

Die Zeit im Griff haben

Hektik in der Küche – wann muss ich mit welcher Arbeit beginnen?

Jedes Gericht braucht seine Zeit, bis es dem Service übergeben werden kann. Auch gibt es Dinge, die man schlecht gleichzeitig machen kann. Mit ein bisschen Planung kann man verhindern, dass man in Zeitnot kommt.

Zum Überlegen

Warum kann es sein, dass die Zubereitung des Hauptganges vor der Zubereitung der Vorspeise beginnen muss, obwohl der Hauptgang später geschickt wird?
 Was alles beeinflusst die Schickzeit?
 Oben steht «die man schlecht gleichzeitig machen kann». Beispiele dafür? Wie beeinflusst das die Planung und Zeitberechnung?

Typischer Zeitaufwand

Vorbereitung		
Was	Menge	Dauer
Bündner Gerstensuppe	1 l	20 Minuten
Plattfisch filetieren	4 Personen	8 Minuten
Weisse Bohnen-Suppe	1 l	4 Stunden
Charlotte royal	20 Personen	1 Stunde

Zubereitung		
Was	Menge	Dauer
Osso bucco	4 Personen	3 Stunden
Strohkartoffeln	20 Personen	5 Minuten
Roastbeef	50 Personen	12 Stunden
Broccoli gedämpft	4 Personen	6 Minuten

Fertigung/Anrichten		
Was	Menge	Dauer
Vanilleauflauf	4 Personen	30 Sekunden
Eglifilet Zugerart	8 Personen	8 Minuten
Rindsschmorbraten	4 Personen	20 Minuten

Unter welchen Umständen treffen diese Zeiten zu? Wie ändern sie sich, wenn sich die Umstände ändern?

Stellen Sie eigene, für Ihre Arbeit nützliche Tabellen zusammen!

Arbeitsplan als Tabelle – Dein Freund und Helfer

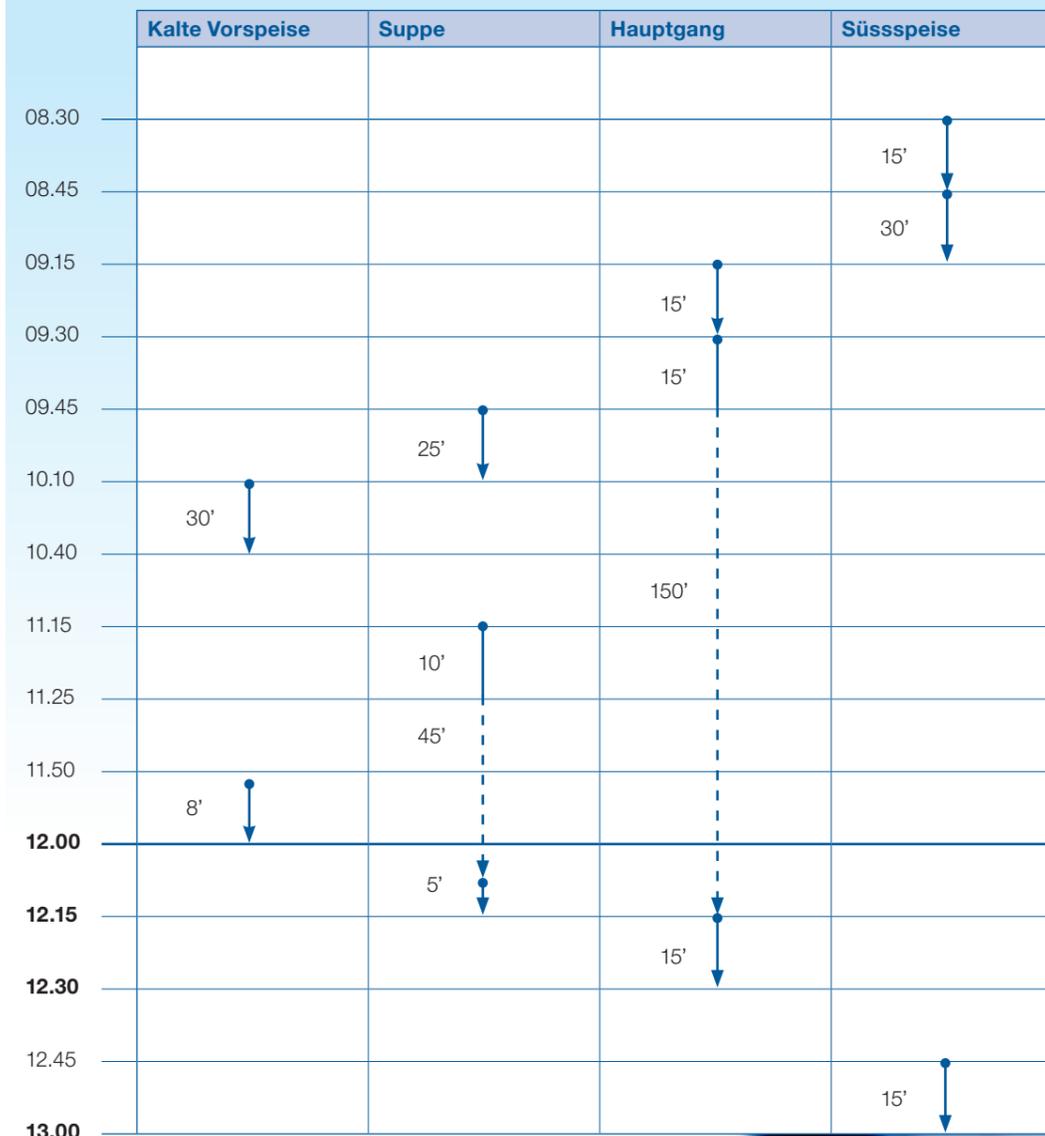
Zeit	Was	Bemerkungen
08.30	Süssspeise zubereiten	
09.15	Ofen vorheizen	160 Grad Celsius
09.15	Hauptgang vorbereiten	
09.45	Suppe vorbereiten	
10.10	Kalte Vorspeise vorbereiten	
10.40		Pause

Erstellen Sie selbst entsprechende Tabellen für:

- ein einfaches Mittagsmenü
- ein fünfgängiges Bankett
- ...

Vorwärts und Rückwärts – Arbeitsplan

Um 12.10 Uhr wird als erstes eine kalte Vorspeise serviert. Dann folgt die Suppe, anschliessend ein Hauptgang.



Manchmal länger – manchmal weniger lang

Die Zeiten für die einzelnen Schritte hängen von verschiedenen Faktoren ab, z. B.

Vorbereitung:

Anzahl Zutaten, aufwendige Zurichtung, Einweichzeit, Ruhezeit, Vorfertigung einzelner Komponenten, ...

Zubereitung:

Qualität des Lebensmittels (Fleisch, Gemüse, ...), Stückgrösse/Textur, Menge, eingesetzte Technologie, Engpässe bei den vorhandenen Apparaturen, ...

Fertigung/Anrichten:

Ist eine Fertigung nötig? Abstehtzeit, Menge, Teller oder Platte, Präsentationsform, Personenzahl, ...

- Weitere Faktoren?
- Wie wirken sich die einzelnen Faktoren aus?
- Was verlängert die Zeiten? Was verkürzt sie?

Zum Überlegen: Genauigkeit

Gibt es Punkte im ganzen Ablauf, die absolut exakt eingehalten werden müssen?
 Was heisst «absolut exakt»? Auf die Sekunde genau? Oder gibt es auch hier einen Spielraum?
 Wie genau muss der Arbeitsplan sein, wenn die Zeiten nicht «absolut exakt» sein können? Welcher Spielraum besteht?