

Mehr Produktivität und höhere Rentabilität in der Hotelküche

Anspruchsvolle, preisbewusste Gäste, unregelmässige Nachfrage, Food-Waste, zu wenig qualifizierte Mitarbeitende, hohe Fluktuation und steigender Kostendruck. Die **Küchencoaches von Gastroperspektiv** helfen, die Herausforderungen in der Hotelgastronomie zu meistern.



Die Küchencoaches von Gastroperspektiv sorgen dank Prozessoptimierung für mehr Rendite und tiefere Kosten in der Hotelgastronomie.



Christoph Reichenbach
Eidg. dipl. Hotelier-Restaurateur HF, Küchencoach, Kochsystemtechniker

gastroperspektiv.ch

In vielen Hotels ist die Gastronomie eher ein Muss und aus diversen Gründen kaum mehr ein Plus. Viele Gastronomiebetriebe und Küchen rentieren zu wenig respektive der Aufwand, die eigene Küche mit eigenen Mitarbeitenden zu betreiben, ist zu gross. Die Ansprüche an Qualität und Angebot steigen ständig und sind stets im Wandel. In den Küchen herrscht vielerorts Stress, es fehlen qualifizierte Köchinnen und Köche. Der Kostendruck nimmt zu.

Viele Hotels betreiben also Gastronomie, weil es zum Gesamtpaket «halt dazugehört». Wie dies lustvoll, in passender Qualität, mit besseren Renditen, nachhaltig und mit zufriedenen Mitarbeitenden angegangen werden kann, zeigt Gastroperspektiv auf.

Passende Angebote, für Gäste und Mitarbeitende

Gehen Sie die drei Ks durch: Kunden, Kompetenzen, Konkurrenz. Um diese drei Gegebenheiten dreht sich die Angebotsgestaltung. Was kommt bei den Kundinnen und Kunden an? Was kann der Gastronomiebetrieb überhaupt und besonders gut? Was bieten Mitbewerber, die belebende Konkurrenz? An einem Mitarbeitendenworkshop kann gemeinsam ein fokussiertes, im

Team breit abgestütztes Grundkonzept des Angebots erarbeitet werden. In einem weiteren Schritt wird das Ziel definiert, mit 20 Prozent des Angebotes rund 80 Prozent des Umsatzes erwirtschaften zu wollen. Dies erhöht die Rendite und minimiert den Aufwand erheblich.

Beim Einkauf die Region und das Budget im Blick

Für den Einkauf müssen bestimmte Rahmenbedingungen gesetzt werden. Generell, aber auch pro Gericht muss die Convenience-Stufe definiert sein. Bei der Auswahl von Lieferanten ist nicht nur der Preis relevant – auch die (Dienst-)Leistung, die Regionalität und allfällige Gegenleistungen sowie Benefits werden im Auge behalten. Dies ist nicht nur Sache der Küchenleitung oder des F & B, sondern eine Aufgabe auf Stufe Direktion oder Besitzerschaft.

Prozessoptimierung dank klarer Aufgabenteilung

Kompetenzen und Schnittstellen müssen geregelt werden. Gemäss diesen Beschrieben werden die dazugehörenden Prozesse definiert sowie Rezepturen und Zubereitung erarbeitet. Um die Abhängigkeit von einzelnen Mitarbeitenden zu minimieren, muss das Wissen im Betrieb gesichert werden. Um eine

Gastronomieküche rentabel und ohne Qualitätsschwankungen zu führen, wird für jedes Rezept definiert, wie dieses auch auf die Mise en Place hin produziert wird. Auch die Frage, welches Kochsystem, welche Zubereitung sich am besten eignet, muss beantwortet werden.

Die Küchencrew denkt nicht mehr in Menüs oder Gerichten, sondern in Komponenten. Die Haltbarkeiten der Mise en Place werden verlängert, entsprechend grössere Mengen eingekauft und die Produktivität gesteigert. Die Küchencrew erhält die entsprechende Infrastruktur und die Tools zur Verfügung. Sie wird es mit mehr Produktivität und auch mit mehr Kreativität danken!

Aktive Einsatzplanung führt zu mehr Flexibilität

Die aktive Planung der genannten Prozesse und des gesamten Küchenmanagements hat auch

Auswirkungen auf die interne Einsatzplanung.

So können zum Beispiel Teilzeitmodelle oder die 4-Tage-Woche ohne Zimmerstunde angeboten werden; dafür mit drei Freitagen pro Woche. Der Arbeitgeber erhält so einen attraktiven Auftritt: Er bewegt sich auf Augenhöhe mit den Mitarbeitenden, nimmt deren Anliegen ernst und geht auf die Bedürfnisse der einzelnen Menschen ein.

Change-Management erzielt Commitment und Begeisterung

Von der Gewerbeschule bis zur höheren Fachschule werden den Prozessen in der Küche wenig Beachtung geschenkt. Viele Küchenchefinnen und -chefs haben noch keinen Zugang zur Welt der systematischen Kochmethoden, und deshalb gestaltet sich die Umsetzung

schwierig. Bevor man beschriebene Eckpunkte vorgibt und implementiert, müssen die Gastronomieverantwortlichen begeistert werden. Die Umstellung muss Schritt für Schritt erarbeitet werden. Ein Küchencoaching und die konstante Weiterbildung der Mitarbeitenden vor Ort helfen dabei.

Sobald erste Erfolge eintreten, werden die Köche dies von sich aus weiterentwickeln. Die Restaurantcrew soll am Erfolg beteiligt sein. Dieser darf schon im Kleinen sichtbar gemacht werden. So entstehen volles Commitment und Sichtbarkeit. Für die Küchencrew heisst dies wiederum: mehr Qualität und Erleichterung, aber auch zeitgemässe Anstellungsbedingungen.

Dieser Fachartikel ist in Zusammenarbeit mit Gastroperspektiv entstanden.

Mehr Wertschätzung für die Küchencrew

Die Vision von Gastroperspektiv ist eine bessere Qualität der Speisen, glückliche Mitarbeitende und höhere Renditen für die Gastronomen. Schweizweit arbeiten neun gelernte Küchenchefs und Gastronomen an dieser Vision und begleiten Restaurants, Hotels, Heime und Spitäler bei der Neugestal-

tung und Optimierung der Küchenprozesse und der gesamten gastronomischen Leistungen. «Wir wünschen uns eine höhere Wertschätzung der Menschen, die Lebensmittel herstellen und verarbeiten, wie auch einen sinnvolleren, ressourcenschonenden Umgang mit Lebensmitteln und Speisen.»