



≡ ARTIKEL RESTAURANT COMBI-STEAMERS HORECAKEUKEN KEUKENINRICHTING
KEUKENMANAGEMENT KOBAPPARATUUR KOOKAPPARATUUR OVENS UITVERLICHT

Eerste publicatie op 11 okt 2022 | Laatst gewijzigd op 11 okt 2022

Goede keukeninrichting essentieel voor rust en rendement: 7 tips

Waar begin je met de inrichting van de horecakeuken? Het kan een behoorlijke puzzel zijn, zeker wanneer je een casco pand gaat betrekken. 'Het uitgangspunt is áltijd het

concept', zegt Marco Horsten, eigenaar van De Keukenmanager. Op basis van ervaring in binnen- en buitenland geeft hij zeven tips voor een goed georganiseerde keuken.

 GEEF ARTIKEL CADEAU

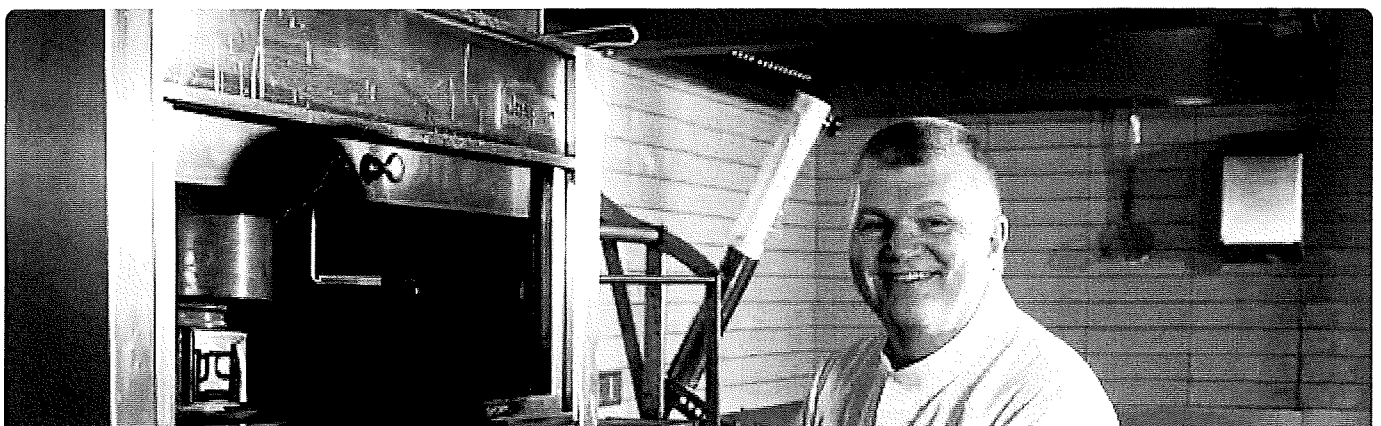
 DELEN

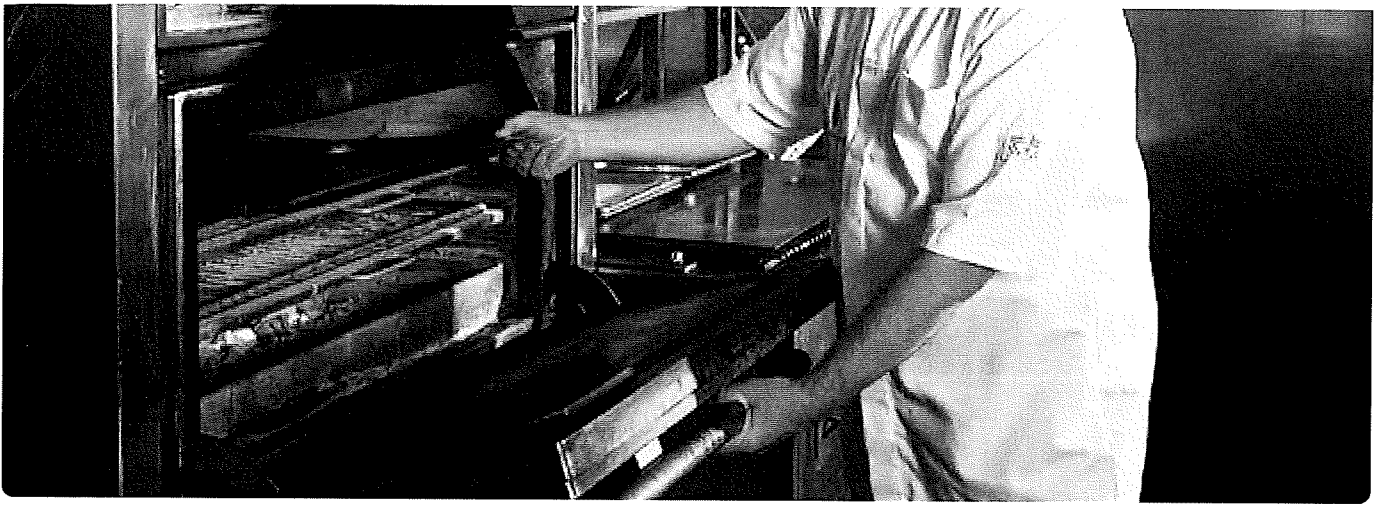
De start van een goede horeca keukeninrichting is het concept. 'Het concept als uitgangspunt nemen, is eigenlijk heel logisch', vindt **Marco Horsten van De Keukenmanager** ➤. 'De keuken voor een spareribs-restaurant ziet er immers heel anders uit dan een keuken waar alleen pizza's worden gebakken. Die keuzes hebben gevolgen voor de benodigde apparatuur en de organisatie binnen de keuken. Het belangrijkste is dat je écht tot in detail over alles nadenkt. Wat wil je doen, wat is je visie en wat heb je daarvoor nodig.' Horsten geeft zeven tips voor een goede keukenorganisatie.

1. Loop het keukenproces achterstevoren door
2. Denk na over welke warmtebron je wilt gebruiken
3. Kies apparatuur die echt nodig is
4. Sta stil bij de bezetting en routing
5. Uitbesteden versus zelf maken
6. Maak een schoonmaakplan
7. Leg alles vast in een bidbook

Loop het keukenproces achterstevoren door

Horsten heeft veel ervaring met het efficiënt inrichten van keukens. 'Een professionele keuken moet rendabel zijn. Een goede keukenorganisatie brengt rust, plezier in het werk en zal uiteindelijk meer rendement gaan opleveren.'





Marco Horsten, de Keukenmanager.

Zijn truc voor een goede horeca keukeninrichting is het proces in de keuken achterstevoren doorlopen en op basis daarvan gaan inplannen. 'Het belangrijkste is de afzetruimte. Hoeveel heb je daarvoor nodig? Een strandtent bijvoorbeeld heeft een hoge omloopsnelheid op mooie dagen en meestal weinig vierkante meters beschikbaar. Dan moet de pas, waar alle gerechten langs moeten voor ze uitgeserveerd worden, groot genoeg zijn. Anders loop je vast. De borden moeten gemakkelijk de keuken kunnen verlaten. Pas dan bekijk je hoeveel vierkante meters er over blijven voor het zo snel en goed mogelijk bereiden van de gerechten.'

Welke warmtebron gebruik je?

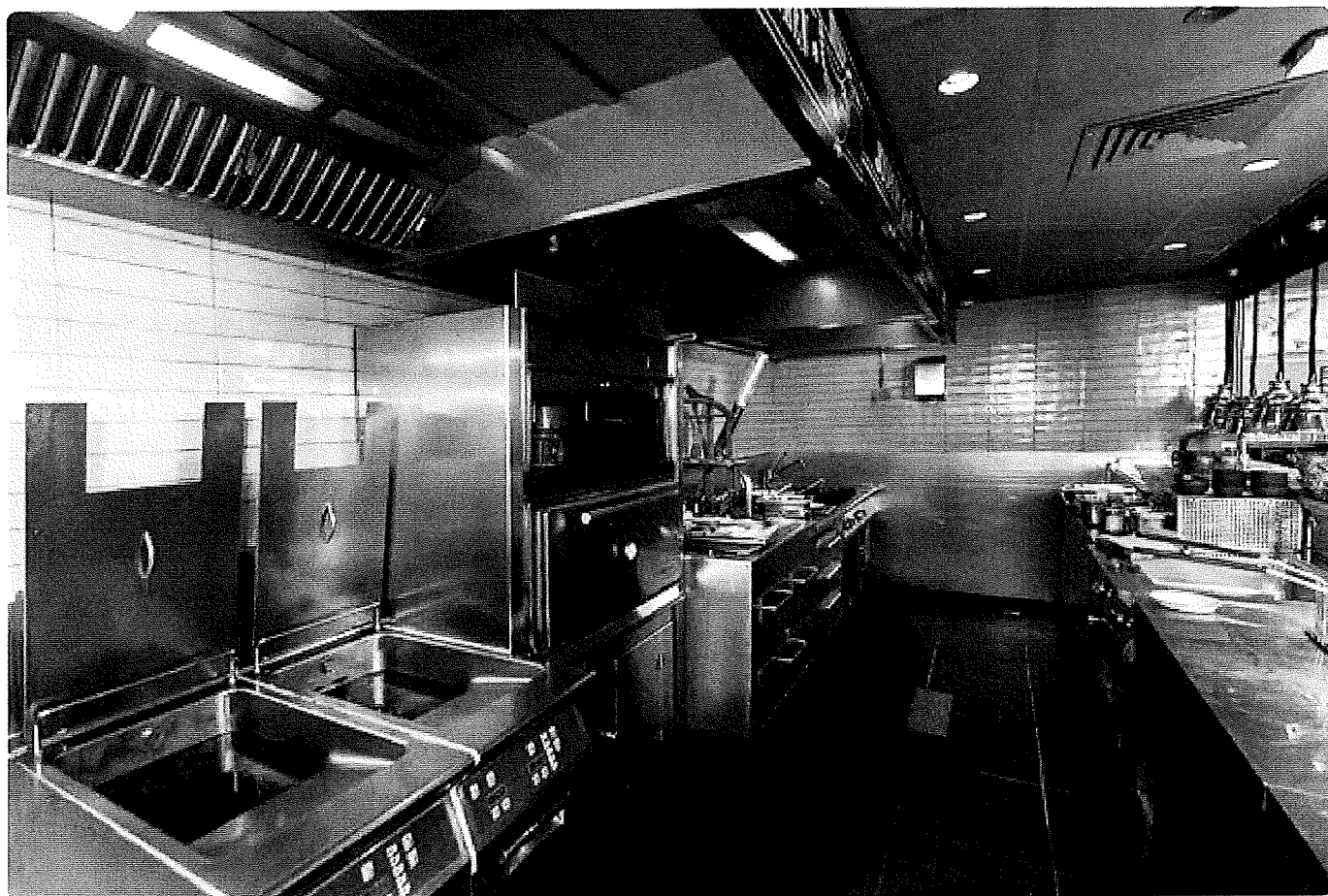
Iets om bij stil te staan, is de keuze voor de warmtebron. 'Gas was eigenlijk al not done en met de hoge gasprijzen is de overstap naar elektrisch aantrekkelijk. Behalve dat het slecht is voor het milieu, brengt gas veel warmte in de keuken. Het is natuurlijk nog niet mogelijk om in elke keuken over te schakelen op elektrische apparatuur, maar het is belangrijk om het als serieuze optie te overwegen.

Inductie is veel zuiniger in het gebruik, het geeft direct warmte aan de pannen en is veel schoner voor het milieu. Bovendien werkt het aangener voor het personeel,

omdat er minder warmte vrij komt én een inductiefornuis is eenvoudiger schoon te maken.'

Voor je alle apparatuur koopt, is het verstandig om de piekbelasting van alles bij elkaar te laten berekenen. 'In de technische tekening van de keuken zijn alle stroompunten verwerkt en iedere techneut kan daaruit aflezen wat het verbruik op zijn hoogst is. Als je weet wat de piekbelasting is, kan je (laten) controleren of de aansluiting dat ook aan kan. Eventueel kan je de aansluiting laten vergroten, dat gaat in overleg met de energieleverancier en kan een flinke investering zijn '

Kies apparatuur die echt nodig is



De volgende stap bij een goede horeca keukeninrichting is het uitkiezen van de apparatuur. 'Dat moet je als ondernemer zelf doen, want jij weet wat het concept is en wat daarbij past. Je chef zal zich als een kind in een snoepwinkel voelen en verkeerde keuzes maken. Een combisteamer is heel handig, maar dan moet je hem wel goed gebruiken. Gemiddeld wordt 'ie maar voor 20 procent gebruikt, dat is zonde. Door goed te kijken naar wat je nodig hebt, kun je flink besparen.'

De grootste valkuil bij het inrichten van een horecakeuken is investeren in apparatuur die te weinig wordt gebruikt. Een andere fout die wel eens wordt gemaakt, is te kleine apparatuur of apparaten met te weinig vermogen. 'Het is belangrijk om uit te gaan van een volle zaak. De apparaten moeten dan de capaciteit ook aan kunnen. De kans is klein dat er honderd broodjes hamburger tegelijk uit moeten, maar als dat wel wordt besteld, moet er genoeg capaciteit zijn om dat mogelijk te maken', zegt Horsten. 'Een frituur is ook zo iets. Veel restaurants kiezen een te kleine frituur, maar dan zitten ze rond borreltijd met een capaciteitsprobleem.'

Bij elke keuze die je maakt, is het concept leidend. 'Je gaat geen shoarmarol ophangen in een pizzarestaurant. Dat is zo duidelijk als wat. Wil je de groente flink aanzetten? Dan is een wokbrander wel handig: anders niet.'

Het is tevens slim om na te denken over de volumes die je gaat draaien. 'Ga je grote volumes draaien, dan zijn warmtelades essentieel. Als je een kippenpootje of een biefstuk op het menu hebt, kun je die goed voorbereiden en op temperatuur houden in de warmtelade. Dan is het alleen nog een kwestie van grillen voor het meegaat naar de gast. Op die manier kun je veel sneller en efficiënter werken. Ook bij grote hoeveelheden.'

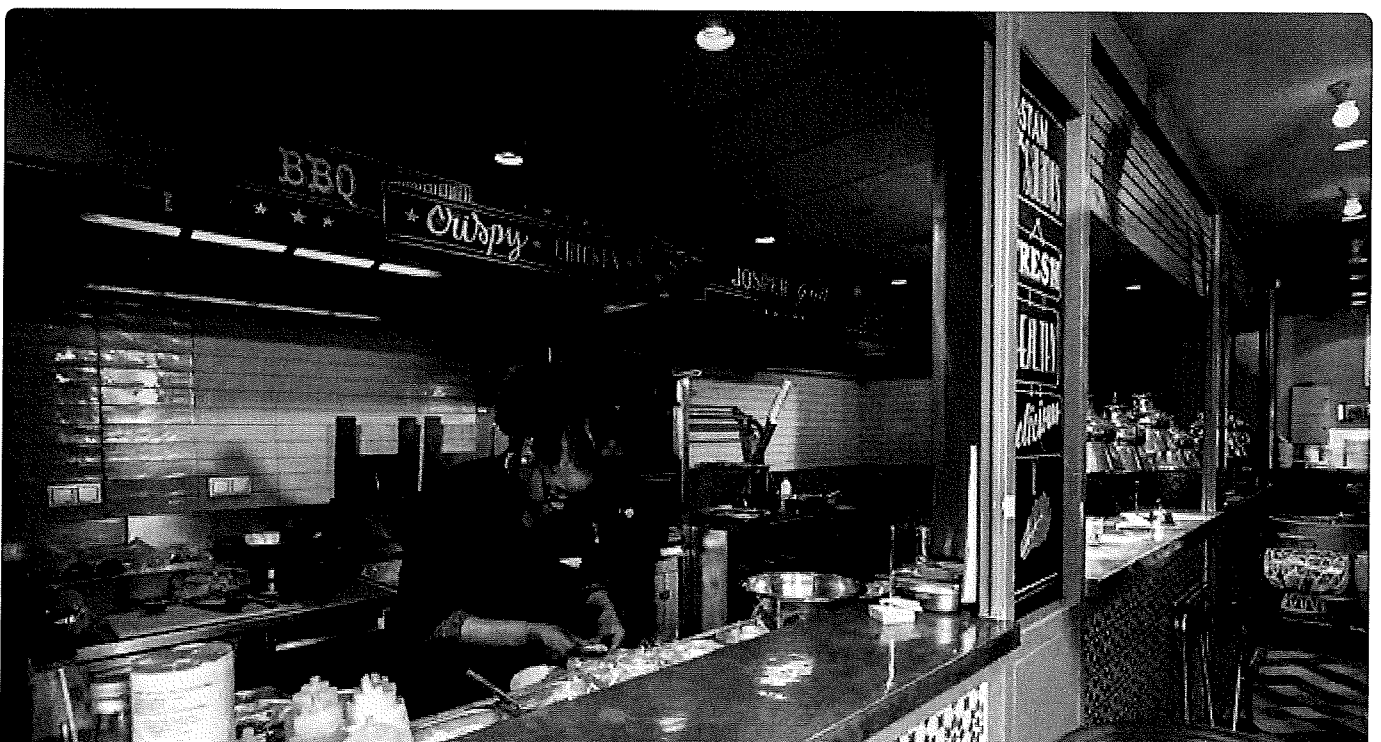
Sta stil bij de bezetting en routing

In zaken waarbij de voorbereiding essentieel is, is het ook belangrijk om stil te staan bij de routing tijdens de drukste uren. En dat moet ook meegenomen worden bij de horeca keukeninrichting. Het is met name belangrijk dat men elkaar niet in de weg loopt. Een tip van Horsten is om de looplijnen uit te tekenen en dan uit te gaan van maximale bezetting.

'Dan kun je letterlijk zien hoeveel ruimte er beschikbaar is voor de keukenmedewerkers. Kunnen ze nog voldoende omdraaien en elkaar fatsoenlijk passeren? Nu zul je misschien denken 'hoe meer ruimte, hoe beter', maar niets is minder waar. Als er teveel passen moeten worden gezet tijdens de bereiding van een gerecht, kost het teveel tijd en gaat het rendement achteruit.'

Een oplossing zou kunnen zijn om de mise en place helemaal achterin de keuken te plaatsen. 'De voorkant wordt daar niet voor gebruikt, zodat je elkaar niet in de weg loopt tijdens het doorgeven van de borden. Mise en place heeft dan een goede, fijne werkruimte en de snelheid aan de voorkant van de keuken blijft gehandhaafd.'

Uitbesteden versus zelf maken



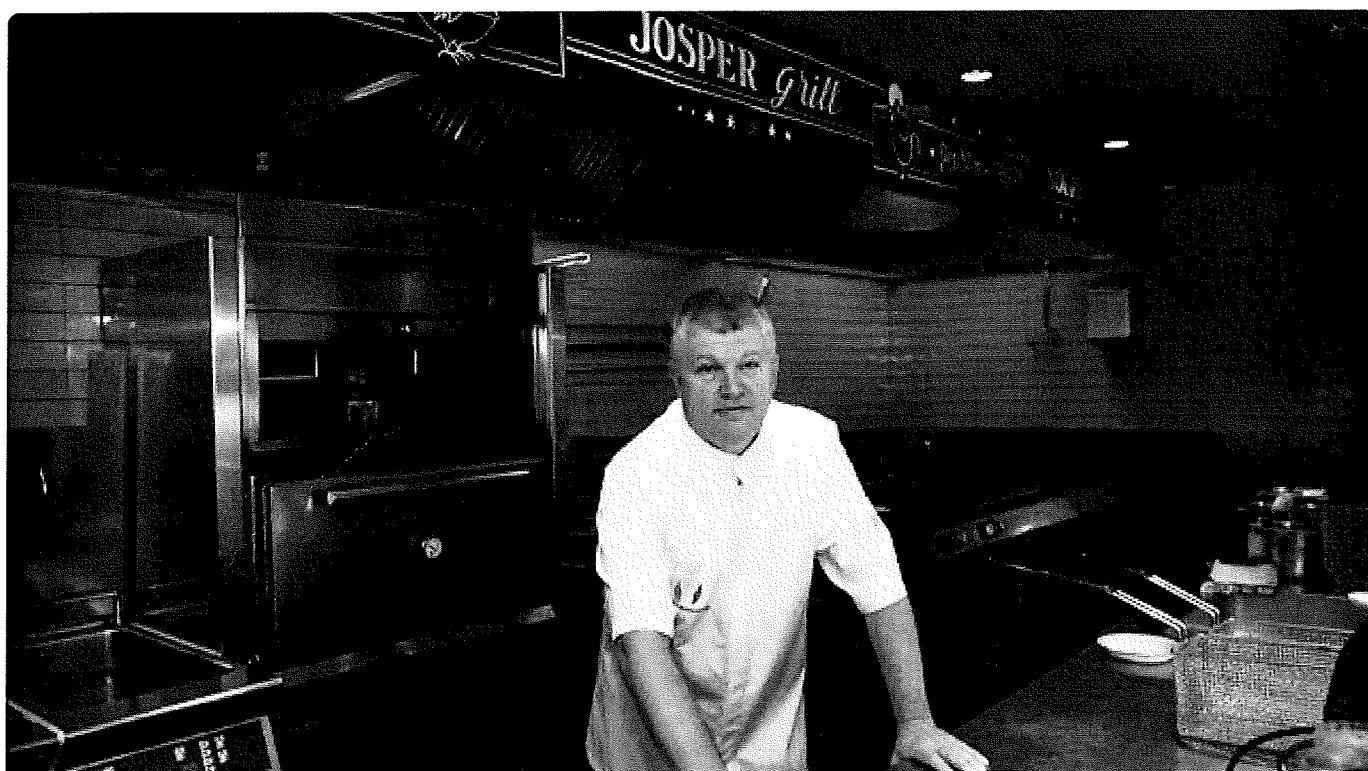


Een ander essentieel onderdeel bij een goede horeca keukeninrichting is nadenken over wat je zelf wilt bereiden en wat je wilt uitbesteden. 'Je hoeft écht niet alles zelf te maken. Slim koken is ook een deel inkopen. Zeker met de huidige problemen rond het krijgen van kwalitatief en betaalbaar personeel is het niet verstandig om alles zelf te doen, dan red je het niet', denkt Horsten.

Kortom: wat ga je doen? Brood van een lokale bakker kan een mooie samenwerking opleveren met wederzijdse marketing. 'Bedenk een appeltaart en laat die bakker dat naar jouw recept tot 80 procent maken. Jij kan hem afbakken: het geeft de ambachtelijke geur in je bedrijf en een warme taart voor de gast, maar niet de voorbereidende werkzaamheden. Kreeftensoep is ook zo bewerkelijk. Waarom zou je dat zelf willen maken? Dat kost je heel veel tijd. Of ijs. Los van de tijd die het kost en het feit dat ijs bereiden een vak is, heb je ook te maken met strenge hygiëne-eisen.'

'Uiteindelijk moet het allemaal wel wat opleveren. De marge moet je goed in de gaten houden. En je hoeft echt niet in te boeten aan creativiteit door efficiënt te werken. Hoe denk je dat Ron Blaauw dat doet? Die denkt ook na over hoeveel handelingen hij nodig heeft voor een bord. Dat is simpelweg een kwestie van nadenken en uitrekenen. Ga je met een pincet te werk? Dat kost veel tijd. Het kan wel, maar dan moet het in je berekeningen passen.'

Maak een schoonmaakplan





Het is niet het eerste waar je aan denkt als het gaat om een goede horeca keukeninrichting, maar hygiëne is van essentieel belang. Er zijn natuurlijk genoeg checklijsten beschikbaar met schoonmaaktaken die je gedurende de dag kunt afvinken. 'Maak die lijsten eigen en toegepast op het bedrijf. Een gasfornuis heeft meer schoonmaakwerk nodig dan een inductieplaat en niet iedere keuken is hetzelfde.' Door het plan aan te passen op je eigen keuken weet je zeker dat je niets mist en de hygiëne niet in het geding komt.

Bij de aanschaf van keukenapparatuur kun je al van te voren bekijken of het goed schoon te maken is. 'Kijk bijvoorbeeld naar afgeronde hoeken. Rechte hoeken zijn lastiger schoon te houden. Dat geldt ook voor naadjes en kieren: daar gaat altijd vuil in zitten. Bespreek dit ook met de leverancier van de keuken.'

Leg alles vast in een bidbook

Een laatste tip als afsluiter: 'Leg alles vast in een bidbook (een publicatie met uitgebreide informatie, red.) voor de keuken. Begin met het uitleggen van het concept, welke apparatuur er is en hoe je die gebruikt. Beschrijf welke functies er zijn en welke taken daar bij horen. Op een moment dat het nodig is, kun je dan heel gericht zoeken naar nieuwe mensen. Een bidbook is de basis voor de rest van het bestaan van de zaak. Nieuw personeel hoeft niet steeds opnieuw het wiel uit te vinden, want dat kost veel teveel geld. Met zo'n document laat je bovendien zo min mogelijk aan het toeval over. De medewerkers weten waar ze aan toe zijn en daardoor kun je met zijn allen succes behalen.'

Vogelhuis: nieuwe keuken brengt rust voor het team

