



Ein Traum in Edelstahl und Granit: Free-Flow-Bereich im Kasino der KVWL Dortmund

KASSENÄRZTLICHE VEREINIGUNG WESTFALEN-LIPPE

Mit System zum Erfolg

Neues Kasino in Dortmund: Abteilungsleiter Peter Gemüth setzt auf regionale Küche, Frische vor dem Gast, aktive Zusatzverkäufe und einen Produktionsmix aus Cook & Serve und Cook & Chill

Wir besuchen Peter Gemüth an einem Freitagnachmittag. Es ist 13.30 Uhr. Im Mitarbeiterkasino der Kassenärztlichen Vereinigung Westfalen-Lippe (KVWL) in Dortmund ist das Wochengeschäft vorüber. Das Wochenende steht vor der Tür. Fleißige Hände bringen den Free-Flow-Bereich auf Hochglanz, der Boden wird gesaugt, in den Kaffeemaschinen läuft das Reinigungsprogramm. Peter Gemüth, Abteilungsleiter Kasino, ist bereits im Freizeitdress und klärt letzte Details mit den Handwerkern. Im neuen Kasino, das erst vor wenigen Monaten eröffnet wurde, gibt es Probleme mit einer Tür zum Kühlraum, die nicht richtig schließt. „Das muss natürlich schnellstmöglich behoben werden“, sagt der engagierte Küchenmanager.

Im Zuge der Konzentration des Geschäfts der KVWL am Standort Dortmund entstand in zwei Jahren Bauzeit im Hochhaus in der Robert-Schirrigk-Straße ein komplett neues Mitarbeiterkasino. Die Free-Flow- und Ausgabebereiche sind ebenso brandneu wie die hochmoderne Produktionsküche samt Kühl- und Lagerräumen. Das Kasino ist vom Eingangsbereich einsehbar und

mit wenigen Schritten erreichbar. Vom Foyer führt eine Freitreppe ins erste Untergeschloss – das Reich von Peter Gemüth und seinen 35 Mitarbeiterinnen & Mitarbeitern. Einer von ihnen ist noch in der Küche zugange und bereitet ein Extraessen vor. Peter Gemüth prüft kurz noch das Ergebnis und nickt zufrieden zu, bevor er sich unserem Gespräch widmet.



Der Chiller gehört in der neuen Küche von Peter Gemüth & Team inzwischen genauso zu den aktiven Geräten wie der Heißluftdämpfer

Herr Gemüth, das duftet ja wunderbar, da kriegt man richtig Appetit! Was kocht da gerade in den Töpfen?

Gemüth: Ein Hirschragout für ein Extraessen am Sonntag. Wir haben es heute nebenbei produziert. Gleich wird es der Koch in Kunststoffschalen füllen, die dann mit dem DuniForm-Gerät mit Folie versiegelt werden. So kommt das fertige Gericht ins Kühlhaus und wird dann am Sonntag à la minute für unseren Vorstand und seine Gäste regeneriert. Dazu kommt der Koch kurz vor Veranstaltungsbeginn ins Haus und macht ganz allein die Ausgabe für diese Veranstaltung mit zirka 50 Personen. Den Tisch im Veranstaltungsraum haben wir bereits heute gedeckt und dekoriert. Das ist dann keine große Sache mehr.

Ja, das hört sich an wie Zauberei...

Gemüth: Aus herkömmlicher kochtechnischer Sicht schon. Doch dank unserer top-ausgestatteten neuen Küche ist dies kein Hexenwerk. Wir bedienen uns einfach der neuen Technik und produzieren im Cook & Chill-Verfahren, teilweise auch im Sous vide-System. Wir haben Heißluftdämpfer, Chiller und DuniForm-Geräte zum Versiegeln. So schaffen wir uns nicht nur Freiräume bei der Produktion, sondern eröffnen uns auch Wege für Mehrumsatz, indem wir z.B. den Mitarbeitern Speisen zum Mitnehmen anbieten können. Die Gerichte in versiegelten Schalen müssen nur kurz in der Mikrowelle erwärmt werden, fertig. Das ist sehr bequem für die Leute; sogar Spülen entfällt, weil die Schalen hinterher weggeworfen werden.

Bequemlichkeit & Mehrumsatz – schön und gut, aber plagt Sie bei diesem Geschäft nicht das schlechte Umwelt-Gewissen?

Gemüth: Warum? Wir probieren gerade die kompostierbaren Menüschen von Duni Professional aus. Bei diesem Geschäft überwiegen die Vorteile: Jeder Mitarbeiter kann ein oder mehrere Zusatzessen buchen und mit an den Arbeitsplatz oder nach Hause nehmen. Er ist unabhängig von Essenszeiten im Kasino. Und durch die Bestellmöglichkeit per Intranet haben

„Cook & Chill ist für uns ein exzellentes Werkzeug, das uns zeitlich flexibel macht und die Qualität der Speisen steigert“

Peter Gemüth, Küchenmeister & Abteilungsleiter Kasino, Kassenärztliche Vereinigung Westfalen-Lippe, Dortmund

wir in der Küche rechtzeitig Klarheit über das Volumen und können uns produktionstechnisch darauf einstellen.

Früher waren Sie Küchenchef der Kassenärztlichen Vereinigung in Münster. Wie kamen Sie an den Standort Dortmund?

Gemüth: Als mein Vorgänger hier in Dortmund in Rente ging, stellte sich die Frage, wie es weiter geht. Natürlich stand auch der Caterer vor der Tür. Für mich war jedoch schnell klar, dass ich beide Küchen machen will und kann. Darum habe ich am 1. April 2005 die Leitung der Dortmunder Küche zunächst in Personalunion mit übernommen. Die KVWL mit ihren rund 750 Mitarbeitern an den beiden Standorten Dortmund und Münster ist eine der größten von 17 Kassenärztlichen Vereinigungen in Deutschland. Früh kristallisierte sich heraus, dass im Zuge einer Bündelung der Geschäftsbereiche rund 200

Beschäftigte von Münster nach Dortmund wechseln werden und damit der Verpflegungsbereich vor ganz neuen Herausforderungen stehen wird. Diese hätten wir mit der alten Küche in Dortmund nicht erfüllen können. Also entwickelte ich ein neues Konzept, das die Kernsanierung der alten Küche und Ausgabebereiche am Standort Dortmund vorsah. Ich musste mein Konzept dem Vorstand genauso vorstellen und verkaufen wie der Caterer. Zum Glück bekam ich den Zuschlag.

Welche ihrer Argumente haben überzeugt?

Gemüth: Die Zahlen waren letztendlich ausschlaggebend. Der Caterer war nicht billiger. Auch sein Konzept war nicht nachvollziehbar. Ich bin ohnehin davon überzeugt, dass der Caterer – darunter bekannte Namen wie Klüh, Aramark, Sodexho – dieses komplexe operative Geschäft mit Mitarbeiterverpflegung, Konferenz- und Tagungsgeschäft auf den Etagen nicht hinkriegt hätte.

Es war also auch ein klares Plus, dass Sie das Unternehmen bereits kannten?

Gemüth: Ganz klar. Dennoch war es eine große Herausforderung, und ich erhielt einen hohen Vertrauensvorschuss durch meinen ehemaligen Chef aus Münster, der Projektleiter der Kernsanierung in Dortmund war und mich beim Umbau sehr unterstützt hat. Ich habe das neue Kasino mit einem Küchenplaner nach meinen Vorstellungen entworfen und geplant. Nun bin ich froh, dass alles so gut läuft. Wir haben 400 bis 450 Mittagessen täglich und eine große Anzahl an Frühstücksverkäufen; der Durchschnittsbon am Morgen liegt fast so hoch wie mittags – auch, weil wir viele Halbtagskräfte haben, die mittags nicht mehr im Haus sind. Außerdem finden Veranstaltungen statt; unser Plenarsaal fasst 180 Leute, es gibt diverse Konferenzräume mit 400 Plätzen insgesamt. Mittwochs ist unser Hauptgeschäft mit Schnittchen, Kaffee & Gebäck. Hinzu kommen Abendessen und Extras am Wochenende.

Wie und wo haben Sie in der Umbauphase produziert?

Gemüth: Während der Kernsanierung haben wir in Dortmund drei Küchen betrieben: eine Containerküche zwischen den



AUF EINEN BLICK

Kasino der Kassenärztlichen Vereinigung Westfalen-Lippe
Abteilungsleiter: Peter Gemüth
Mitarbeiter Kasinobetriebe: 35 (Köche, Auszubildende, Aushilfen, Spülkräfte, externe Spülkräfte)
Leistungsspektrum: Frühstücksangebot, 400 bis 450 Mittagessen, Veranstaltungen für bis zu 180 Gäste, Konferenzräume mit insg. 120 Plätzen
Durchschnittsbon: Frühstück ca. 2,45 Euro; Mittagessen ca. 2,65 Euro
Küchenstil: Ruhrgebietsküche, italienische Küche, Wok-Theke, Salat, Pasta
Angebot: täglich zwei Essen zur Wahl plus Hauptmenü, Aktionstheke mit Wok/Pasta, Salatbar
Besonderheit: Verpflegung nach den Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE)
Essensbeteiligung: 55 bis 60 Prozent (bei vielen Halbtagskräften)
Getränkeversorgung: Kaffeemaschinen (15) auf allen Etagen; u.a. Barista-Maschine im Vorstandsbereich, Vollautomaten auf den Etagen. Servicepartner für Kaffee & Technik: Heimbs
Küchentechnik: MKN (Thermik, Heißluftdämpfer), Irinox (Schockfroster), Hupfer, Duni Professional; Kältetechnik: BIS; Küchenplanung: Maiworm
Adresse/Kontakt: Robert-Schimrigk-Straße 4-6, 44141 Dortmund
Tel. 02 31/94 32-34 69
E-Mail: peter.gemueth@kvwl.de

Gebäuden, die alte Küche in der Westecke und die Küche in Münster. Auch haben wir Küchen in einem Gebäude der Harpen AG und der WestLB mitgenutzt. Die Küche Münster haben wir inzwischen komplett abgegeben. Die Ärztekammer Westfalen-Lippe betreibt sie jetzt mit einigen meiner ehemaligen Mitarbeiter in Münster.

Warum haben Sie sich beim Produktionsmodell für eine Cook & Chill-Produktion entschieden?

Gemüth: Wir haben keine reine Cook & Chill-Küche, sondern realisieren eine sinnvolle Mischung mit Cook & Serve und immer öfter auch Sous vide. Dabei verstehen wir das System als Entlastung im Alltag. Wir nutzen es etwa zur Vorbereitung der Frikadellenaktion am Mittwoch; d.h. wir produzieren die über 500 Frikadellen im Voraus, lagern sie hygienisch einwandfrei zwischen, bis sie gebraucht werden. Cook & Chill und Sous vide sind für uns exzellente Werkzeuge, die uns zeitlich sehr flexibel machen und die Qualität unserer Speisen steigern. Die kontrollierte Rückkühlung der Gerichte und Menükomponenten nach der Produktion ist hygienisch sicher. Wir nutzen das System, um Personalengpässe abzubauen, aber auch, um günstiger einzukaufen und quasi unsere eigenen Convenience-Produkte herzustellen.

Hand aufs Herz – gab es zu Anfang nicht auch Vorbehalte der Köche gegenüber dem System und Geräten wie Chiller & Co.?

Gemüth: Nein, gar nicht. Meine Mitarbeiter waren von Anfang an Feuer & Flamme für das System, denn es ist genial. Das schreibe ich aber auch meiner offensiven Kommunikationspolitik zu. Heute werden die Chiller bei uns genauso intensiv genutzt wie Heißluftdämpfer. Es sind aktive Geräte in der Küche. Unsere Köchin stellt sogar die Desserts für mehrere Tage im Voraus her. Inzwischen fragen wir uns, wie wir es vorher ohne diese Helfer geschafft haben!

● INTERVIEW: SABINE ROMEIS