

Großküchen-Umbau im laufenden Betrieb

Gleiche Küche, 60.000 Gäste on top

Mit der umfangreichen Erweiterung seiner Zimmerkapazitäten stellte das Infinity Hotel & Conference Resort Munich seine Köche vor eine massive Herausforderung. Der neue Chef Anton Stengl löste die Challenge mit Bravour: Durch einen intelligenten Umbau und moderne Geräte konnten er und sein Team ihre Produktivität in der Bestandsküche ohne Auslagerung entsprechend steigern.



Küchenchef Anton Stengl hat sich beim Umbau für die Erneuerung der Bestandsküche statt für eine teilweise Auslagerung der Produktion eingesetzt. Dort bereitet er mit seinem Team nun für 60.000 Tagungsgäste mehr im Jahr Speisen zu.

Foto: Infinity

Fast 200 weitere Zimmer, mehr als eine Kleinstadt zusätzlicher Tagungsgäste - tausende Abendessen on top: Mit der Erweiterung des Zimmerangebots wäre die Küchencrew des Infinity Hotel & Conference Resorts Munich schnell an ihre Grenzen gekommen. Doch statt die Küche zu vergrößern, sprach sich der neue Küchenchef Anton Stengl für einen intelligenten Umbau der bestehenden Hauptküche aus.

Vor zehn Jahren hat das Infinity Hotel & Conference Resort Munich im Norden der bayerischen Landeshauptstadt eröffnet, strategisch gut gelegen, etwa gleich weit entfernt von Innenstadt und Münchner Flughafen. Im Fokus: die Ausrichtung auf Tagungen und Events. Im Jahr 2017 erfolgte der Spatenstich für eine Erweiterung des Hotels von 255 auf 439 Zimmer - was in der Folge mehr Tagungsgäste bedeutet. „Seit der Fertigstellung 2018 des zweiten Hauses versorgen wir 60.000 Tagungsgäste mehr im Jahr mit Pausenverpflegung und Mittagessen“, erläutert Hoteldirektor Erik van den Bergh. Dass die Küche nicht wie gehabt weiterproduzieren konnte, war klar. Eine neue Lösung musste her.

„So ein Küchenumbau ist eine ganz persönliche Sache, abhängig vom Küchenchef“, ist Hotelmanager van den Bergh überzeugt. Mit dem neuen Küchenleiter Anton Stengl änderte sich im Juli 2017 auch der Ansatz für das Küchenkonzept. Stengl plädierte für den Umbau der Bestandsküche anstelle einer Produktionsauslagerung in die Satellitenküche, die mit der Erweiterung hinzugekommen ist. „Ich kann flexibler arbeiten, wenn ich für den Bankettbereich an einem Ort produziere und nicht an verschiedenen“, betont der Küchenchef. Was bleiben sollte, war die Trennung zwischen Bankett- und À-la-carte-Küche. „Die beiden Küchen haben schon immer getrennt voneinander produziert, da die Dimensionen ganz unterschiedlich sind. Für die Restaurants bereiten die Köche etwa 100, vielleicht auch mal 150 Gerichte am Tag zu. Für die Bankettküche kocht die Küchencrew auch mal für 1.500 bis 2.000 Gäste. Da ist

Foto: Infinity



Mit den neuen Kippern kann die Küchencrew effizienter arbeiten. Bedient werden sie über Kurbeln.

eine ganz andere Technik nötig“, so Stengl.

Wichtige Erfahrungswerte sammeln

Bevor die Planung des Küchenumbaus starten konnte, musste sich der neue Küchenchef in die täglichen Prozesse und Abläufe einfinden: „Nach drei bis vier Monaten hatte ich ein Gefühl da-

ber 2017. Stengls Entscheidung, weiterhin auf die eine Produktionsküche für den Bankettbereich zu setzen, bedeutete vor allem, auf gleicher Fläche wesentlich mehr zu produzieren. Hoteldirektor Erik van den Bergh vertraute voll und ganz auf die Einschätzung seines Küchenleiters: „Herr Stengl ist ein absoluter Profi, wenn er als Küchenchef sagt, wir sollen das so

„Herr Stengl ist ein absoluter Profi, wenn er als Küchenchef sagt, wir sollen das so machen, glaube ich ihm das. Er hat die Erfahrung.“

HOTELDIREKTOR ERIK VAN DEN BERGH

für, welche Veranstaltungen mit welchem Umfang wir haben. Wir sind schon vor dem Umbau teilweise an Kapazitätsgrenzen gestoßen.“ Bei einer zweitägigen Veranstaltung mit 1.500 Gästen zum Beispiel musste die Küche zur Unterstützung einen Kühl-LKW nutzen. Unter Berücksichtigung solcher Erfahrungswerte konnte Anton Stengl am neuen Konzept arbeiten: „Nachdem ich das Haus ein bisschen besser kannte, gingen wir in die Planung des Umbaus.“ Das war im Okto-

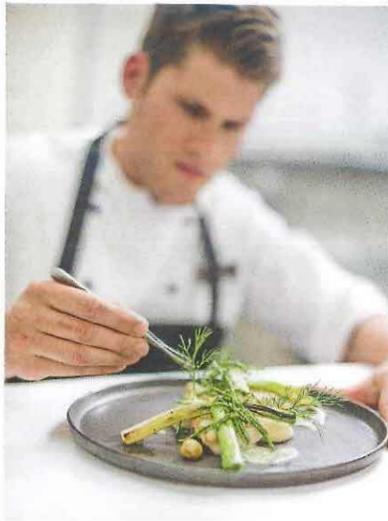
machen, glaube ich ihm das. Er hat die Erfahrung.“ Diese hat Stengl unter anderem als Bereichsleiter im Fußballstadion in Hamburg während der Fußball-WM 2006 gesammelt und als Executive Chef vom Europäischen Patentamt für Leonardi Catering München.

Moderne Geräte für mehr Tempo

Damit die Köche in der Bestandsküche mengenmäßig mehr produzieren kön-



Auf gleicher Flamme wie vorher konnten die Küchenmitarbeiter nach der Erweiterung des Infinity nicht mehr kochen. Moderne Induktionsplatten und Gargeräte unterstützen sie jetzt bei der Produktion.



nen, mussten diverse Prozesse effizienter gestaltet werden. Dies sollten vor allem neue Küchengeräte ermöglichen. Für Anton Stengl bedeutete das, Hersteller und Lieferanten zu besuchen, 3D-Bilder und Skizzen am PC auszuwerten. „Mir war nicht nur die Kapazitätssteigerung wichtig. Ich wollte für meine Mitarbeiter einen modernen Arbeitsplatz gestalten und damit auch als potenzieller Arbeitgeber attraktiv sein“, betont Stengl.

Mit den neuen Geräten arbeitet die Küche nun effizienter und schneller als vorher. Die alten Kombidämpfer und Kipper wurden ersetzt, ein Kipper kam zusätzlich hinzu. Wichtig sei eine einfache Bedienung der neuen Geräte gewesen. „Je mehr Technik eingesetzt wird, desto komplizierter kann es werden“, so die Überzeugung des Küchenchefs. Die neuen Kipper hätten deshalb keine Touchdisplays, sondern würden mit der Kurbel bedient. „Super-Hightech brauchen wir bei uns in der Küche nicht. Außerdem ist die Bedienung von Touchdisplays mit nassen und schmutzigen Fingern nicht immer einfach“, so Anton Stengl. Darüber hinaus arbeite die Küchencrew mit zusätzlicher Garteknik: Zu den Neuanschaffungen gehören eine Druckgarbraisiere für Schmorgerichte sowie eine Grillplatte. Auch die Induk-

tionskochfelder sind neu. Damit koche man jetzt zehnmal schneller als mit dem alten Ceranfeld.

Gesucht: Optimales Zeitfenster im laufenden Betrieb

Nach der Entscheidung für die einzelnen Geräte stand der tatsächliche Umbau auf dem Plan. Besondere Herausforderung war, dass der Hotel- und Tagungsbetrieb währenddessen weiterlaufen sollte. Deshalb hielt Anton Stengl vor der Terminwahl Rücksprache mit der Eventabteilung. „Ich kann nicht einfach im Hochbetrieb die Küche umbauen. Deshalb musste ich

mich mit anderen Abteilungen abstimmen, wann das Hotel weniger ausgelastet ist, vor allem was Events betrifft“, so der Küchenchef. Parallel mussten alle beteiligten Gewerke wie Küchenplaner und Elektriker in diesem Zeitfenster verfügbar sein. Die Entscheidung fiel auf die ersten zwei Augustwochen 2018 – mitten in der Urlaubszeit. Praktisch für das Hotel, da das Küchenteam in dieser Zeit ohnehin nicht als volle Mannschaft eingesetzt werden musste.

Während des Umbaus konnte die Küchencrew auch auf die À-la-carte-Küche ausweichen, zum Teil war die Produktion auch in der Hauptküche möglich. Anton Stengl: „Die Öfen waren vom Umbau nicht betroffen, sie konnten von den Köchen ganz normal genutzt werden. Das Frühstück haben wir wie sonst auch in der Hauptküche zubereitet.“ Damit die Küchenmitarbeiter so wenig wie möglich von den Baumaßnahmen beeinträchtigt wurden, zogen die Handwerker provisorisch eine Trockenbauwand ein.

Räumchen wechsle dich

Auch am Wegeplan hat der neue Küchenchef gefeilt. So wanderte das Trockenlager in den Keller und das Kühlager an dessen Platz in der Produktionsküche: „Das ist viel effizienter, da wir wesentlich häufiger frische Produkte aus der Kühlung holen müssen als Reis oder Nudeln aus dem Trockenlager.“ Neue Kühlwägen, die das Team



Foto: Infinity



In die neue Satellitenküche zogen die alten Geräte aus der Produktionsküche.

bestückt, finden darin ebenfalls Platz. Bei Bedarf können sie schnell an den gewünschten Ort gefahren werden. Schließlich musste die Spültechnik aus der Produktion weichen. Zu diesem Zweck wurde eine Wand eingezogen und das Gerät auf der Rückseite installiert – so stört die Spültechnik die Köche nicht mehr im Betrieb. An deren alte Position bauten die Monteure eine Kühltheke mit Arbeitsfläche. „Es sind nur ein paar Quadratmeter zusätzlich entstanden. Aber dieser Platz ist so wertvoll. Es ist erstaunlich, dass so kleine Aktionen praktisch so viel bewirken können“, freut sich Anton Stengl. „Wir haben aus dem Raum,

den wir hatten, das Optimum herausgeholt.“ Zur Erleichterung aller Beteiligten konnte nach zwei Wochen Umbauphase wieder voll produziert werden – ohne größere Probleme in der Zwischenzeit.

Neuer Platz für alte Geräte

Die Satellitenküche im Neubau des Hotels nutzt die Küchencrew nun als Regenerationsküche. Dort wurde die alte Garteknik aus der Bestandsküche installiert. „Die Geräte sind nicht schlecht, sie sind auch erst zehn Jahre alt. Für ihre neue Aufgabe in der Satellitenküche eignen sie sich perfekt“, sagt Direktor van den Bergh. Bei der

Ausstattung der Satellitenküche hat der Küchenchef nachträglich weitere sinnvolle Technik einbauen lassen, darunter einen neuen Abzug. Außerdem wurden diverse mobile Lösungen eingeführt, wie bei den Arbeitstischen: Die Verstromung hängt von der Decke herab. Die Satellitenküche ist für die Küchencrew flexibel einsetzbar. Wenn die Frühstückszahlen extrem hoch sind, können dort zum Beispiel Eier speisen zubereitet werden. Obwohl sie mit ihren marmorverkleideten Wänden auch optisch etwas hermacht, sind die Köche lieber in der alten Hauptküche tätig. „Ihnen ist es in der Satellitenküche zu ruhig. Sie sind gern in Action“, sagt Anton Stengl.

Nachdem der Umbau der Hauptküche vollbracht und die Satellitenküche fertig eingerichtet ist, hat das Team um Anton Stengl bereits ein weiteres Projekt im Visier: Mit dem Neubau kam ein Restaurant mit 270 Sitzplätzen hinzu. Dieses und die Vergrößerung der Bar steigern die Nachfrage nach À-la-carte-Gerichten. Als Nächstes soll die À-la-carte-Küche umgebaut werden. Auch das will der Küchenleiter wieder lässig über die Bühne bringen, mit einer Küchencrew und einem Hoteldirektor im Rücken, der sich grenzenlos auf ihn verlässt.

Mareike Knewitz



Foto: Infinity