

Interview zum Umbau der Küche

Warum wurde die alte Küche ersetzt?

Herr Lang: „Die alte Küche war bereits 28 Jahre alt und es mussten ständig Reparaturen getätigt werden.“

Was ist an der neuen Küche besser im Gegensatz zur alten Küche?

Herr Fesl: „Durch die Küche sind wir technisch auf dem neuesten Stand. Auch das vorbeugende System, das die Sicherheit von Lebensmitteln und Verbrauchern gewährleisten soll (HACCP) wird dadurch noch besser eingehalten.“

Sind Sie mit der neuen Küche zufrieden?

Herr Irgmeier: „Ich bin mit der neuen Küche sehr zufrieden, es gab zwar ein paar Anlaufschwierigkeiten - Wo steht was? - aber das hat sich mittlerweile schon eingependelt.“

Wer hat die neue Küche ausgesucht?

Herr Lang: „Geplant wurde sie durch die Firma „Moderne Küchentechnik“ in Rücksprache mit uns Köchen.“



Wie haben Sie (Köche) den Umbau erlebt?

Herr Lang: „Der Umbau verlief völlig reibungslos, es war alles sehr gut organisiert. Das einzig Negative war das Kochen im Zelt. Dadurch dass die normalen Arbeitsabläufe weitergehen mussten, haben wir unsere Küche zeitweise in ein Zelt verlegt. Am Anfang war dies eine gewöhnungsbedürftige Situation, aber diese haben wir auch gemeistert.“



War das Kochen im Zelt eine Herausforderung?

Herr Lang: „Ganz klar. Ja.“

Herr Fesl: „Improvisation war gefragt, ob bei Krankheit oder Urlaub. Man musste mit den Geräten auskommen, die man zur Verfügung hatte. Durch die Erfahrung jedes Einzelnen haben wir die Situation gemeistert.“

Herr Irgmeier: „Auf alle Fälle war diese Situation eine Herausforderung für uns, vorher wussten wir wo alles steht und jetzt mussten wir erst alles suchen und auch die Laufwege waren länger.“

Welche Verbesserungen versprechen Sie sich von der neuen Küche?

Herr Fesl: „Es ist der Anfang einer neuen Ära.“

Herr Irgmeier: „Die QM- Grundlagen sind besser erfüllt. Kochabläufe, Hygiene und Warenannahme sind besser geworden.“

Drei Worte mit denen Sie die neue Küche beschreiben würden?

Herr Lang: „High Tech, hell, sehr gut ausgerüstet.“



Welches Küchenelement ist Ihnen in der neuen Küche am liebsten?

Herr Fesl: „Mein persönliches Lieblingselement ist der Schockkühler, bei diesem Gerät bleibt die Qualität der Produkte erhalten.“

Herr Lenzen (Azubi), haben Sie durch die neue Küche mehr Aufgaben?

Herr Lenzen: „Ja, seit die neue Küche in Betrieb ist darf ich mehr machen. Ich finde die neue Küche cool.“

