

ERGONOMIE in der Profiküche



Fotos: VT Planteam, MKN, Hupfer, Meiko

Die neue Küche der Deichperle: Ergonomisch gestaltete Arbeitsplätze – hier am „Küchenmeister“ von MKN – sorgen für gute Laune beim Personal.

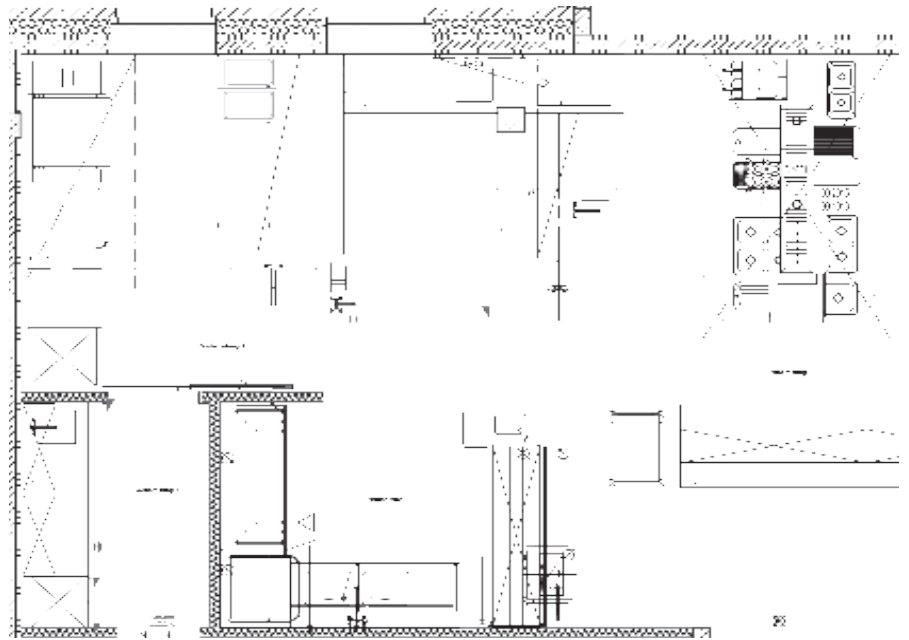
Der Kochberuf stellt hohe Anforderungen an die physische und psychische Belastbarkeit. Klug geplante, ergonomisch gestaltete Arbeitsplätze und moderne Küchentechnik helfen, gesundheitlichen Schäden vorzubeugen und Personalkosten zu senken.

Von Tobias von Heymann

So kreativ Köche sein müssen – so fit sollten sie auch körperlich sein. Denn über den Arbeitstag verteilt bewegen vor allem die Mitarbeiter in Großküchen zusammengekommen mehrere tausend Kilo an Waren und legen zu Fuß regelrechte Marathonstrecken zurück. Das kostet viel Kraft und ist auf Dauer nicht gesund. Ergonomisch gestaltete Arbeitsplätze können für eine deutliche Entlastung sorgen, weiß Küchenplaner Volker Thielsen. Mit routiniertem Schwung lässt der Profi einen schwarzen Feinmarker über ein kariertes Blatt huschen. Mit immer mehr Strichen lässt er so in wenigen Minuten eins seiner aktuellsten Projekte auf dem Papier als Grundriss Gestalt annehmen: Die neue Küche des Restaurants Deichperle des Hotels Küstenperle an der Nordsee. Erst seit wenigen Monaten hat das Hotel samt Gastronomie geöffnet. „Wir haben die ganze Küche zunächst von der Speisekarte und dem Hotelkonzept her entwickelt und geplant“, erklärt Thielsen seinen Ansatz. „Auf dieser Grundlage sind wir dann Schritt für Schritt vorgegangen.“

Details machen den Unterschied

Volker Thielsen gehört dabei zu den Spezialisten seines Fachs: Der Geschäftsführer von VT Planteam hat in jahrelanger Praxis viele Küchen von Grund auf entstehen lassen und wachsen sehen. Kaum ein Detail, an das er dabei nicht denkt, denn im Blick hat er immer das Ganze. „Ein Ziel war vor allem, die Belastungen für die Mitarbeiter zu senken und das Wohlfühlempfinden am Arbeitsplatz zu erhöhen“, sagt er. Das hört sich leicht an – doch vom Fußboden bis zur Decke muss dann auch alles aufeinander abgestimmt sein. „Ergonomisch ist etwas dann, wenn niemand etwas davon merkt“, zitiert Thielsen die Zauberformel für erfolgreich umgesetzte Modelle. So wählte er für den Küchenboden einen weichen Belag aus hygienetauglichem Kunstharz anstelle harter Fliesen. Auch verzichteten Thielsen und sein Team auf Ablaufrinnen



Die neue Küche der Deichperle im Grundriss (Ausschnitt): Intelligente Küchenplanung ist eine Grundvoraussetzung für ergonomische Arbeitsplätze.



„Ergonomisch ist etwas dann, wenn niemand etwas davon merkt.“

Volker Thielsen

samt Bodengefälle – runde Abläufe ersetzen die Roste. Zusätzlich sind die Wände nur noch bis auf Türhöhe gefliest, darüber sind sie lediglich speziell gestrichen, damit die Wände atmen können und kein Waschkücheneffekt entsteht. Für angenehmes Licht sorgt eine in der Lichtfarbe fein abgestimmte LED-Anlage, die überall optimales Arbeitslicht garantiert und keine Schatten wirft. Zusätzlich bringen zwei Tageslichtfenster mit Blick auf die Natur und einen nahen Campingplatz Licht in die Küche der Deichperle.

„Als weiteren Baustein unseres Plans haben wir uns die Laufwege vorgenommen und klar definiert. Sie sind jetzt optimal kurz“, sagt Thielsen. „Alle technischen Geräte sind ferner auf normaler Arbeitshöhe angebracht und gut erreichbar.“ Dabei ist die in mehrere Hauptzonen aufgeteilte Küche immer von überall gut einsehbar, weil die Sichtachsen dazwischen keine Zwischenwände, Regale oder Schränke verstellen. Das erleichtert die Kommunikation und die Arbeit im Team. So ist ein Bereich für den Poissonnier und Rotisseur gedacht, der zweite für Entremetier und Saucier. Weitere Zonen sind für Suppen und alles rund um den Salat vorgesehen. „Durch diese Insellösungen lassen sich die Arbeitsabläufe besser koordinieren“, sagt Thielsen. „Da-

rüber hinaus sind die Arbeitsblocktische immer von beiden Seiten nutzbar, unter den Aufsatzboards kann man hindurchsehen und etwas durchreichen“, sagt Thielsen. Zudem verfügt die Küche nur über ein zentrales Handwaschbecken, das für alle gut erreichbar ist. In vier klar gegliederte Kochboxen mit eigenem Kombidämpfer teilt sich dagegen der Küchenbereich selbst: Die erste Box ist für das Grillen von Fleisch und für ein schonendes Garen von Fisch auf den Induktionsherden gedacht. Die zweite Box ist das Arbeitsgebiet des Entremetiers; Beilagen wie Gemüse, Reis, Kartoffeln oder Nudeln lassen sich hier zubereiten. Die Kochbox Nummer drei wiederum ist zum Säubern von Salat, Putzen von Gemüse und für ähnliche Arbeitsschritte gedacht. Das ganz große Kino wartet dann in Kochbox vier: Sie ist dafür ausgelegt, dass sich hier vor allem größere Mengen wie für Hochzeitsgesell-



Ergonomie von Hupfer: Der höhenverstellbare Arbeitstisch lässt sich auf Knopfdruck der individuellen Körpergröße des Mitarbeiters anpassen.



Klar gegliederte, offene Arbeitsplätze erleichtern die Kommunikation im Team.

schaften oder Tagungen zubereiten lassen. Alle Boxen sind gut einsehbar und die Kommunikation zwischen den einzelnen offenen Arbeitsplätzen daher problemlos möglich – ein Vorteil, wenn, wie so oft, alles schnell gehen muss. Alle Boxen haben dabei ein kleines Detail gemeinsam: Ein zentrales Handwaschbecken für alle. „Andere Becken werden so nicht mehr dafür missbraucht und Seife vermischt sich nicht mehr mit Spülmittel“, sagt Thielsen. „Auch gehört zu jedem Arbeitsplatz ein eigener Kühlbereich, wo sich Zutaten zum Beispiel fürs Zubereiten des Abendgeschäfts zwischenkühlen lassen. Das spart viele Gänge ins Lager.“

Das Frühstücksbuffet kann ebenfalls direkt aus der Küche über diese gekühlten Zwischenbereiche bestückt werden. Bei der Wahl der technischen Geräte beschränkte sich das Thielsen-Team im wesentlichen auf drei Anbieter: Von MKN stammt moderne Kochtechnik wie der Küchenmeister, von Hupfer die Arbeitstische und von Meiko die komplette Spültechnik. „Wir haben uns hier für eine Haubendurchschubmaschine mit Öffnungsautomatik entschieden“, sagt Thielsen. „Sie öffnet sich erst, wenn der Spülgang fertig

ist. Da die Maschine Wärme rückgewinnen und heißen Dampf dadurch recyceln kann, ist ihr Einsatz sehr wirtschaftlich.“ Außerdem entfällt dadurch der Bedarf für Ablufthauben – nur noch normales Raumlüften ist nötig. Eine Gläserspülmaschine lässt sich ferner auch als Besteckpoliermaschine nutzen, was zeit- und personalaufwändiges Nachpolieren weitgehend überflüssig macht. Und die Küche setzt auf fahrbare Kühlgeräte, die nicht nur zum Herunterkühlen geeignet sind, sondern sich auch als Wärmewagen nutzen lassen.

Ergonomie senkt Personalkosten

Die zunehmende Wichtigkeit von ergonomisch gestalteten Arbeitsplätzen beobachtet auch Thomas B. Hertach, Leiter der Anwendungsberatung der Hupfer Metallwerke und Leiter des Netzwerks Culinary. Als gelernter Küchenmeister sieht er sich daher als Puffer zwischen Ingenieuren und Anwendern. „Ich bin eine Art Anwalt für die Nutzer“, sagt er. „Seit etwa fünf Jahren ist das Thema Ergonomie spürbar in den Fokus gerückt“, sagt er. „Denn in manchen Regionen wie Brandenburg oder Mecklenburg-Vor-

pommern beobachten wir besonders hohe Krankenstände in der Gastro-Branche, die auch durch ergonomisch schlecht durchdachte Arbeitsplätze verursacht werden.“ Ergonomisch geplante Küchen seien daher unerlässlich, wenn ein Betrieb bei seinen Mitarbeitern als Arbeitgeber besonders herausstechen wolle. Die spürbare Folge guter Arbeitsplätze: Die Krankenstände sinken genauso wie die Fluktuation der Mitarbeiter – und das senkt wiederum die Personalkosten für den Betrieb. „Ergonomie dreht sich im Kern um die Frage, wie ich die Abläufe im Betrieb am besten organisiere“, sagt Hertach. „Da immer viele Aspekte zusammenkommen, lässt sich das Thema aber nicht immer präzise greifen.“ Denn erst das Zusammensetzen vieler kleiner Puzzelsteine ergibt hier am Ende ein Gesamtbild, das mehr sein soll als die Summe seiner Einzelteile.

„Im Positiven soll Ergonomie die Arbeit auf unsichtbare Weise erleichtern und die Mitarbeiter spürbar entlasten. Dazu gehört auch, möglichst alles Negative zu verringern.“ Das ist zum Beispiel die Geräuschkulisse. Wenn einfache und nicht isolierte Tellerwagen über einen harten Keramikboden rollen und dabei viel Lärm machen, erzeugt das unnötigen Stress und kann auf Dauer krank machen. Auch lassen sich beim Packen großer Mengen von Kochzutaten überflüssige Zwischenschritte vermeiden, wenn einfach bei der Wahl von Kisten auf die richtige Größe geachtet wird: Sind die Kisten für alle Transport- und Aufbewahrungsarten geeignet? Oder muss alles bei jedem Schritt hin zu kleineren Material-Portionen wieder neu verpackt werden?

Doch ergonomisches Denken hört nicht in der Küche auf: Bis zum Endkunden reicht ein zeitgemäßes Planen. „Wenn ich



„Ergonomie dreht sich im Kern um die Frage, wie ich die Abläufe im Betrieb am besten organisiere.“

Thomas B. Hertach

zum Beispiel den Bereich Schulverpflegung nehme, so muss ich die Frage stellen, welche Tablettgröße für die Kinder geeignet ist und wie ich die Theken anordne“, erläutert Hertach. „Auch kann ich dafür optimiertes Porzellan nehmen, das zum Beispiel rechteckig statt rund ist und somit besser aufs Tablett passt und Platz spart.“ Wer also eine neue Küche plant, der sollte erst einmal eine Reihe wichtiger organisatorischer Fragen klären, bevor er an die Umsetzung seiner Ideen geht. Eine Checkliste mit den wichtigsten Stichpunkten kann dabei hilfreich sein, empfiehlt der Anwendungsberater. Wenn am Ende alles perfekt für reibungslose Abläufe aufeinander abgestimmt ist, dann profitieren alle von den klugen Lösungen.



Ergonomie durch optimierte Spültechnik: Die Haubendurchschubmaschine M-iClean H von Meiko ist u.a. für kraftschonendes Be- und Entladen konzipiert.

BpEvent
die neue Software von
Bankaltprof
www.bp-event-software.com