

Wenn wir ganz allgemein die technologische Situation in den Einrichtungen der GV der DDR charakterisieren wollen, dann kann man sagen, daß der technologische Ist-Zustand auf dem Stand von 1965 stehen geblieben ist.

Wir stehen damit vor der Aufgabe, den Zeitverzug in kürzester Frist abzufangen, den Rückstand zum gegenwärtigen Stand der Entwicklung aufzuholen. Dafür können wir uns nicht viel Zeit lassen. Eine schöne Aufgabe und eine Herausforderung zugleich. Eine schöne Aufgabe deshalb, weil sich uns Technologien neue Möglichkeiten in ungewohnten Dimensionen eröffnen.

Herausforderung, weil wir uns auch den neuen Aufgaben einer marktwirtschaftlichen Entwicklung zu stellen haben. Um sich dabei zu behaupten, muß man sich voll einsetzen und immer wieder bei sich selbst anfangen, um den Rückstand in seinen Fähigkeiten wettzumachen. Dr. Georg Triebe, Präsident des neugegründeten Planerverbandes, nimmt die Situation unter die Lupe.

Für die Fachplanung war bisher maßgeblich der alleinige Hersteller von Großküchengeräten, Nagema-Anlagen zuständig, der dieser Aufgabe kapazitätsmäßig nicht gewachsen war. Die Forschungseinrichtungen, die sich den Problemen der technologischen Weiterentwicklung der GV annahm, konnten ihre Vorschläge nur teilweise umsetzen.

Nach meinen Erfahrungen kann man den technologischen Ist-Zustand nach folgenden Kriterien beurteilen:

1. Wie durchgängig und proportional wurden die sich aus der speziellen Versorgungsaufgabe ableitenden Kapazitäten berücksichtigt und das besonders bezogen auf Flächen und Geräte.

## Chancen gibt es viele

Einschätzung zum technologischen Ist-Zustand in den Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung und Ausblick auf die zukünftige Arbeit

2. Wie wurde die technologische Funktion für den objektgebundenen Prozessablauf unter Beachtung der räumlichen Gegebenheiten gelöst.
3. Wie erfolgte die technologische Anordnung der Ausrüstungen für einen günstigen Arbeitsablauf?

Beim Heranziehen der Kriterien bei der Beurteilung von technologischen Lösungen ist zu beachten:

- **Kapazitätsfehler** sind schwerwiegend und beeinträchtigen die Versorgungslösungen negativ. Sie lassen sich meist nur mit riesigem Aufwand beheben.

- **Funktionsfehler** ziehen eine ungünstige Organisation im Prozessablauf nach sich, die immer mit einem Mehraufwand an Arbeit verbunden ist. Trotzdem kann man die Versorgungsaufgabe gewährleisten. Derartige Fehler lassen sich mit einem Aufwand korrigieren.

- **Anordnungsfehler** sind störend im Arbeitsablauf und lassen sich meist ohne großen Aufwand ausmerzen.

### Neubau oder Rekonstruktion?

Wenn ich aus meiner Erfahrung nach diesen Kriterien die Einrichtungen der GV beurteilen sollte, würde ich zu folgender Einschätzung kommen:

Die meisten Einrichtungen der GV sind in den 50er und 60er Jahren entstanden bzw. existieren noch aus der Vorkriegszeit. Da es in dieser Zeit nur wenige Spezialisten für technologische Fachplanung gab, wurden vielfach Kapazitätsfehler zugelassen.

Da derartige Objekte auch heute noch bestehen, ist allerdings guter Rat teuer. Oft ist ein Neubau billiger als die Rekonstruktion. Die meisten **Kapazitätsfehler** wurden in den Flächenproportionen begangen. Am häufigsten fehlen Kühlflächen und Vorbereitungsflächen. Die ab Ende der 60er Jahre gebauten Einrichtungen sind meist ohne große Kapazitätsfehler entstanden. Allerdings wirkt sich der Umstand ungünstig aus, daß nur Endflächen zu planen waren, d. h. die Vorbereitungsflächen wurden zu klein ausgelegt.

### Großräumigkeit fehlt vielfach

Im Prinzip kommen **Funktionsfehler** in den Einrichtungen der GV sehr häufig vor. Die moderne Küchenplanung konnte sich in der DDR nur schwer durchsetzen. Die Funktionen wurden meist räumlich abgegrenzt und eine Großräumigkeit im Sinne von Küchenanlagen fehlt. Ursachen für diese Fehlerhaftigkeit liegen auch in übertriebenen hygienischen Anforderungen begründet. Das mangelnde Qualitätsbewußtsein der Mitarbeiter in der GV mußte durch weitreichende hygienische Richtlinien gemäßigert werden. Einmal bestehende Richtlinien konnten jedoch nur schwer durch die moderne Küchenplanung außer Kraft gesetzt werden. So gab es an dieser Stelle ein Trauziehen, das bis heute noch nicht beendet ist.

**Anordnungsfehler** kommen überall vor, spielen aber nicht die Rolle, weil dieser mit jeder Erneuerung der Ausrüstung behoben werden konnten. Hierzu muß man aber betonen, daß ein chronischer Mangel an Ausrüstung viele Einrichtungen dazu zwang, einen Kompromiß zur fehlenden Ausrüstung einzugehen! Demzufolge gibt es häufig Anordnungsfehler die aus dieser Situation entstanden.

Als Resümee kann man zum technologischen Ist-Zustand der Einrichtungen in der GV zusammenfassen, daß fast 100 Prozent der Objekte eine teilweise bzw. völlige Erneuerung der technologischen Ausrüstung benötigen, die in vielen Einrichtungen mit einer funktionsfreien Neuordnung der Flächen und mit einer durchgängigen Ausrichtung der Kapazitäten auf die beabsichtigte Versorgungsaufgabe verbunden ist.

Auf dem Gebiet der technologischen Planung gibt es für die GV viel zu tun und eine etablierte Entwicklungslücke ist aufzuholen.

### Aufgabenstellung für künftige Fachplaner

Es wird kaum einen Fachkollegen in dieser Runde geben, der nicht die Gelegenheit benutzt hat, sich eine Einrichtung der GV in der Bundesrepublik anzusehen oder sich in einer der Fachzeitschriften zu orientieren. Wer sich eine Übersicht verschafft hat, wird bemerkt haben, daß sich ein weiterer qualitativer Wandel hin zum Betreiberstatus vollzieht. Das ist zwangsläufig ein Erfordernis der Zeit. Derartige Betreiberstatus entsprechen erfordern Erholungs- und Entspannungsbereichen innerhalb eines entsprechenden Arbeitsprozesses. Sie bilden die Möglichkeit, sich in den Pausen sowohl physisch als auch psychisch in den GV-Einrichtungen zu erholen. Dieser Trend

wird sich auch bei uns schnell durchsetzen und muß vor allem durch die technologischen Fachplaner der GV angesprochen werden.

Als Zielorientierung kann man davon ausgehen, daß sich die Anforderungen an die Verpflegungsaufgaben in allen Bereichen der GV vor allem qualitativ enorm erweitern aber in quantitativer Hinsicht leicht rückgängig entwickeln werden. Zu realisieren ist das mit weniger Arbeitskräften als bisher.

## Perspektiven

**Welche konkreten Bedingungen lassen sich aus der Entwicklung der GV in der DDR für die weitere Gestaltung der Einrichtungen durch die technologischen Fachplaner ableiten?**

In den Einrichtungen der GV herrscht als Kuchentyp die Teilvöllkuche vor. Grundsätzlich wird sich in der Struktur der Kuchentypen ein Wandel vollziehen. Die schon jahrelang angestrebte Endküchekonzeption läßt sich nunmehr auf breiterer Ebene durchsetzen. Künftig wird in der GV die Gerendküche dominieren, d. h. fast alle Schaffnisse für die Speisenzubereitung sind küchenfertig

bzw. geräteküchig vorbereitet. Besonders in den Einrichtungen mit geringen Essensleistungszahlen etwa bis 300 ET lassen sich günstig Kombinationsendküchen errichten. In einigen Ausnahmefällen reorientieren sich sogar Anrichteendküchen. Dominieren wird jedoch die vor Ort zubereitete Speise und somit die Ger- bzw. Kombinationsendküche. Grundsätzlich ergibt sich aus dieser Entwicklung insbesondere für den Produktions- und Wirtschaftsbereich eine Flächeneinsparung. Diese wirkt sich, bezogen auf die einzelnen Funktionsgruppen, folgendermaßen aus:

### ■ Funktionsgruppe An- und Rücklieferung

Sie kann etwas verkleinert ausgelegt werden. Die Funktionsfläche Warenannahme bleibt unverändert. Den Abdruckraum wird man künftig viel kleiner planen können, weil kaum noch Abfälle und Speisereste in den Größenordnungen anfallen werden, wie das bisher der Fall war. Ein Leergutraum wird weiterhin benötigt. Zwar nimmt das Sortiment von pflichtpflichtigen Leergut mengenmäßig ab, doch der Anfall an Papier, Dosen, Gläser, Flaschen und Kartons nimmt zu. Wir haben mit einer regelrechten Flut an Verpackungsmitteln

zu rechnen. Hier muß vor allem die frische Entsorgung klappen.

### ■ Funktionsgruppe Warenlagerung

Sie verkleinert sich auf jeden Fall erheblich, nach meinem Überblick um fast 30 Prozent. Die Belieferung erfolgt in kürzeren Abständen und je nach Bedarf. Der Bearbeitungsgrad der anzuliefernden Erzeugnisse erhöht sich bzw. kann von den Objektanforderungen bestimmt werden. So kann künftig das Problem der fehlenden Lagerflächen beseitigt werden.

Eine Flächenreduzierung ergibt sich hauptsächlich bei den nicht zu kühlenden Lagerflächen wie Gemüselager, Nüchtmittelager und auch Nahrungs- und Genussmittelager. Hier reduziert sich zwar die Menge pro Erzeugnis jedoch nimmt die Anzahl der Erzeugnisse enorm zu. Beispielsweise bei Würstchen werden erstet der üblichen Sortimentsanzahl von zehn künftig bis zu 60 und mehr werden. Die gekühlten und gefriererhitzten Lagerflächen reduzieren sich ebenfalls. Die getrennte Lagerung von Fleisch, Gemüse, Molkeerzeugnissen, Fisch und Geflügel wird nicht aufgehoben. Im Prinzip kann man davon ausgehen, daß der Tagesbedarf für den kommenden Tag frühestens einen

Tag vorher anzuliefern ist. Gefriererhitzflächen waren in der Regel nicht ausreichend vorhanden.

### ■ Funktionsgruppe Küchenanlage

Hier ergibt sich flächenmäßig ebenfalls eine Reduzierung. Insbesondere die Vorbereitungsflächen könnten kleiner ausgelegt werden. Doch ist hier erst eine Änderung der noch gültigen betrieblichen Richtlinien notwendig. Diesbezüglich muß schnell auf die neuen Bedingungen umgedacht werden.

Die warme und kalte Küche wird sich nicht spürbar verkleinern lassen. Einige neue Geräte kommen hinzu und im übrigen vollzieht sich dort ein Wandel hin zur maßgeschneiderten Anordnung der Arbeits- und Flächen. Hier ergibt sich die Flächenreduzierung mehr durch die rationale Anordnung der Geräte.

Für die Funktionsflächen zur Geschirrräumung und zur Reinigung von Behältern und Küchenkleingeräten wird vielleicht mehr Fläche benötigt. Die hier zur Verfügung stehenden technischen Anlagen benötigen größere Flächen, erleichtern und sparen jedoch später die Arbeit für diese Funktionsaufgabe. □