

# Inhaltsverzeichnis

<b>1.</b>	<b>BEDEUTUNG UND AUFGABEN DER GASTRONOMIE</b>	<b>13</b>
1.1	Einleitung	14
	Zur Situation	14
	Definition und Betriebsarten	14
	Einflüsse auf die Planung	15
	Das Anliegen dieses Buchs	15
1.2	Aufgaben des gastronomischen Betriebs	17
	Versorgungsfunktion und wirtschaftliche Gesichtspunkte	17
	Erwerbsgastronomie	17
	Gemeinschaftsverpflegung	17
	Individualgastronomie	18
	Ketten- und Systemgastronomie	18
	Catering	19
	Erlebnisfunktion	19
	Freizeiterlebnis	19
	Soziales Rollenspiel	20
1.3	Absatz der gastronomischen Leistungen	23
	Marktuntersuchung	23
	Nachfragestrategie	23
	Angebotsstrategien	24
	Standortstrategie	24
	Produkt- und Sortimentsstrategie	24
	a) Die Speisekarte als Ausdruck der Produkt- und Sortimentsstrategie	24
	b) Individualgastronomie	24
	c) Systemgastronomie	25
<b>2.</b>	<b>GRUNDLAGEN DER FUNKTIONALEN PLANUNG</b>	
	<b>GASTRONOMISCHER BETRIEBE</b>	<b>27</b>
2.1	Gliederung der Betriebe in Funktionsbereiche	28
2.2	Verkehrssysteme	28
	Materialfluss	29
	Warenfluss	29
	Abfallrückfluss	30
	Gefäßkreislauf	30

---

## Inhalt

	Geschirrkreislauf	30
	Behälterkreislauf	30
	Personenverkehr	31
	Personalverkehr	31
	Verbraucherverkehr	31
	Bedienungssysteme	31
	Kellnerbedienung	32
	Selbstbedienung	33
2.3	Planen mit Prozesslinien	36
2.4	Zeitplanung der Arbeitsabläufe	40
	Balkendiagramm	40
	Netzplantechnik	40
3.	INDUSTRIELLE SPEISENPRODUKTION, BETRIEBSWIRTSCHAFTLICHE, TECHNISCHE UND ÖKOTROPHOLOGISCHE VORAUSSETZUNGEN	41
3.1	Betriebswirtschaftliche Voraussetzungen	42
	Einleitung	42
	Voraussetzungen zwischenbetrieblicher Arbeitsteilung	42
	Betriebliche Spezialisierung	42
	Vertriebsorganisation	42
3.2	Technik für die Großküche	43
	Gartechnik	43
	Geschichtliches	43
	Moderne Gartechnik	43
	Kühlhaltung	44
	Geschichtliches	44
	Moderne Kühltechnik	44
3.3	Ökotrophologische Zielsetzungen	45
	Gesunde Ernährung	45
	Auswirkungen durch Warmhalten, Kühlen und Tiefkühlen auf die Speisenqualität	46
3.4	Industrielle Speisenproduktion	49
4.	PLANUNG UND AUSWAHL VON VERSORGUNGSSYSTEMEN	51
4.1	Grundsatzfragen	52
	Das Frischkostsystem als thermische, räumliche und zeitliche Einheit	52
	Die Trennung in Zentral- und Endküche	52
	Vor- und Nachteile der Zusammenarbeit mit der industriellen Speisenproduktion	56

4.2	<b>Frischkostsystem</b>	57
	Definition und Funktionsschema des Frischkostsystems	57
	Organisationsmöglichkeiten der Vorbereitung	58
	Planung der Frischkostküche	58
	Planung der Funktionsbereiche	58
	Kennziffern	62
	Beispiele	
	Hotel Schmied von Kochel, Kochel/Oberbayern	63
	General Foods Ltd, Banbury	64
	Vor- und Nachteile – Probleme des Frischkostsystems	66
4.3	<b>Warmverpflegungssystem</b>	67
	Definition und Funktionsschema des Warmverpflegungssystems	67
	Planung des Warmverpflegungssystems	68
	Probleme des Warmverpflegungssystems – Lösungsmöglichkeiten	68
4.4	<b>Kühl- und Tiefkühlsysteme</b>	71
	Definition und Funktionsschema	71
	Zentralküche als Tiefkühlküche	72
	Beschreibung und Anwendungsmöglichkeiten	72
	Vor- und Nachteile der Tiefkühlküche	72
	Zentralküche als Kühlküche	73
	Entstehung	73
	Kurzkonserverung für maximal 3 Tage	73
	Beschreibung und Anwendungsmöglichkeiten	73
	Vor- und Nachteile der kurz konservierten Kühlkost	74
	Konserverung für maximal 3 Wochen (pasteurisierte Kühlkost)	74
	Beschreibung und Anwendungsmöglichkeiten	74
	Vor- und Nachteile der pasteurisierten Kühlkost	75
	Planung von Regenerierküchen	75
	Planung der Funktionsbereiche	75
	Funktionsschema der Regenerierküche	76
	Kennziffern für die Planung von Endküchen mit Convenience-Food	76
	Beispiel	
	Gatwick Village Food Court	78
	Andere Endküchentypen	79
	Vor- und Nachteile – Probleme des Kühl- und Tiefkühlsystems	79

<b>4.5</b>	<b>Mischkostsystem</b>	<b>80</b>
	Definition und Funktionsschema des Mischkostsystems	80
	Zentralküchen für das Mischkostsystem	80
	Planung der Mischkostküche	81
	Planung der Funktionsbereiche	82
	Funktionsschema der Mischkostküche	83
	Kennziffern für die Planung einer Mischkostküche	84
	Beispiele	
	Kongress-Hotel, Schweiz	86
	Vis-à-Vis-Restaurant, des Peres, Missouri	88
	Chicago Rib Shack	89
	Vor- und Nachteile – Probleme des Mischkostsystems	91
<b>4.6</b>	<b>Relaisküchensystem</b>	<b>91</b>
	Definition und Funktionsschema des Relaisküchensystems	91
	Zentralküchen für das Relaisküchensystem	92
	Planung der Relaisküche	94
	Planung der Funktionsbereiche	94
	Beispiele	
	Trianon Restaurant, Frankfurt	95
	Autobahnraststätte Brohltal West	96
	Vor- und Nachteile – Probleme des Relaisküchensystems	96
<b>4.7</b>	<b>Wahl eines Versorgungssystems</b>	<b>97</b>
	Entscheidungskriterien	97
	Erährungsphysiologische Beurteilung verschiedener Versorgungssysteme	98
	Gegenüberstellung des Flächenbedarfs von Endküchen	99
<b>5.</b>	<b>PLANUNG DES PRODUKTIONSBEREICHES</b>	<b>101</b>
<b>5.1</b>	<b>Bezugsgrößen</b>	<b>102</b>
	Einleitung	102
	Quantität und Versorgungssysteme	103
	Ausgabesysteme	104
	Kellnerbedienung	104
	Selbstbedienung	104
	Häufigkeit des Platzwechsels	105
	Sortiment	105
	Einleitung	105

	Beispiele	106
	Portionsgrößen und Geschmacksrichtung	106
	Pizza Hut	107
	Hong Kong Country Club	108
	Anlieferungshäufigkeit	111
	Auswertung von Speiseplänen als Planungsprämisse	111
	Planungsschritte – Vorentwurf und Entwurf	113
5.2	<b>Bestimmung der Lagerflächen</b>	116
	Allgemeine Überlegungen zur Lagerhaltung	116
	Grundsätze	116
	Bezugsgrößen	118
	Bestimmung der Lagerflächen für den Vorentwurf	118
	Berechnung der Lagerflächen für den Entwurf	119
	Berechnung der Lagermenge	120
	Kennzahlen	122
5.3	<b>Bestimmung des Vorbereitungsbereichs</b>	124
	Allgemeine Überlegungen zur Art der Vorbereitung	124
	Grundsätze	124
	Beispiele	124
	Bestimmung der Vorbereitungsflächen für den Vorentwurf	125
	Bestimmung der Vorbereitungsflächen für den Entwurf	125
	Einführung	125
	Erfahrungswerte für Stellflächen	126
	Abstände und Wege	126
	Planung mit Prozesslinien	128
5.4	<b>Bestimmung des Zubereitungsbereichs</b>	129
	Einführung	129
	Organisationssysteme der warmen Küche	129
	Französische Hotelküche	129
	Amerikanische Hotelküche	130
	Geräteaufstellung	130
	Wandaufstellung	130
	Inselaufstellung	131
	Anordnung der Geräte	132
	Zweckaufstellung	132
	Artaufstellung	132

Beispiele 133

Bestimmung des Zubereitungsbereichs für den Vorentwurf 135

Berechnung des Zubereitungsbereichs für den Entwurf 136

Berechnung der Gargeräte 136

Bestimmung der Funktionsflächen 137

## 6. BERECHNUNGSBEISPIELE VON GASTRONOMIEBETRIEBEN VERSCHIEDENER VERSORGUNGSSYSTEME 139

### 6.1 Die Frischkostküche - Berechnungsbeispiel -

General Foods Ltd, Banbury 140

Grundriss 140

Basisdaten (teilweise angenommen) 141

Warenverbrauch 141

Berechnung von Warenannahme und Lagerräumen 142

Warenannahme 142

Lagerräume 142

Lager, ungekühlt 142

Kühlräume 144

Tiefkühlräume 144

Berechnung der Vorbereitung 145

Gemüsevorbereitung 145

Fleischvorbereitung 145

Pastetenvorbereitung und -zubereitung 145

Berechnung der Zubereitung 146

Berechnung der Gargeräte 146

Berechnung der Fläche 146

Berechnung der Anrichte und Ausgabe 147

Berechnung der Spüle 147

Bestimmung der Spülmaschine 147

Berechnung der Fläche 147

Zusammenstellung der Flächen 147

### 6.2 Die Mischkostküche - Berechnungsbeispiel -

Chicago Rib Shack 148

Grundriss 148

Basisdaten (teilweise angenommen) 148

Warenverbrauch (ohne Schänke) 149

Berechnung von Warenannahme und Lagerräumen 149

	Warenannahme	149
	Lagerräume	150
	Lager, ungekühlt	150
	Lager, gekühlt – tiefgekühlt	151
	Berechnung von Vorbereitung und Regenerieren (first cook)	151
	Salat- und Gemüsevorbereitung	151
	Pizzeria und Regenerieren	152
	Berechnung der Zubereitung und Anrichte (second cook)	152
	Berechnung der Gar- und Regeneriergeräte	152
	Berechnung der Fläche der Zubereitung	153
	Berechnung der Fläche der Anrichte	153
	Berechnung der Ausgabe	153
	Berechnung der Spüle	153
	Berechnung der Personalräume	154
	Zusammenstellung der Flächen	154
6.3	Die Regenerierküche – Berechnungsbeispiel – Gatwick Village Food Court	155
	Grundriss	155
	Basisdaten (teilweise angenommen)	155
	Warenverbrauch	156
	Berechnung von Warenannahme und Lagerräumen	156
	Warenannahme, Müll und Leergut	156
	Lageräume	157
	Lager, ungekühlt (nicht abgebildet)	157
	Lager, gekühlt	157
	Lager, tiefgekühlt	159
	Berechnung von Vorbereitung, Zubereitung und Regenerieren (first and second cook)	159
	Vorbereitung (first cook)	159
	Zubereitung (second cook)	160
	Bestimmung der Gargeräte	160
	Berechnung der Fläche	160
	Berechnung der Ausgabe	161
	Berechnung der Spüle	161
	Bestimmung der Spülmaschine	161
	Zusammenstellung der Flächen	161

<b>7.</b>	<b>ARCHITEKTONISCHE UND KÜCHENTECHNISCHE GESAMTPLANUNG VERSCHIEDENER GASTRONOMIEKONZEPTE</b>	<b>163</b>
<b>7.1</b>	<b>Gesamtplanung konventionelle Gastronomie</b>	<b>164</b>
	Einrichtung des Gastraums	167
	Beispiele	168
	Ristorante Portofino	168
	Moonsoon Restaurant und Bar	170
	Schirn-Museumscafé	172
<b>7.2</b>	<b>Unternehmerische Konzepte und Gestaltung</b>	<b>174</b>
	Gesamtplanung Systemgastronomie	174
	McDonald's	174
	Konzept	174
	Beispiel	
	McDonald's, Flughafen Frankfurt, Terminal II	175
	Handelsgastronomie	178
	Konzept	178
	Beispiel	
	Restaurant im Kaufhaus Breuninger, Karlsruhe	178
	Markthallen von Mövenpick-Marché	180
	Konzept	180
	Beispiel	
	Palavrion, Zürich	180
<b>7.3</b>	<b>Konkurrenzsituation von konventioneller und Systemgastronomie in Großbetrieben</b>	<b>182</b>
	Verkehrsgastronomie	182
	Geschichte	182
	Beispiel	
	Autobahnraststätte Brohltal West	182
	Gemeinschaftsverpflegung	184
	Soziale Aufgabe im Wandel	184
	Beispiel	
	Rekreatiions-Center Storck, Halle/Westfalen	184
<b>7.4</b>	<b>Schlussbetrachtung - Gestaltungsprinzipien als Übersicht</b>	<b>186</b>
	Abbildungsverzeichnis	188
	Literaturverzeichnis	191