



Getting round the table

With the help of *chefs!* magazine, the FCSI Germany-Austria chapter enticed planners and chefs to discuss the tricky issue of kitchens that don't work

Many chefs are operating in poorly planned kitchens that don't meet their needs; yet indulging in a blame game with kitchen planners gets the industry nowhere. With an honest, but professional, tone set for discussion about this underlying problem, a panel of top chefs and consultants took part in an inaugural panel session hosted by German magazine *chefs!* in Berlin.

The session was organised by Sabine Romeis, editor-in-chief of *chefs!*, and Klaus Häck FCSI, board member of FCSI Germany-Austria, at the premises of the new Capital/Prime Catering kitchen at Messe Berlin. Renowned kitchen planners and chefs with planning experience tackled ways of improving new kitchen operations.

Quickly establishing a discussion tone of "firm but fair", the panel had a lot to talk about, having agreed that too many professional kitchens are still not planned according to the needs of cooks.

In the end, agreement was universal: high-level kitchen planning will only succeed when both sides take a step forward and communicate more effectively with each other.



Above: organisers Sabine Romeis and Klaus Häck

chefs!, das deutsche Fachmagazin für Profiköche und das F&B-Management veranstaltete gemeinsam mit dem FCSI Deutschland-Österreich e.V.

Heart, aber fair: In der neuen Küche von Capital/Prime Catering auf der Messe Berlindiskutierten Küchenchefs und Küchenplaner des FCSI Deutschland - Österreich e.V., warum noch immer so viele Küchen an den Bedürfnissen der Köche vorbei geplant werden. Fazit am Ende des ersten *chefs!* camp: Schuldzuweisungen bringen niemanden weiter. Küchenplanung funktioniert nicht gegeneinander, sondern nur gemeinsam. Beide Seiten - Chefs & Planer - müssen aufeinander zugehen und besser kommunizieren. Wie gut das funktionieren kann, hat die Premiere des *chefs!*camp eindrucksvoll bewiesen. Eine geniale Idee von Sabine Romeis, *chefs!* Chefredakteurin und Klaus Häck, Vorstandsmitglied im FCSI Deutschland-Österreich e.V.

Viele Köchinnen und Köche sind gezwungen, sich an ihrem Arbeitsplatz mit den Gegebenheiten einer verplanten Küche zu arrangieren. Das kostet sie im ohnehin anspruchsvollen Alltag viel Kraft und Zeit - und minimiert nicht selten die Wirtschaftlichkeit des gesamten Betriebs. Damit das in Zukunft anders wird, trafen sich renommierte Planer und

Eliminating disorganised workplaces

The underlying issue is clear: cooks who have to work in a poorly planned workplace that does not meet their workflow requirements creates a situation that demands added effort at a time when day-to-day business is challenging enough. The results often show up in reduced profitability.

Within the industry, there is "much to criticise in professional kitchen planning", said Peter Griebel, executive chef of Estrel Berlin, Europe's largest convention and entertainment centre, with more than 1,150 rooms. Since 1995 Griebel has co-ordinated 14 kitchens, managing this with heart, passion and a healthy sense of humour.

Construction work has already begun on the centre's new 25,000 sq m event and convention hall, set to open in September. Griebel visited many commercial kitchens in Germany before starting the design for the new facilities, which will cater for up to 4,000 people. His conclusion: "I could not do worse than those kitchens I saw, only better." Griebel took responsibility for the development of the kitchen design himself, supported by a kitchen planner of his choosing. It's the type of job that would have been "a piece of the cake" for FCSI professionals, said the panel.

Kitchen planner and roundtable panellist Peter Neumann said it is vital to "listen attentively to potential clients" before starting work. His view is that discussions should "define the path together". It starts with a basic evaluation and preliminary planning, followed by operating instructions.

The future development and operation of the business must not be neglected either. "Nobody will be mistake-free, but they can be minimised by taking these basic steps," Neumann added.

For Frank Wagner FCSI at Berlin-based K3 Planungsgesellschaft mbH, too, thinking about the future is important. Wagner, president of the FCSI Germany-Austria chapter, travels the globe, planning kitchens and back-of-house operations for hotel chains and investors.

"Our focus in design is for 2020 to 2022. As a professional kitchen designer, I can see what the key trends are. It is important to discuss digitalisation and working spaces. But there is something that is universal: to bring water to the boil, I have to heat it. If I am not a good cook, the most amazing kitchen will not help," says Wagner.

"The planner must not only do a tour of the facilities, but look at the future with us"

"Der Planer muss nicht nur durch die Küche gehen, sondern auch mit uns in die Zukunft schauen"

planungserfahrene Küchenchefs in der neuen Küche von Capital/Prime Catering auf der Messe Berlin, um die Hintergründe zu diskutieren und neue Wege für eine bessere Zukunft aufzuzeigen.

Schluss mit schlecht organisierten Arbeitsabläufen

Wenn man sich umsieht, liegt bei der Realisierung professioneller Küchen offensichtlich vieles im Argen. Davon ist Peter Griebel, Küchendirektor im Berliner Estrel, überzeugt. Seit 1995 koordiniert der Unterfranke die Abläufe in den insgesamt 14 Küchen -- mit Herz, Leidenschaft und einer guten Portion Humor. Aktuell nimmt Eigentümer Ekkehard Streletzki rund 30 Mio. Euro in die Hand, um das Estrel Berlin, Europas größter Convention-, Entertainment- & Hotel-Komplex, zu erweitern. Die Bauarbeiten haben bereits begonnen. „Bis zum September 2015 errichten wir eine weitere Convention Hall mit 10.000 Quadratmeter Veranstaltungsfläche und können dann insgesamt 25.000 Quadratmeter anbieten“, bestätigt der Investor. Sein Küchendirektor hat sich im Vorfeld der Küchenplanung für die neue Event & Convention Hall mit bis zu 4000 Menüs in Deutschland viele Küchen angeschaut. Sein Fazit: „schlechter, als diese Küchen geplant sind, kann ich es auch nicht machen.“ Er hat sich unterstützend einen Planer gesucht, aber die Planung weitgehend selbst gemacht.

So eine negative Aussage können die Planer-Profis natürlich nicht auf sich sitzen lassen. Peter Neumann kann sehr gut zuhören, bevor er sich an die Arbeit macht. Aus seiner Sicht ist es ausschlaggebend, den Weg zu definieren. Das beginnt mit einer Grundlagenermittlung, einer Vorplanung und der Betriebsanleitung. Dazu gehört auch eine Vision, wohin das Geschäft in Zukunft geht. „Fehler passieren immer, aber wenn man so vorgeht wie beschrieben, lassen sie diese minimieren.“ so der K3-Planer. Sein Partner Frank Wagner greift den Zukunftsaspekt auf. Der Präsident des FCSI Deutschland-Österreich e.V. reist als Küchenplaner rund um die Welt, und ist für viele internationale Hotelketten und Investoren tätig. Wir planen heute Projekte mit Fokus auf 2020/2022.

Als Küchenplaner kann ich sehr wohl absehen, welche Trends für ein Hotel ausschlaggebend sind. Es ist sicherlich wichtig, sich mit Themen wie

The new **SelfCookingCenter**[®]



The only intelligent cooking system worldwide that senses, recognises, predicts, learns from you and even communicates with you to create perfect results for you.

Gives a lot. Demands little. The perfect assistant.

Senses



Cook with us.



www.rational-online.com



99 % of our customers are extremely satisfied.

TNS Infratest, 2013 customer satisfaction analysis. A company of the WPP Group.



For Peter Sikorra, executive chef of Grand Elysée hotel in Hamburg, a sustainable strategy for the future is important, which raises the following questions: “Am I going to plan for today, tomorrow or 2020? What is the development potential for our gastronomic concept? Are further restaurants being considered? And who will be working in our kitchens tomorrow?”

Gaining insight

Mike Wieser, head of the central kitchen at ASB, a non-profit auxiliary and welfare organisation that cares for elderly and disabled people on nursing wards and provides “meals on wheels”, agrees with Sikorra. “The planner must not only do a tour of the facilities, but look at the future with us. Chefs networking and getting in touch with the right professional planners is also important,” he said.

When Sikkora joined the Block group in 2004, kitchen planning for the Grand Elysée was almost completed. He soon realised, however, that the plans would not work. The kitchen planners were understandably less than enthusiastic about making changes, having worked on the project for three years. But owner Eugen Block’s verdict was simple: “You will get everything you want, but it must run well and efficiently afterwards.”

The most difficult situation is when a kitchen simply does not work. Karin Kantor is chef of Gasthaus Mayer restaurant in Hanover Zoo. Daily, she has to deal with problems that are the legacy of kitchen planning from three years ago. One major problem is that the kitchen is approaching full capacity, catering for three satellite outlets and as many as 3,000 people. However, she admits: “During planning and forecasting, the current situation could not have been foreseen.”

A key question discussed by the panel is how to make progress? Gerd Schmitt FCSI has a clear vision. “I would like to see a chef questioning all my actions critically throughout the whole

Above: the consultants and chefs mingle before the round table

Digitalisierung oder Working Spaces zu beschäftigen. Aber zurück zu dem, was weltweit immer gleich ist: Wenn ich das Wasser zum Kochen bringen will, muss ich erhitzen. Und wenn ich nicht kochen kann, hilft mir auch die tollste Küche nicht weiter!”

Von Kochen versteht Peter Sikorra, Küchendirektor des Hamburger Grand Elysée, in jedem Fall eine ganze Menge. Auch für ihn ist eine nachhaltige Zukunftsorientierung Grundlage aller Überlegungen. „Plane ich für jetzt oder schon für 2020? Wie sieht das Entwicklungspotenzial meines gastronomischen Konzepts aus? Kommen eventuell noch weitere Restaurants dazu? Und habe ich in Zukunft überhaupt noch die Mitarbeiter, die in dieser Küche arbeiten sollen?“

Einsicht gewinnen

Dem kann Mike Wieser, Leiter der Zentralküche ASB nur beipflichten. Seine gemeinnützige Hilfs- und Wohlfahrts-Organisation verpflegt Senioren und Pflegebedürftige in Einrichtungen und ambulant. „Der Planer muss nicht nur durch die Küche gehen, sondern auch mit uns in die Zukunft schauen. Wichtig ist auch der Austausch unter den Chefs, um an den richtigen Planer zu geraten.“

Als Peter Sikorra 2004 zur Block Gruppe kam, war die Küchenplanung fürs Grand Elysée Hamburg schon fertig. Rasch stellte er fest, dass das so nicht funktionieren kann. Verständlich, dass die Küchenplaner von dieser Aussage nicht begeistert waren, nachdem sie schon über 3 Jahre an dem Projekt gearbeitet hatten. Eigentümer Eugen Block entschied: „Sie bekommen alles, was Sie wollen, aber es muss hinterher auch klappen.“ Schwierig wird es, wenn es nicht funktioniert. Karin Kantor ist seit Mai Küchenchefin im Gasthaus Meyer der Zoogastronomie in Hannover). Sie stellt täglich Dinge fest, die bei der Planung vor drei Jahren falsch gelaufen sind. Ihr größtes Problem: Die Küche stößt an ihre Kapazitätsgrenzen. Es werden nicht nur bis zu 1000 Essen täglich für das Gasthaus Meyer produziert, sondern auch drei Satelliten bedient. Dazu kommen Caterings mit bis zu 3 000 Gästen. Allerdings muss Karin Kantor zugeben: „Zum Zeitpunkt der Planungen konnte niemand die Umsatzsteigerungen voraussehen, die die wir in unserer Zoo-Gastronomie in den letzten Jahren verzeichnen.“

Wer also nimmt nun wen an der Hand, wenn es

There’s so much more to an Adande[®] than meets the eye...

...some only see a drawer fridge, but professional kitchen designers, chefs and caterers know:

- An Adande[®] can be a freezer by simply adjusting the temperature.
- An Adande[®] maintains its temperature even in the hottest environments.
- An Adande[®] preserves food quality and reduces waste.
- An Adande[®] is modular to suit your footprint.
- An Adande[®] delivers savings of 40-60% on energy bills.
- An Adande[®] drives profitability.

ADANDE[®]



And that’s just the tip of the iceberg. For more information call +44(0)8443 760023 or visit www.adande.com



**Guests at the first chefs! camp:
Teilnehmer des ersten
chefs! camp:**

Andreas Hardy Flechtner, executive chef, Capital Catering, Berlin

Peter Griebel, executive chef, Hotel Estrel, Berlin

Peter Sikorra, executive chef, Grand Elysée Hamburg

Karin Kantor, chef, Gasthaus Meyer, Zoo Hannover

Jörg Kantor, F&B manager, Zoo Hannover Service GmbH

Marco Roland, executive chef, PACE Paparazzi Catering & Event, Berlin

Mike Wieser, manager and chef, ASB Central Kitchen, Königs Wusterhausen

Frank Wagner FCSI, managing partner, K3 Planungsgesellschaft mbH, Berlin

and president of FCSI Germany-Austria
Peter Neumann, managing partner, K3 Planungsgesellschaft mbH, Berlin

Gerd Schmitt FCSI, Cooking Solutions, Hude-Oldenburg

The discussion was moderated by: **Sabine Romeis**, publisher and editor-in-chief of *chefs!* magazine, and **Klaus Häck FCSI**, board member, FCSI Germany-Austria

process. It is better that they ask me something three times to address any remaining weaknesses.”

A clear dialogue and sense of partnership is the aim of Marco Roland, executive chef of PACE Paparazzi Catering & Event in Berlin. “We need the input of planners as sparring partners. They can show us in detail what the options are. Moreover, it is important for me that the planner provides arguments supporting the investment.” Gasthaus Mayer’s Jörg Kantor also agreed with Roland.

The chefs’ point of view

From the chefs’ perspective, there are two different approaches. For Kantor it is vital a planner gets their own impression of the workflow and performance of an existing kitchen: “I should have the chance to explain what my intentions are or what level of convenience we intend to work at.”

But Kantor also expects the kitchen planner to outline new possibilities for her, while Sikorra would rather operate the other way around. “The first iteration should be based on my wishes. Then I let [the consultant] go, so I can see what mistakes they will make and where they didn’t understand me. Afterwards, they can tell me what my most obvious errors are,” he said.

The exchange of ideas at *chefs!* camp showed that future roundtables should involve a third sparring partner: the industry, notably developers and engineers. The better they understand the needs of the market, the better they can respond to the special needs of chefs, concluded the panel.

Frank Wagner was pleased with the outcome. “The best thing was the professional approach shown by all. No one had anything to prove and you could feel it. Everybody was simply concerned with the topic. It was fun to listen to and join in.” ■



Above from top: Frank Wagner, Gerd Schmitt and Peter Griebel

Möchten Sie als Küchenchef oder FCSI Consultant an einem der nächsten chefs!camps teilnehmen? Dann nehmen Sie bitte mit Frank Wagner Kontakt auf: frank.wagner@fcsi.de

um eine erfolgreiche Küchenplanung geht? Davon hat Gerd Schmitt FCSI eine klare Vorstellung: „Ich wünsche mir, dass ein Küchenchef während der gesamten Partnerschaft mein Tun kritisch hinterfragt. Er soll lieber dreimal nachfragen, damit ich auch letzte Planungsschwächen ausbügeln kann.“ Eine partnerschaftliche Zusammenarbeit wünscht sich auch Marc Roland, Küchendirektor von PACE Paparazzi Catering & Event in Berlin. „Wir Köche brauchen den Input des Planers als Sparringspartner. Er zeigt uns auf, welche Möglichkeiten es im Detail gibt.“ Darüber hinaus ist es für ihn wichtig, dass der Planer ihm die Argumente für die Investition liefert.“ Dem kann Jörg Kantor nur zustimmen.

Aus Sicht der Küchenchefs gibt es unterschiedliche Wege, sich anzunähern. Karin Kantor sieht es für unabdingbar, dass ein Planer in der Küche mitläuft. „Jede Gastronomie ist unterschiedlich, daher muss ich ihm erklären, was ich machen will.“ Im Gegenzug erwartet sie, dass der Planer Möglichkeiten aufzeigt. Peter Sikorra würde es lieber umgekehrt machen. „Als erstes würde ich ihm erzählen, was ich haben möchte. Dann lasse ich ihn laufen, und zwar allein, damit ich merke, welche Fehler er gemacht hat und wo er mich nicht verstanden hat. Dann setzen wir uns wieder zusammen. Anschließend kann er mitlaufen und mir erzählen, welche Fehler ihm bei mir aufgefallen sind.“

Eines steht schon nach dem ersten *chefs!*camp fest: es ist eine geniale Idee, die nach einer Fortsetzung schreit. Der Gedankenaustausch hat aber auch klar gemacht, dass ein dritter Sparringspartner mit an den Tisch geholt werden muss: die Zulieferindustrie, und zwar nicht so sehr die Verkäufer und Marketingleute, sondern viel mehr die Entwickler. Umso besser sie wissen, was der Markt und die Köche vor Ort brauchen und wo der Schuh drückt, umso besser können sie auf konkrete Wünsche eingehen.

Frank Wagner blickt als Präsident des FCSI Deutschland-Österreich e.V. auf eine gelungene Runde zurück: „Das Beste an der Veranstaltung war die professionelle Gelassenheit, die alle Teilnehmer hatten. Niemand musste dem anderen etwas beweisen - das hat man gespürt. Allen ging es um die Sache. Es hat nach anfänglichem Abtasten richtig Spaß gemacht zuzuhören und mitzudiskutieren.“ ■