

Anlage 11

Betriebsbeschreibung Gastronomieküche

Die Größe und Aufteilung der vorhandenen Restaurantküche entspricht dem benötigten Standard zur Bewirtschaftung des angrenzenden Gastraumes mit bis zu 60 Sitzplätzen innerhalb des Gebäudes und bis zu 80 zusätzlichen Sitzplätzen im Außenbereich.

Im Untergeschoss befindet sich ein abschließbarer Bereich mit einer kombinierten Kühl- / Tiefkühlzelle, einem großzügigen Lagerraum (Non-Food / Trockenlager) und einem Getränkelager mit angeschlossener Getränke Kühlzelle. Der Zugang zur Warenanlieferung (Lastenaufzug) ist gewährleistet. Die erforderlichen Sozialräume befinden sich ebenfalls auf dieser Ebene.

Die eigentliche Produktionsküche befindet sich im Erdgeschoss und ist unmittelbar an den Gastraum angebunden. Zur Ausstattung der Küche gehören ausreichend dimensionierte Vorbereitungsflächen, die zum Teil mit zusätzlichen Kühlmöglichkeiten für den Tagesbedarf ausgestattet sind. Die Kalte Küche wird durch eine Saladette zum Anrichten von Salaten ergänzt.

Die Thermik setzt sich aus einem Kochblock und zwei Combidämpfern (Tischgeräte) zusammen. Der Kochblock für das à la carte Geschäft umfasst alle erforderlichen Gargeräte wie Kochplatten, Bratplatte, Doppelfritteuse und Bainmarie sowie diverse Abstellflächen. Eine Mikrowelle und ein Salamander gehören auch dazu.

Ferner gehören ein Handwaschbecken, Spülbecken und diverse Schränke und Wandhängeschränke zum Umfang der Küche.

Der Kellnerpass mit Wärmebrücke ist im Unterbau mit einem Wärmeschrank ausgestattet, die Kellnerstation verfügt zudem über eine Eistruhe.

Eine Haubenspülmaschine im Durchschubsystem gewährleistet die Reinigung von Geschirr, Töpfen und Behältern.