

# LUDWIGSBURGER KREISZEITUNG



Ob Mensa oder Kantine: Gaplatec-Chef Michael Werner Götze macht's für die Gastronomie passgenau.

Bild: Holm Wolschendorf

## Planer für Profi-Küchen

*Gaplatec-Konzepte helfen, Betriebskosten zu senken*

Kirchheim – „Zahlreiche Großküchen geraten tatsächlich zu groß“, sagt Michael Werner Götze, Inhaber von Gaplatec. Denn es werde oft am wirklichen Bedarf vorbei geplant. Ein Restaurant mit 50 Plätzen müsse ganz anders konzipiert sein als eine Mensa für 300 Schüler oder gar eine Kantine, in der 3000 Menschen täglich gesund satt werden sollen, so der Küchenplaner aus Kirchheim.

VON THOMAS FAULHABER

Mit sparsamen Geräten könnten Betriebskosten spürbar gesenkt werden. Darüber hinaus würden sich durch das durchdachte Aufstellen der Geräte, Schränke und Arbeitsflächen die Abläufe in der Küche optimieren lassen. Die Wege würden kürzer und damit auch Platz gespart. Bis zu 30 Prozent seien möglich.

Kürzlich hat Götze eine 30 Jahre alte Betriebskantine für 800 Tagesessen neu durchdacht. Das Ergebnis: Es wurde ein Fünftel an Fläche eingespart. Das sind 100 Quadratmeter, die mit der neuen Anlage nicht länger benötigt wurden und jetzt als weitere Sozialräume zur Verfügung stehen. Darüber hinaus seien die Betriebskosten um rund die Hälfte gesenkt worden.

### Abwärme kommt in den Heizkreislauf

„Nicht jeder einzelne Kühlschrank braucht seine eigene Kältemaschine“, nennt Götze als Beispiel. Wenn sie „in Reihe“ geschaltet werden, reiche ein Kühlaggregat aus. Das könne sogar außerhalb der Küche installiert werden. Damit würde der ohnehin warme Raum nicht zusätzlich aufgeheizt und die Abwärme könne in den Heizkreislauf eingespeist werden.

Die Planungskosten von Gaplatec liegen in der Gastronomie bei rund zwölf Prozent der Auftragssumme, für Großküchen bei etwa zehn Prozent. „Das rechnet sich trotzdem“, verspricht der Gastronomiefachplaner Götze. Denn viele Angebote von Küchenbauern, bei

### Firmenporträt

denen die Planung angeblich inklusive sei, würden „mit Reserve“ ausrüsten. „Wir planen exakt auf den tatsächlichen Bedarf und nicht mit Luft nach oben.“ Oft würden auch Vorschriften nicht beachtet. So zum Beispiel, dass professionelle Küchen immer einen Fettabscheider brauchen, damit die örtliche Kläranlage nicht über Gebühr belastet wird. Oder dass Böden doppelt abgedichtet sein müssen, sprich eine höhere Belastung aushalten müssen. Fällt ein Topf vom Herd, darf der nicht gleich ein Leck schlagen, das beim nächsten Nasswischen die darunter liegende Etage unter Wasser setzt.

### Am Umweltschutz orientiert

Zudem ist für fast alle professionelle Küchen eine mechanische Be- und Entlüftung vorgeschrieben. „Hier haben selbst erfahrene Lüftungsbauer Probleme, weil mehrere tausend Kubikmeter Luft zugfrei abgesaugt werden müssen, um den Küchenraum nicht zur Sauna werden zu lassen“, erklärt Götze. Auch werde vielfach missachtet, dass die fett-haltige Abluft einer Küche ab einer Fläche von 45 Quadratmeter unter die Energieeinsparverordnung von 2009 fällt. Damit muss ein Wärmetauscher mit einem Wirkungsgrad von mindestens 40 Prozent eingebaut werden.

Seit über 20 Jahren entwickelt Götze Konzepte und Projekte im „grünen Bereich“. Das heißt bei der Küchen- und Gartechnik sowie Klima- und Kälte-technik werden besondere Maßstäbe hinsichtlich Umweltorientierung und Nachhaltigkeit angesetzt. So werden nur umweltverträgliche Klima- und Kälte-gase zugelassen. Bei Herden, Grills, Kühl- und Gefrierschränken liegt der Fokus auf höchster Energieeffizienz. Die Gaplatec GmbH in Kirchheim gründete Götze 2004. Die zeichnete mittlerweile Verantwortung für zahlreiche Mensen, Kantinen und Lehrküchen, aber auch für gastronomische Projekte.