

Küchenplanung

Autor(en): **Batt, Wolfgang E.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Bauen + Wohnen = Construction + habitation = Building + home : internationale Zeitschrift**

Band (Jahr): **22 (1968)**

Heft 4: **Bauten für Freizeit und Erholung = Construction pour loisirs et repos = Buildings for leisure and recreation**

PDF erstellt am: **17.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-333252>

Nutzungsbedingungen

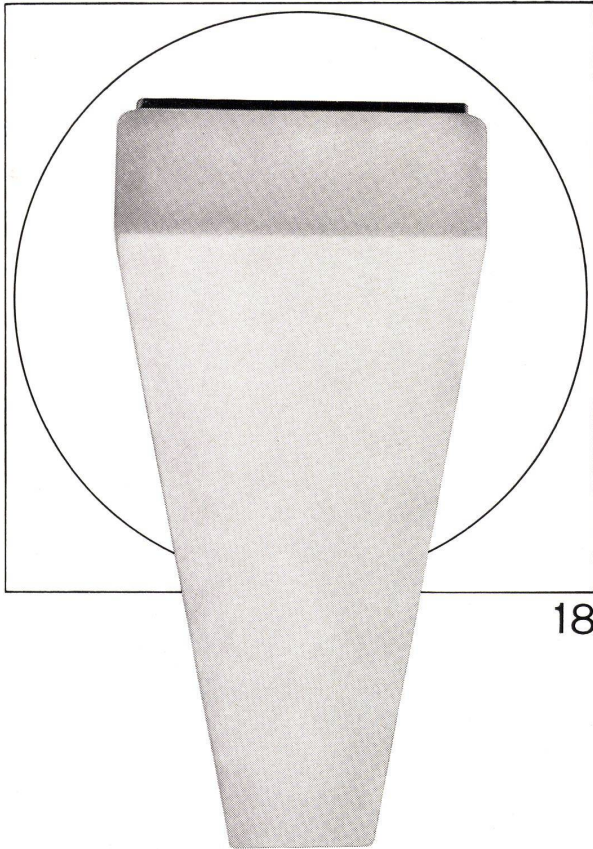
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Ob Werkstatt oder Büro, ob Schulzimmer oder Bastelraum, ob Verkehrsweg, Tunnel oder Sportplatz, immer muss deren Beleuchtung den Erfordernissen angepasst sein. Zweckmässige, blendungsfreie und ausreichende Beleuchtung soll vermittelt werden durch formal gut gestaltete, allen technischen Anforderungen genügende Leuchten. Bei Entwurf, Konstruktion und Fabrikation werden all diese Gesichtspunkte berücksichtigt – darum wählen Sie vorteilhaft Produkte der BAG Turgi.

BAG TURGI

BAG Bronzewarenfabrik AG 5300 Turgi
 Telefon 056/31111
 Ausstellungs- und Verkaufsräume:
 8023 Zürich, Konradstrasse 58
 Telefon 051/44 5844
 8023 Zürich, Pelikanstrasse 5
 nahe Bahnhofstrasse
 Telefon 051/25 7343

Die folgenden Probleme zählen zur Stufe 1, das heißt die Forschungskommission Wohnungsbau hat ihre Voruntersuchungen bereits abgeschlossen und teilweise entsprechende Aufträge erteilt:

Forschungsplan Wohnbau Nr.

Problem der Wohnbedürfnisse (Etappe 1: Dokumentationserforschung)	1.1
Vorbereitung einer systematischen Untersuchung über den Wohnungsbau (Etappe 1: Dokumentationserforschung)	1.1
Erforschung der Wohnbedürfnisse als sozialökonomisches Problem	1.2
Physiologische Grundlagen im Wohnungsbau	1.3
Untersuchung über den Platzbedarf in Wohnungen auf Grund der Möbelstellflächen	1.1/1.3/4
Erarbeitung von Empfehlungen für die Ausstattung von Alterswohnungen	1.1/1.3/4
Kosten- und Produktivitätsvergleich mit den Niederlanden und der Bundesrepublik Deutschland	1/3/6
Untersuchung der Bedeutung des Baurechts auf die Produktivitätssteigerung	1-7
Dokumentationserforschung betreffend die Minimalanforderungen an den Grundriß	4.1
Kriterien für die Wertbeurteilung von Wohnungen	4.1
Grundrißtypologie (Etappe 1: Dokumentationserforschung)	4.1
Erarbeitung von Grundlagen für den Wärmeschutz	4.2
Ausarbeitung von Klimakarten für die Schweiz	4.2
Entwicklung einer neuen Kostenschätzungsmethode für Architekten	4.5
Überprüfung des fachtechnischen Informationswesens für den Wohnungsbau	4/5.4/6.3
Ausarbeitung eines Leitfadens zur Anwendung der Modulordnung im Wohnungsbau	4.1/5.3
Erforschung der wärmetechnischen Eigenschaften von Fenstern	4.2/5.3
Grundlagen für die schalltechnische Bemessung von Wohnhäusern und Messungen zur Ermittlung der schalltechnischen Eigenschaften von Fenstern	4.2/5.3
Bestandesaufnahme der wesentlichen Materialeigenschaften und Überprüfung der Meßverfahren	5.1/5.2
Ermittlung der Möglichkeiten von Produktivitätsmessungen an Hand praktischer Bauobjekte	6.1
Durchführung von Produktivitätsmessungen an praktischen Bauobjekten	6.1

Küchenplanung

Wolfgang E. Batt, Rothrist

Verpflegung in der Freizeit, Küchenorganisation in Ferienhotels

Auf allen Gebieten des täglichen Lebens sehen wir uns heute einer umfassenden Umstrukturierung gegenübergestellt. Dabei ist es gleich, von welcher Seite die anfallenden Probleme betrachtet werden.

Die Gewohnheiten des Menschen während seiner Erholung und seiner Freizeit zu untersuchen und zu den resultierenden Forderungen für das Bauwesen und die Verpflegungstechnik in Beziehung zu bringen, sind das Thema dieses Beitrages.

Als feststehende Tatsache muß zur Kenntnis genommen werden, daß der Anteil der freien Zeit im Laufe der letzten Jahre erheblich gestiegen ist, und es ist zu erwarten, daß dieser Anteil weiterhin steigen wird. In direktem Zusammenhang damit steht auch die örtliche Verschiebung der Freizeitorte, die sich immer weiter von der eigentlichen Wohnung – und damit vom häuslichen Herd – entfernen.

Die ursprüngliche Verpflegung des Menschen innerhalb der Familien verliert ständig an Bedeutung. Während der fünfjährigen Arbeitswoche nimmt der Berufstätige schon zum größten Teil eine Hauptmahlzeit im Betrieb oder in dessen unmittelbarer Nähe ein. Und nun können wir allenthalben beobachten, daß auch die Abendmahlzeit immer häufiger nach «außerhalb» verlegt wird, weil die Abende nicht mehr ausschließlich der Familie gehören. Sport, Erholung, Weiterbildung und Zerstreuung nehmen den Menschen auch nach Arbeitsschluß in Anspruch. Die heute beinahe üblichen weiten und umständlichen Wege begünstigen den direkten Standortwechsel vom Arbeitsplatz zur Erholungsstätte.

An den langen freien Wochenenden begegnen wir ähnlichen Tatsachen, denn «daheim» bleiben immer weniger Leute.

Über die Ferien, die immer länger werden, braucht in diesem Zusammenhang kaum noch etwas bemerkt zu werden. Wie viele verbringen die Ferien noch daheim?

Diese Tendenz, die das Heim, die Wohnung, immer weiter herabsetzt und – so sieht es beinahe aus – bald zu einer reinen Schlafstelle degradiert, erfordert auf der anderen Seite bauliche und organisatorische Maßnahmen zur Lenkung, Unterbringung und zur Verköstigung dieser Menschenmengen.

Dabei soll nur auf die verpflegungstechnischen Belange dieser sich anbahnenden Zukunftsentwicklung eingegangen werden, denn dieser Sektor erscheint wichtig genug, darüber nachzudenken, zumal Planung und Organisation von Verpflegungsstätten ein Stiefkind fast aller Bauvorhaben sind.

Klassifizierung von Bauten aus verpflegungstechnischer Sicht

Die in der Architektur übliche Einteilung der Bauten nach dem Verwendungszweck ist für die Verpflegungstechnik zu grob. Hier werden andere Kriterien erforderlich, gemäß denen die speziellen Anforderungen zu werten und einzuordnen sind. Denn aus der Realität entsprechenden Wertung ergeben sich der Organisationsaufbau der Anlage und die bauliche und einrichtungsmäßige Gestalt.

Bei der Lösung von Verpflegungsproblemen sind drei Hauptphasen zu durchschreiten: das Erfassen der Verpflegungsaufgabe; das Erstellen des Verpflegungsprogramms; die Organisation und Planung der Verpflegungseinrichtungen, wobei drei teilweise unabhängige Zonen miteinander zu verbinden sind: Keller, Küche und Service.

Wichtig ist die Erkenntnis, daß alle drei Phasen kaum von einer einzigen Person bewältigt werden können. Wir sollten uns daran gewöhnen, daß Verpflegungs- und Ernährungsprobleme in der Praxis nur durch enge Zusammenarbeit mehrerer Fachleute verschiedener Fachrichtungen gelöst werden können!

Zuerst die Klassifizierung nach der Verpflegungsaufgabe:

Ganztägige Verpflegung (drei volle Mahlzeiten): vorher fest bestimmte Personenzahl, vorher festgelegte Essenszeiten (die in einzelnen Fällen auf eine genaue Zeit, in anderen auf eine gewisse Zeitspanne ausgerichtet sein können). Hierunter würden fallen: Ferien-, Sport- und Kurhotels, Ferienheime und Ferienlager; zum Teil Feriendörfer.

Möglichkeit für ganztägige Verpflegung, wobei jedoch der Hauptakzent auf Mittag- und Abendessen liegen dürfte: unbestimmte Personenzahlen, nur festgelegte Zeitspannen für die Essen oder auch ganztägig durchgehend frei. Hierunter würden fallen: Feriendörfer, Campingplätze, Zentren von Ferienwohnungen, alle Arten von Gast- und Raststätten im Feriengebiet sowie an Hauptzufahrtsstraßen, Erholungszentren, wie Freibäder, Sportanlagen usw.

Der Vollständigkeit wegen müssen auch erwähnt werden: zeitweilig geöffnete Gastbetriebe und Verkaufsstellen und mobile Abgabestellen für Verpflegungen aller Art.

Diese Gliederung ist natürlich relativ allgemein. In der Praxis muß jedes einzelne Bauobjekt detailliert auf seine eigentliche Verpflegungsaufgabe untersucht und dann darauf ausgerichtet werden. Eine klare Klassifizierung wird nie vorgenommen werden können, da die Grenzen der einzelnen Gruppen viel zu verwischt sind. Eine weitere Einteilung bringt für Bau- und Küchenplanung genauere Unterlagen und Hinweise.

Das Verpflegungsprogramm

Die Erstellung dieses Programms ist für die Planung eines jeden Verpflegungsbetriebes eine unumgängliche Notwendigkeit. Ohne bis ins einzelne gehende Klarstellung aller herzustellenden und abzugebenden Waren ist bauplanerische Bearbeitung unmöglich. Hierbei kommt dann auch die Art des Betriebes in Form von Quantität der Auswahl und von Qualität der Speisen und Getränke zum Ausdruck.

Die Größe und die Ausstattung der Räume für Keller, Küche und Service hängen von der vorberechneten Anzahl der notwendigen Portionen ab, jedoch in mindestens ebenso starkem Maße auch von der Reichhaltigkeit der Auswahl und von der Qualität der einzelnen Gerichte und Getränke.

Zu beachten ist dabei, daß die Anzahl der Sitzplätze nur eine sekundäre Rolle spielt. Viel wichtiger ist die Anzahl der abzugebenden Portionen. In der Gastronomie ist deshalb die Belegung des einzelnen Platzes in einer bestimmten Zeitspanne ein bedeutsamer Rechenfaktor.

Bei der Erstellung des Verpflegungsprogramms ist auf jede einzelne Ware einzugehen. Erst dann können die entsprechenden Rückschlüsse auf Organisationsform und Einrichtung gezogen werden. Eine kurze Übersicht soll einige Fragen aufwerfen.

Warme Speisen: Wie viele verschiedene Menüs? Wie setzen sich die Menüs zusammen? Möglichkeit für A-la-carte-Essen? Anteil des A-la-carte-Essens? Spezialitäten? Abgabe von Tellergerichten?

Kalte Speisen: Auswahl und Zusammensetzung? Separatabgabe oder im Menü?

Desserts und Salate: Auswahl und Zusammensetzung? Patisserie einbezogen? Speiseeis einbezogen?

Warme Getränke: Welche und in welchen Quantitäten? Zu welchen Tageszeiten Hochbetrieb? **Kalte Getränke:** Detaillierte Auswahl, besonders in bezug auf Weine und Mineralwasser.

Es muß immer wieder empfohlen werden, diesen Teil der vorbereitenden Arbeiten zusammen mit mehreren Fachleuten in Angriff zu nehmen, mit Gastronomen, Köchen und Küchenplanern. Von diesen Grundlagen hängt es später ab, ob und wie der Verpflegungsbetrieb funktioniert.

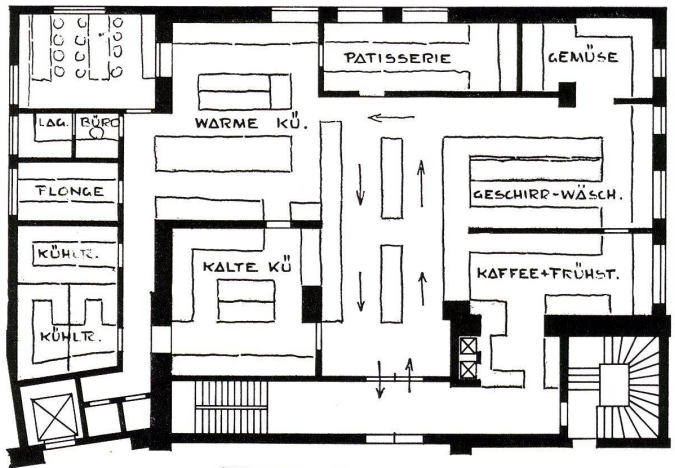
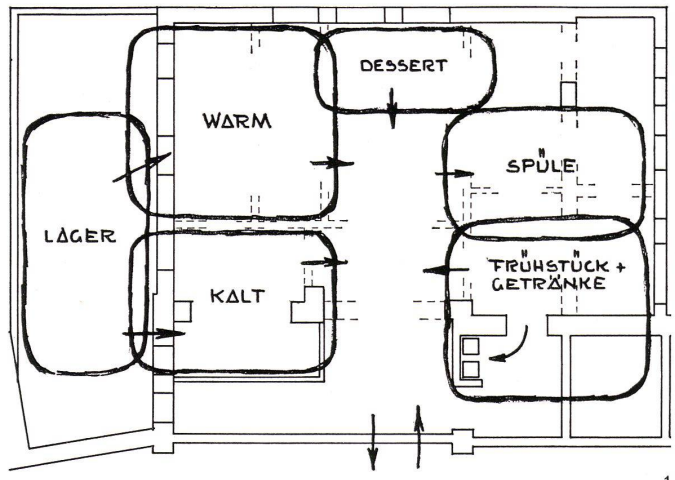
Praktische Beispiele, bei denen das Vorgehen der Planung und das Warum erläutert werden:

Ein Sporthotel

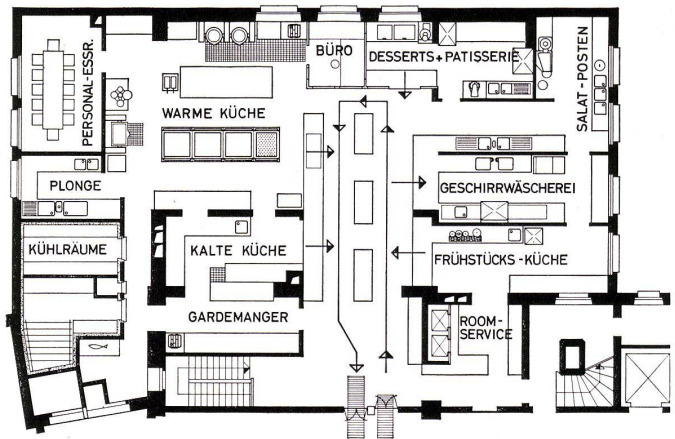
Ein Ferien-, Sport- oder Kurhotel ist zumeist eine geschlossene Einheit, bei der die Küchenaufgabe in der Beköstigung der Hotelgäste liegt. Falls ein öffentliches Restaurant vorhanden ist, so ist es nur an die Küche mit angeschlossen und erfüllt eine eigene, separate Aufgabe. Die Hotelküche hat zumeist zwei Servicrichtungen, einmal zum Speisesaal hin, zum andern über Speiseliftanlagen in die Etagenoffices für den Roomservice. Und natürlich – falls vorhanden – zum öffentlichen Restaurant.

1 bis 4

Die Küchenplanung für das Hotel «Chantarella» in St. Moritz entwickelte sich etappenweise. Es handelte sich um einen Umbau der Wirtschaftsräumlichkeiten, bei dem bauliche Erweiterungen möglich waren (Architekt R. Obrist, St. Moritz). Zuerst mußte die günstige Verbindung zwischen Gast und Küche ermittelt werden. Die Servicewege mit den Anschlußstellen zur Küche sind in Bild 1 skizziert. Bild 2 zeigt die darauf aufbauende Raumaufteilung der einzelnen Küchenzentren in Stellflächen, Arbeitsgänge und Durchgänge. Bild 3 zeigt die endgültige Grundrißdisposition, Bild 4 einen Blick in die realisierte Küche.



SPEISESAAL



Als Service ist normalerweise Tischbedienung anzunehmen, und zwar in Form von Plattenservice. Teller-service ist in unseren europäischen Hotels noch ungewöhnlich.

Da in Hotels ganztägige Verpflegung abgegeben wird, sind alle Küchenzentren jederzeit für das Bedienungspersonal leicht erreichbar sein. Ein Hotel-speisesaal enthält kein Getränkebuffet, da das Getränk hier nicht die übergeordnete Rolle spielt wie bei einem Restaurant. Die Abrechnung ist anders, die sonst erforderliche Registrierkasse ist unnötig und wird durch Bons ersetzt. Die Bezahlung erfolgt über die Hotelrechnung.

So weit die allgemeinen Voraussetzungen. Die für das betreffende Objekt speziellen Bedingungen sind vorher in der Verpflegungsaufgabe und im Verpflegungsprogramm klar-gestellt und festgehalten worden.

Die räumliche Ideallösung ist die unmittelbare Nachbarschaft von Küchenzone und Speisesaal. Ein gutes Funktionieren des Betriebes setzt eine reibungslose Organisation voraus. Hierfür sind die Wegeführung und die Anlage des Servicedienstes maßgebend. Das bedingt, daß jede Küchenplanung beim Service beginnen muß. Die Verbindung zwischen dem einzelnen Gästetisch und den verschiedenen Küchenzentren muß möglichst geradlinig verlaufen und kreuzungsfrei sein, so daß die Bedienung rasch und sicher erfolgen kann.

Die praktische Küchenplanung erfolgt etappenweise. Wenn die Lage des Speisesaales und die ungefähre Lage der Gesamtküche festgelegt sind, wird das Verbindungsglied «Serviceweg» in die bestmögliche Raumlage gebracht. Man folgt dabei dem Arbeitsweg und versucht, in einem einfachen Rundgang alle Ab- und Ausgabestellen zu berühren. Ob der Weg dabei rechts- oder linksherum geführt wird, ist zweitrangig.

Der Kellner trägt beim Verlassen des Speisesaales meist gebrauchtes Geschirr in die Küche zurück. Deshalb sollte die Geschirrwäscherei wenn möglich am Anfang des Weges liegen. Dann begibt er sich zu den Ausgabestellen der verschiedenen Waren und Menüteile, die er dem Gast zu bringen hat. Alle diese Ausgaben müssen also an den Servicegang anstoßen: die warme Küche, die kalte Küche, die Patisserie, die Frühstücks- oder Kaffeeküche und die Getränkeausgabe. Je nach Objekt und Größe können auch einzelne Ausgaben zusammengelegt oder auch weiter unterteilt sein. Das Prinzip muß jedoch immer erhalten bleiben, jede Ware wird direkt aus dem Produktionszentrum abgeholt.

Der Planung erster Teil besteht also aus der Einordnung des erforderlichen Bedienungsganges in den Gesamttraum und der Anordnung der betreffenden Küchenzentren hinter den Ausgabestellen. Die Größen- und Raumdimensionen beruhen auf Erfahrungswerten.

Der Planung zweiter Teil besteht in der Ordnung der einzelnen Zentren, der Aufgliederung in Stellflächen, Arbeitsgänge und Durchgänge. Dabei muß die Ausrüstung mit Maschinen, Apparaten und Einrichtungsstücken berücksichtigt werden, entsprechend dem vorberechneten Be-

darf auf Grund der speziellen Ausgangssituation dieses Betriebes.

Dabei müssen alle Produktionszentren die dem Arbeitslauf und dem Warenweg in der Küche entsprechende Ordnung und Zuordnung erhalten. Denn obwohl die Planung beim Service beginnt, entwickelt sich die Küchenarbeit in umgekehrter Reihenfolge. Die Zentrenorganisation baut auf dem Warenfluß auf, auf dem Weg vom Wareneingang über die verschiedenen Lagerräume und die Vorbereitungszentren zu den Zubereitungszentren, von wo der Weg dann – wie beschrieben – zum Service führt.

Allgemein gültige Schemas gibt es für Küchenanlagen leider nicht. Die Voraussetzungen sind von Fall zu Fall zu verschieden. Die Skizzen, Zeichnungen und Photos unseres Beispiels sollten jedoch genügen, Vorgehen, Anlage und System einer typischen Hotelküche zu demonstrieren, der Küche eines Sport- und Ferienhotels.

Ferienheime

unterscheiden sich von Hotels hauptsächlich durch das einfachere Verpflegungsprogramm. Dadurch wird die Küchenanlage in vielen Details ebenfalls vereinfacht. Bei der warmen Küche wird der große Hotelherd seine dominierende Rolle an die Massenkochgeräte Kochkessel und Bratpfanne abtreten.

Auch der Service wird sich anders gestalten. Hier kommt es auf Einzelheiten der Verpflegungsaufgabe an, so daß an dieser Stelle keine allgemein gültigen Regeln genannt werden können. Oft wird die tischweise Bedienung, bei der die Speisen in Schüsseln, Terrinen und Platten für die ganze Tischgemeinschaft zusammen in den Speisesaal gebracht werden, angewendet. Bei sehr einfachen Anlagen werden diese Gemeinschaftsplatten auch von einem Gast selbst im Office beziehungsweise bei der Ausgabestelle abgeholt. Es gibt viele Möglichkeiten in vielen Variationen; sie sind zu meist auf den Einzelfall zugeschnitten.

Gast- und Rasthäuser in Ferien- gebieten

bilden eine weitere große Gruppe, deren Betrachtung sich lohnt. Die Grundlagen unterscheiden sich wesentlich von denen der bisher aufgeführten Anlagen.

Es gibt keine feststehende Gästezahl. Der Restaurateur muß mit Erfahrungszahlen auf Grund der Jahreszeit, des Wetters und weiterer wechselnder Einflüsse rechnen.

Die Zeit der Essenausgabe kann nicht immer exakt eingehalten werden; das bedingt eine flexible Organisation.

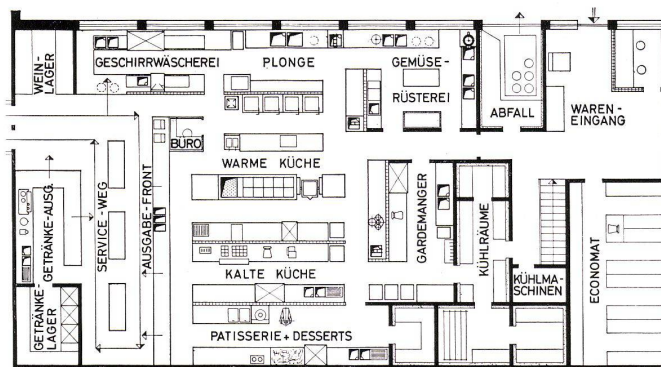
Das Verpflegungsprogramm muß sehr sorgfältig ausgewählt sein, denn eine zu große Auswahl erschwert die Organisation, während eine zu geringe Auswahl nicht genügend Anklang bei den umworbenen Gästen findet (täglich wechselnde Laufkundschaft).

Erschwert wird die Küchenorganisation noch durch die meist sehr weitläufigen Eßräume, in die oft auch Terrassen, Gärten usw. mit einbezogen werden.

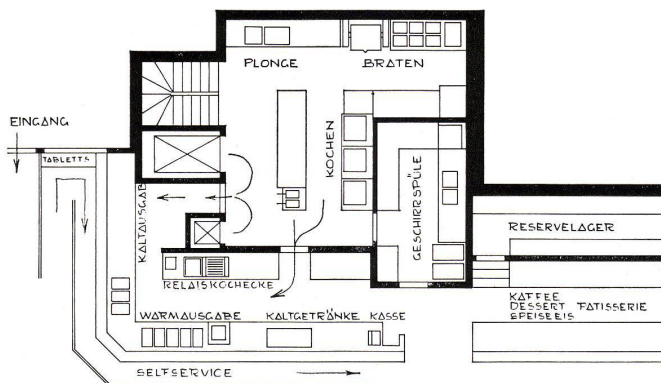
Die Frequenz ist nicht nur jeden Tag anders, sie wechselt auch bei den einzelnen Tagesmahlzeiten. Hinzu kommt oft noch die unterschiedliche Restaurantbelegung in den Zeiten zwischen den Mahlzeiten. So



5



6



7

5 Blick in die Küchenanlage des Ferienhotels Hostellerie Rigi-Kaltbad. (Architekt J. Dahinden, Zürich, Ausführung Salvis AG, Reuðbühl-Luzern.)

6 Entwurf für die Küchenanlage des Ferienhotels «Europe» in Killarney, Irland, die mit wenigen Abweichungen in gezeigter Aufstellung ausgeführt worden ist. Beachtenswert wieder die klare Service-Verbindung, die eine rasche Bedienung mit allen Menüteilen direkt aus den Produktionszentren gewährleistet. Auch der interne Organisationsaufbau weist klare Linien auf. Der Weg der Ware – hier von rechts nach links – verläuft über die Stationen: Warenannahme – Vorratslager (Economat und Kühlräume) – Vorbereitungszentren (Garde-manger und Gemüse-rüsterei) – Zubereitungszentren (warme Küche, kalte Küche, Patisserie) – zum Service.

7 Die Gebäude der Davos-Parsonn-Bahn auf dem Weißfluhjoch wurden 1966 neu gestaltet und umorganisiert, um dem immer stärker werdenden Spitzenbetrieb der Skisaison Rechnung tragen zu können. (Architekt M. G. Suterlin, Zollikon.)

Dabei wurde im Erdgeschoß, in dem sowohl der Bahnperron als auch die Halle zur Skiabfahrt liegen, ein Restaurant mit Selbstbedienung errichtet. Unsere Skizze zeigt diese Anlage. Ein längeres, L-förmig angelegtes Selfservicebuffet enthält in der üblichen Reihenfolge das Warenangebot: Tablettstapel – kalte Teller und Salate und gewisse Desserts – eine Auswahl mehrerer warmer Menüs – Suppe – kalte Getränke aller Art – einige warme Getränke – Kasse.

Ein zweites Buffet, hauptsächlich für Kaffee, Patisserie, Desserts, Speiseeis usw., wurde unabhängig vom ersten installiert; dies erspart den Gästen den zweiten Durchgang mit der großen Menschen-schlange.

Die warme Küche liegt direkt hinter dem Buffet, so daß der laufende Nachschub gewährleistet ist. Die Vorbereitungszentren sowie die kalte Küche und die Patisserie mußten im Untergeschoß placiert werden, erhielten jedoch großzügige Verbindungswege durch zwei Lifte.

Die Beispiele wurden – wenn nicht ausdrücklich anders vermerkt – von der Firma Walter Franke AG, Aarburg, zur Verfügung gestellt.

GEKA

Ablaufrohre und Formstücke aus Stahl und Kunststoff (PAE)

Normalformstücke
Spezialausführungen
montagefertig
vorfabriziert

für sanitäre Abwasser

VON ROLL AG.
GEKA-Fabrik
4553 Subingen

595

sollte eine einzige Anlage, eine einzige Organisation bei stets wechselnden Anforderungen immer die optimale Lösung bieten, und das kann natürlich nicht möglich sein.

Speziell auf dem Bedienungssektor spielt das Personalproblem eine Rolle. Ein Garantielohn kann oft bei den stark wechselnden Frequenzen nicht gegeben werden. Bei Stoßbetrieb versagt häufig der ganze Ablauf.

So ist heute die Tendenz zur Selbstbedienung erkennbar; eine Art des Gastgewerbes, die sich besonders in Stoßzeiten außerordentlich gut bewährt. In größeren Betrieben sondert man gerne einen oder zwei Räume ab, in denen nach wie vor mit Tischbedienung gearbeitet wird. Diese Gäste müssen dann allerdings mit längeren Wartezeiten und höheren Preisen rechnen. Dafür kann man ihnen dann Bequemlichkeit und eine reichhaltigere Auswahl bieten. Restaurants mit Selbstbedienung eignen sich für alle Gastbetriebe, die große Stoßzeiten aufweisen und bei denen die Gäste angeblich oder wirklich über wenig Zeit verfügen. Ungleiche Belegung läßt sich gut damit auffangen, denn in Zeiten geringen Andranges können das Sortiment und die Menge des Angebotes mit der gleichen Einrichtung und der gleichen Organisation reduziert werden; die volle Funktion ist dennoch gewährleistet.

So haben sich Selfservice-Verpflegungsstätten bei sehr vielen Einrichtungen für Erholung und Freizeit in aller Welt durchgesetzt: Autobahnraststätten, Restaurants in Schwimmbädern und in Skigebieten, in und bei Campingplätzen und Ferienwohnungscentren usw.

Die Verpflegungsaufgabe kann sehr verschieden gehalten sein. Normalerweise gilt es unterschiedliche Gästekategorien in möglichst kurzer Zeit mit Speise und Trank zu versorgen. Da der Gast sich gleich nach seinem Eintritt selbst mit allen gewünschten Waren bedient und auch sofort bezahlt, entfallen alle späteren Wartezeiten (Warten auf die Karte, auf die Bestellaufnahme, auf das Essen, aufs Bezahlenkönnen). Der Durchlauf kann erheblich beschleunigt werden.

Das Verpflegungsprogramm muß natürlich in allen Teilen direkt auf die Selbstbedienung ausgerichtet werden. Unumgänglich ist eine fixe Portionierung. Alles, was vor Servicebeginn in fertigen Portionen angerichtet wird und so am Buffet zum Mitnehmen bereitgestellt werden kann, eignet sich besonders. Hierunter fallen alle kalten Platten, Salatteller, Küchen- und Patisseriestücke, Pudding und ähnliche Desserts, kalte Getränke in Flaschen oder in abgefüllten Gläsern, Obstpackungen, Sandwiches, Brote usw. Für all diese Waren ist am Buffet nur für laufenden Nachschub zu sorgen. Weiteres Personal ist nicht erforderlich.

Bei warmen Speisen ist die Organisation nicht ganz so einfach, denn diese Waren müssen direkt vor der Abgabe an den Gast portioniert werden. Dazu verwendet man üblicherweise Warmhaltegeräte innerhalb des Buffets, in denen die verschiedenen Menüteile in Normschalen warm lagern, und aus diesen Schalen heraus schöpft dann das Personal die einzelnen Portionen auf Teller oder Platten. Wenn pro Menüteil eine Bedienungsperson vorhanden ist, geht

das rasch. Aber meistens ist dies nicht der Fall, besonders bei einer größeren Auswahl an warmen Gerichten. So bildet dann die Warmausgabe einen kritischen Punkt für den raschen Buffetedurchlauf; dies ist der Wirtschaftlichkeit des Betriebes abträglich.

Bei den warmen Getränken wird die Situation ähnlich, wenn die Auswahlmöglichkeit nicht beschränkt wird.

Aus diesen kurzen Hinweisen ist zu ersehen, daß das Ausgabeprogramm bei der Planung der Anlage eine sehr wichtige Rolle spielt. Ohne genaues Programm ist eine Selfserviceeinrichtung nicht auszuarbeiten.

Die Selbstbedienung besteht nicht nur aus dem Buffet. Dieses ist nur die Nahtstelle zwischen den Gästen beziehungsweise dem Gästeraum und den Produktionszentren hinter den Kulissen, der Küche. Das wichtigste sind die Transportwege! Einmal die Wege der Gäste, zum ändern die Wege des Geschirrs und die internen Nachschubwege für alle Waren.

Der Gast soll auf seinem Weg vom Eingang zum Eßplatz am Selfservicebuffet vorbeigeführt werden. Dabei ist für den größten Stoßbetrieb genügend Stauraum vorzusehen, damit sich die Menschenschlangen nicht in Flure, Gänge oder auf Straßen erstrecken; wichtig ist die Führung dieser Schlange.

Der Gast geht dann nacheinander an den einzelnen Stationen vorbei und bedient sich selbst oder wird dort in einzelnen Fällen bedient, bis er nach dem Bezahlen frei ist und einen Platz zum Essen aufsuchen kann. Diese Stationen sind normalerweise: Fassen des Tablets, Kaltausgabeteil, Warmausgabeteil, Getränkeausgabe, Kasse, Besteckabgabe.

Variationen in der Anordnung sind selbstverständlich möglich. Wichtig sind noch die Übersichtlichkeit der offerierten Ware und die Preisbezeichnung, die klar angegeben sein muß.

Der zweite Weg betrifft das Geschirr, das nach dem Essen in die Geschirrwäscherei gelangen muß, und von dort wieder zu den einzelnen Portionierungsstellen. Diese befinden sich aber an verschiedenen Stellen, denn teilweise wird am Buffet, teilweise in der kalten Küche und der Patisserie portioniert.

Die internen Transportwege sind das nächste Problem, das zu lösen ist. Hierbei sollte die Verbindung zwischen Buffet und warmer Küche möglichst eng und direkt sein, denn die warmen Menüteile sollen nicht zu lange warm aufbewahrt werden. Eine Relaisküche für direkt zuzubereitende Stücke – zum Beispiel Grilladen, Bratwürste, Fritware usw. – im Rückbuffet oder einer Nische hinter dem Buffet ist immer empfehlenswert. Kalte Waren können bei guter Organisation der Gesamtanlage in größeren Einheiten auch von weiter entfernt liegenden Zentren herausgeschafft werden. Getränke lassen sich in Kühlzellen des Buffets in verhältnismäßig großer Menge lagern.

Die Küchenplanung ist ein Gebiet, das sowohl die Architektur wie auch die Betriebswirtschaft, den Fremdenverkehr, die Zufuhr der Köche und viele weitere Fachrichtungen direkt angeht. Erstaunlich ist, mit wie wenig Sachkenntnis oft große und größte Bauvorhaben dieser Branche in Angriff genommen werden.