

Ein halber Quadratmeter sollte reichen

Bei vielen Neu- und Umbauten gastronomischer Einrichtungen erfolgt die Planung primär nach architektonischen Gesichtspunkten. Der Flächenbedarf gemäß den gastronomischen Anforderungen, einer zeitgemäßen Küchentechnik und kalkulierten Kapazitäten wird häufig nicht ausreichend berücksichtigt. Parameter eines wirtschaftlichen Betriebes bleiben ungeklärt. Die IZ-Gastautoren Armin Maurer und Hans-Peter Nollmann beschreiben Voraussetzungen für die Flächenermittlung und für eine erste Kostenschätzung.

Um auch nur eine grobe Flächenermittlung vornehmen zu können, bedarf es der nachfolgend stichpunktartig genannten Informationen bzw. Berechnungsgrundlagen. Nötig ist zunächst eine Potenzialermittlung (Anzahl der Gäste) zur zukünftigen Frequenz. Kennen muss ich dafür die insgesamt erreichbare Personenzahl bzw. alle Personenkreise im Gebäude bzw. dessen Umfeld. Davon ausgehend ermittle ich die erreichbare Personenzahl während einer definierten Öffnungszeit. Zu fragen ist dabei: Wie definiere ich den Abwesenheitsanteil, um vom Gesamtpotenzial zum verfügbaren Potenzial zu kommen? Zu berücksichtigen sind das angedachte Preisniveau, die zielgruppenspezifischen Potenziale und die Entscheidung, ob der Betrieb für externe Gäste (Mitarbeiter anderer Unternehmen im Umfeld oder gar generell für die Öffentlichkeit) zugänglich sein soll.

Die Gäste und das Konzept

Ein zweiter Fragenblock betrifft schon im engeren Sinn gastronomische Grundlagen. Welche Produktionssysteme stehen zur Disposition – eine Frischeküche mit definiertem Convenience-Grad, eine Regenerationsküche, wenn ja, auf der Basis welches Liefersystems (Cook & Chill, Tiefkühl, Warmanlieferung)? Welche Servicesysteme

sind von Vorteil bzw. gewünscht? Hier geht es um Selbstbedienung, Bedienungsservice, Ausgabe in Linie bzw. am Counter. In Sachen Sauberkeit von Geschirr und Besteck ist die Festlegung der Spülbereiche im Hause oder außer Haus (vergeben an einen externen Dienstleister?) zu klären.

Gerade diese Entscheidungen haben später Auswirkungen auf die dann laufenden Betriebskosten. Der Umfang der Leistungen (Haupt-/Mittagsverpflegung und/oder Frühstück/Zwischenverpflegung) sowie die Überlegung, öffentliche Veranstaltungen und damit wiederum die Zugänglichkeit für Externe vorzusehen, sind zu prüfen.

Vielfach hat die Planung für Sozialräume nicht den erforderlichen Stellenwert. Auch länderspezifische Hygienevorschriften, die Arbeitsstättenverordnung und aktuelle EU-Richtlinien finden nicht immer ausreichend Beachtung. Dabei ist die Definition der Personaleinsätze bzw. der Beschäftigungs-Struktur ein zentraler Bemessungsfaktor.

Nicht zuletzt bedarf es einer richtigen Logistik-Planung. Diese hat Kriterien wie Warenanlieferung, Lager-/Kühlräume, Transport zu möglichen Outlets, Geschirrrückläufe und Organisationsfragen zu berücksichtigen. Die Flächenangabe steht in unmittelbarem Zusammenhang zum System der bewirtschafteten Küche, z.B. eigene Produktion, Anliefersysteme, Convenience-Grad etc.

Frische- oder Regenerationsküche

Das Beispiel einer Frischeküche. Nach unseren eigenen Erfahrungswerten hat ein Frischeküche-Konzept folgende Berechnungsgrundlage: Der aktuelle Flächenbedarf liegt bei 0,70 m² pro Tischgast (früher waren dies bis zu 1,35 m²).

Diese Flächenangabe beinhaltet keine Nebenräume wie Putzmittelraum, Lager für Nassmüll und keine Sozialräume. Ebenfalls findet der Gastraum in der genannten Qua-

dratmeterangabe keine Berücksichtigung. Eine weitere Flächenreduzierung bei einer Frischeküchen-Konzeption lässt sich mit einem hochmodernen Gerätepark sowie einem exakten Logistiksystem erzielen. Hier sehen wir bei einer Frischeküche eine Reduzierung des Flächenbedarfs auf ca. 0,60 m² oder gar 0,50 m² pro Tischgast für machbar.

Das Beispiel der Regenerationsküche. Eine Regenerationsküche mit einem angenommenen hohen Vorfertigungsanteil hat einen Flächenbedarf von ca. 0,50 m² pro Tischgast. Auch diese Flächenangabe beinhaltet wie beim vorherigen Beispiel keine Nebenräume oder Sozialräume. Wiederum findet der Gastraum in den genannten Angaben keine Berücksichtigung.

Die Bedarfe und Investitionen

Die Flächenbedarfe können durch weitere Varianten der Herstellung nochmals verändert werden. Hierbei handelt es sich u.a. um Cook & Chill, Cook & Freeze, SousVide und andere Systeme mit hohem Vorfertigungsgrad, die wir hier wegen der Komplexität der Einflussfaktoren nicht darstellen.

Geht es um die Kosten- und Investitionsplanung, ist hinsichtlich der Mindestanforderungen zwischen „hard facts“ und „soft facts“ zu unterscheiden. Zu Ersteren zählen die Energiemedien (mit ihrem Einfluss auf die Geräteinvestitionen), die Lüftungstechnik(en), die gastronomische Konzeption und die Entscheidung für eigene Produktion oder Anliefersysteme.

Zu den weichen Faktoren gehören zuvorderst die Positionierung der Catering-Dienstleistung hinsichtlich Qualitätsansprüchen und Serviceerwartungen. Die Abgabepreis-Gestaltung ist eine unternehmerische bzw. unternehmenskulturelle Entscheidung: Steht der Sozialcharakter der Verpflegungsmöglichkeit und somit ein niedrigerer Abgabepreis im Vordergrund, oder wird eine Mischform von Sozialpreisen und freien Kalkulationen gewünscht. (ae)



Kein Rezept für alle: Die Kostenplanung ist auch in der Betriebsgastronomie von unternehmensindividuellen harten und weichen Faktoren abhängig. Bild: SMR

Die Autoren: Armin Maurer und Hans-Peter Nollmann sind Catering-Spezialisten der SMR-Unternehmensberater-Gruppe, Elsdorf bei Köln.