein. Häufig inkludieren jedoch Büroimmobilien noch gar keine Gastronomieflächen, da Immobilienbetreiber davor zurückschrecken, teuer vermietbare Flächen einem Caterer zur Verfügung zu stellen. Hier kommt die sogenannte „Micro-Kitchen“ ins Spiel. Es handelt sich um Profi-Küchen, die aufgrund der zugrunde liegenden Küchenprozesse mit einer besonders kleinen Fläche auskommen. Eine kleine Küche spart außerdem Energie, die Qualität der Speisen muss bei richtiger Konzeption dagegen nicht darunter leiden.

Um die Zusammenhänge deutlich zu machen, verweist Herrmann auf Zahlen, die aus der Analyse der Catering-Gastronomie im Münchener Konradhaus stammen. Dort wurde 2019 eine moderne und mit digitalen Feinessen versehene Micro-Kitchen installiert, die ein erstklassiges Angebot

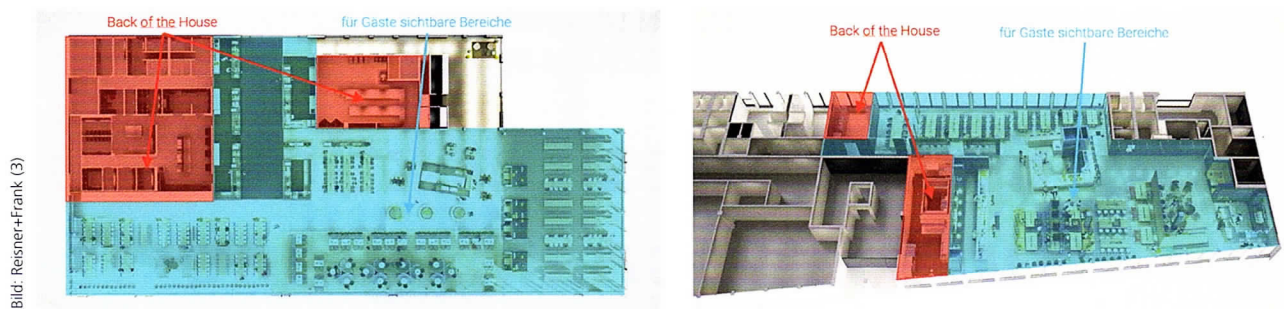


Bild: Reissner+Frank (3)

serviert. Für den Betrieb im hochwertigen Bürorumfeld mit täglich bis zu 600 Gästen ließ sich die Gesamtfläche im Vergleich zur konventionellen Gastronomie um 55 Prozent verringern. 15 Prozent der Flächenreduktion fallen auf den Gastraum, 79 Prozent dagegen auf die Back-of-House-Bereiche der Küche. Das Flächenverhältnis von Back-of-House-Bereich zu Gastraum kehrt sich durch das neue Küchenkonzept um. Anstelle 38 Prozent der gesamten gastronomischen Fläche stehen dem Gast nun 71 Prozent zur Nutzung zur Verfügung.

Doch damit nicht genug: Flächenreduktion in der Küche bedeutet eine Verringerung der Geräteanzahl auf das Wesentliche. Eine Kombidämpferkombination und ein Multifunktionsgerät, das sich für Kurzgebratenes ebenso eignet wie für Druckgaren, werden nur noch durch ein oder zwei weitere Geräte ergänzt, beispielsweise eine Fritteuse oder einen Mixer. Weniger Geräte bedeutet nicht nur weniger Investitionskosten, sondern auch weniger Wärmeentwicklung und damit eine deutliche Verringerung des Lüftungsbedarfs. „Die Lüftungsanlage macht einen großen Anteil der Investitionskosten einer Küche aus“, sagt Herrmann. Gerade in mehrstöckigen Bestandsgebäuden mit Abluftführung über das Dach lassen sich auf jeder Etage weitere Flächen sowie Kosten sparen, wenn die Küchenlüftung kleiner ausgelegt werden kann. Die berechneten Einsparungen in Bezug auf die Küchentechnik lagen im Konradhaus bei 42 Prozent, bei Betrachtung der Anschlusswerte lagen sie bei 66 und bei der Lüftungstechnik sogar bei 68 Prozent.

Erst die Prozesse, dann die Geräte

Bleibt die Frage, wie eine derart reduzierte Profi-Küchenfunktionieren kann. „Das Speisekonzept muss entsprechend gewählt werden“, sagt Herrmann. Wer die gastronomische Planung effizient angehen möchte, betrachtet zuerst die Küchenprozesse und die eingesetzten Geräte. An diesem Konzept orientiert sich dann der Speiseplan. Um alles „just in time“ heiß an die Ausgabetheke zu bringen, bedarf es professioneller Küchenlogistik. Vorgelagerte Produktionsprozesse lassen sich zudem in eine außerhalb des Gebäudes gelegene Zentralküche des Caterers verlegen und dort gleich für mehrere gastronomische Einheiten vorfertigen.

Nicht jeder Caterer ist allerdings in der Lage, ein solches Konzept auch umzusetzen. „Micro-Kitchen kann nicht jeder“, sagt Herrmann. Allerdings sieht er bei denen, die es nicht können, zukünftig Probleme: „Sie werden einen Großteil des Marktgeschehens nicht mehr erreichen können.“ Einen besonders hohen Erfolgsgrad des gastronomischen Micro-Formats prognostiziert Herrmann, wenn der Caterer bereits in den Planungsprozess involviert ist. „Als Fachplaner kann ich dann den Raum am effizientesten auslegen“, sagt er. Ziel sei es am Ende, die beste Speisenqualität auf der kleinsten Fläche zu gewährleisten. Dann geht auch das Konzept auf, in dem die Gastronomie dem Gebäude tatsächlich einen Mehrwert verleiht, der den Dreierreigen aus Mitarbeiterbedürfnissen, Mietkosten und Flächenauslastung wirtschaftlich macht.

Links eine Vollküche für 1.200 Gäste am Tag, rechts eine Micro-Kitchen für ca. 600 Gäste. Die Flächen der für Gäste nicht einsehbaren Back-of-House-Bereiche der Gastronomie in Rot sind rechts deutlich reduziert. Blau ist der für Gäste sichtbare Bereich.

Maxi Scherer ■