

GROSSKÜCHENPRAXIS

Küchen der Gegenwart und Zukunft

Was sind die aktuellen Küchentrends? Was waren die Top-Projekte des Jahres?
GV-kompakt befragte einige der wichtigsten Küchenplaner Deutschlands.

**Sina Kuhn, Prokuristin,
 K&P Planungsbüro GmbH**

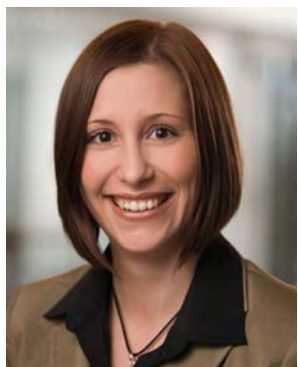


FOTO: K&P

Top Projekte 2011:

**Betriebsrestaurant „unique“,
 Union Invest, Frankfurt**

Nach sechs monatiger Umbauphase eröffnete Oktober 2011 das komplett neugestaltete Betriebsrestaurant „unique“ seine Pforten. Mit der Unterstützung von K&P wurde das neue Konzept entwickelt, ausgeschrieben und umgesetzt. Besonderheiten: Das Tagesangebot wird professionell fotografiert und bereits im Eingangsbereich auf Flatscreens visualisiert. Der Gast findet das Angebot an drei thematischen Countern (Nature&Vitality, Traditional, Mediterran). Die Produktion wurde nach dem Motto „Raus zum Gast“ weitgehend in die Ausgabe verlagert. Auf das Erkennungszeichen „Kantinenversorgung“ wurde gänzlich verzichtet. Es gibt weder eine klassische Tablettrusche, noch Kassenplätze am Ausgang. Der Gast hat die Möglichkeit, sich an jeder

Themeninsel ein komplettes Menü inklusive Getränk auszuwählen und dieses direkt bar-geldlos zu bezahlen.

**Mensa „Cube“ auf dem Campus
 der SRH Holding, Heidelberg**

In einer einjährigen Bauphase wurde die ehemalige Mensa komplett entkernt und ein neues zukunftsweisendes Gastronomiekonzept für täglich rund 1.300 Mahlzeiten realisiert. Dabei wurde eine moderne Free-Flow-Anlage entwickelt, die sowohl die Ansprüche externer Besucher sowie von Mitarbeitern, Studenten als auch Rehabilitanden erfüllen. Es wurden verschiedene Konzeptvarianten mit entsprechenden Kostenrechnungen sowie eine Interimsversorgung erstellt. Die darauffolgende Planung der Speisenausgabe wurde als ovaler Food-Court gestaltet, dessen Herzstück aus zwei Aktionstheken mit Front-Cooking-Bereichen besteht. Eine Besonderheit

stellt die, zum Gast hin offen gestaltete, Pastamanufaktur dar, in der die unterschiedlichsten Nudeln frisch vor den Augen der Gäste hergestellt werden.

Top-Projekte 2012:

Comturey-Keller, Insel Mainau

Die Insel Mainau gilt als eine der interessantesten Touristenattraktionen im Südwesten Deutschlands mit jährlich über 1,4 Mil. Besuchern. Auf der Insel wird der Comturey-Keller abgerissen und ein neues, großzügiges Gebäude, in der mehrere gastronomische Einheiten untergebracht werden, erbaut. So sind z.B. vorgesehen eine Bäckerei, ein Spezialitätenrestaurant, mehrere Veranstaltungsfacilities und ein großzügiger Biergarten. K&P realisiert dort alle gastronomischen Einrichtungen in enger Abstimmung mit den Gastronomiefachleuten der Insel Mainau.



FOTO: K&P

Mensa „Cube“ der SRH Holding



Eine der Ausgabestationen bei Union Invest in Frankfurt/M.

FOTO: K&P

Studentenwerk Essen – Duisburg

Für das Studentenwerk sind zwei Projekte für das Jahr 2012 geplant. Hier handelt es sich um die Hauptmensa in Essen, in der bis zu 3.000 Studenten an mehreren Themencountern mit Front-Cooking Elementen gepflegt werden sollen. Das Design des Ausgabebereichs soll modern gestaltet werden, mit u. a. farblich variabel schaltbarer Frontverkleidung. Beim zweiten Projekt, dem sogenannten „Café Vision“ in Duisburg, wo bei der Atmosphäre besonderer Wert auf Modern und Innovativ gelegt wird, sind z.B. Decken mit Kaleidoskop-Effekt sowie Bio-Ethanol-Kamine angedacht.