

Die Trends in der Küchentechnik

Von welchen Überlegungen werden heute Investitionen in eine moderne küchentechnische Infrastruktur geprägt? Welches sind die absehbaren Trends bei den küchentechnischen Einrichtungen? Was gilt es beim Neu- oder Umbau einer professionellen Küche zu beachten? Eine fachlich hochdotierte Gruppe von Spezialisten hat im Rahmen eines SVGG-Roundtable-Gesprächs die offenen Fragen aufgenommen und gibt entsprechend fundierte Antworten. Das Roundtable-Gespräch unter der Leitung von SVGG-Präsident Hans Gertsch fand vor kurzem in den Seminarräumlichkeiten der Elro Werke AG in Bremgarten statt.

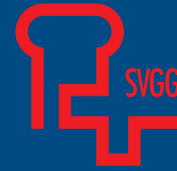
Hans Gertsch: Multifunktionalität, «Computerisierung» und «künstliche Intelligenz» prägen die Küchentechnik von heute und morgen. Welche Trends lassen sich daraus ableiten und wie wird sich die Küchentechnik in Zukunft entwickeln?

Jürg Albrecht: In der Gastronomie findet aktuell eine starke Segmentierung statt: Traditionsgastronomie, Ethno- bzw. National-Gastronomie und Konzeptgastronomie sowie der Take-away- und «to-go»-Bereich erfordern

sehr unterschiedliche küchentechnische Infrastrukturen. Deshalb werden moderne Kücheneinrichtungen mehr und mehr individuell, betriebsspezifisch und bedürfnisorientiert realisiert. Das Betriebs- und Foodkonzept bestimmt also die technischen Gerätschaften. Für die Produzenten und Anbieter von küchentechnischen Anlagen besteht die Herausforderung darin, auf die entsprechenden vielfältigen Anforderungen eine adäquate Lösung anbieten zu können.



Impressions vom Demonstrations- und Ausstellungszentrum der Elro Werke AG in Bremgarten.



Hans Gertsch

Editorial

Ein Blick auf das Verzeichnis der SVGG-Mitgliedfirmen zeigt es mit aller Deutlichkeit: Rund die Hälfte der Mitglieder unserer Organisation rekrutieren sich aus der Grossküchenbranche. Der SVGG repräsentiert damit ein geballtes Mass an Grossküchen-Knowhow und -Erfahrung. Das ist auch beim jüngsten Roundtable-Gespräch des SVGG zum Ausdruck gekommen: Die Exponenten und Repräsentanten der Grossküchen-Unternehmungen haben ihre Antennen ausgefahren, um die aktuellen und künftigen Trends und Entwicklungen zu erkennen und entsprechend zu agieren.

Das gereicht den Kunden aus Hotellerie, Gastronomie, Gemeinschaftsgastronomie und der Catering-Branche zu einem Mehrwert und Mehrnutzen, denn sie profitieren von einer grossen Beratungskompetenz ihrer Lieferantenpartner — und einer kompetenten und vorausschauenden Beratung kommt insofern ein immer grösserer Stellenwert zu, als sich die Verpflegungsbranche mehr und mehr segmentiert und die gastronomischen Konzepte unmittelbaren Einfluss auf die küchentechnischen Konfigurationen in den Profi-Küchen haben.

Einen wesentlichen Aspekt gibt es in diesem Zusammenhang ebenfalls zu beachten: Gemäss dem «Selbstverständnis» des SVGG verpflichten sich dessen Mitgliedfirmen zur «Beachtung schweizerischer Vorstellungen in Bezug auf Qualität, Transparenz bei Angeboten, Produktion, Lieferung/Ausführung sowie Service und Terminen». Das heisst, dass die SVGG-Mitgliedfirmen auch im «Service après-vente» für ihre Kunden da sind, vor allem auch dann, wenn es um Ersatzteilbeschaffungen aus dem Ausland geht. Wer als Kunde aus der Gastro-Branche auf die in der Schweiz domizilierten Produzenten und Fachhändler setzt, muss sich bei einer allfälligen Ersatzteilbeschaffung zu keinem Zeitpunkt um langwierige Import- und Zollformalitäten kümmern. SVGG-Mitglieder sind eben auch nach einer Beschaffung und Investition in die Küchentechnik für ihre Kunden da!

Mit freundlichen Grüssen

Hans Gertsch
Hans Gertsch, Präsident SVGG



Jürg Albrecht, Walter Nef, Philipp Losinger, Oliver Brouwer, Thomas Sandor ...

Im Spannungsfeld zwischen traditionellen und modernen Kochmethoden

Oliver Brouwer: Da kann ich nur zustimmen. Allerdings bestimmen mehr und mehr auch die modernen und effizienzsteigernden Produktions- und Kochmethoden die küchentechnischen Infrastrukturen, zumal nach wie vor ein grosses, noch längst

nicht ausgeschöpftes Rationalisierungs- und Effizienzsteigerungspotenzial in den professionellen Küchen zu beobachten ist. Stichworte dazu sind Sous-Vide, Cook&Chill, Hot-Fill, Freeze'n'go, usw.. Moderne und entsprechend effiziente Produktionskonzepte finden immer häufiger Einzug in die Profi-Küchen und verdrängen die bekannten traditionellen und konventionellen Koch- und Pro-

duktionsverfahren, die in starkem Masse vom längst vergangenen Personalüberfluss geprägt sind.

Im Spannungsfeld zwischen Mittags- und Abendgastronomie

Walter Nef: Im heutigen Gastro-Markt ist eine eigentliche Zweiteilung zu beobachten: Die Mittagsver-



Das sind die Fachspezialisten für Küchentechnik, welche «das Gras wachsen hören».

Die Teilnehmer des SVGG- Roundtable-Gesprächs

Moderation:

Hans Gertsch, SVGG-Präsident,
Elro Werke AG

Teilnehmende:

Jürg Albrecht, Gehrig Group AG

Oliver Brouwer, Hugentobler
Schweizer Kochsysteme AG
Daniel Hungerbühler,
Electrolux Professional AG
Sebastian Hupe,
Electrolux Professional AG

Philipp Losinger,
Rational Schweiz AG
Walter Nef, Menu System AG
Heinz Müller,
Electrolux Professional AG
Thomas Sandor, Salvis AG



... sowie Heinz Müller, Sebastian Hupe und Daniel Hungerbühler (v.l.n.r.).

pflegung muss schnell und rationell sein. Da dominieren Bereiche wie die Takeaway- und «to-go»-Betriebe. Im Abendgeschäft hingegen beherrschen nach wie vor die traditionellen Verhaltens- und Konsumationsmuster der Gäste das Geschehen. Demzufolge müssen die küchen-

fahren beispielsweise, das heute in aller Munde ist, erlebte bereits vor 15 Jahren einen Hype in den Profi-Küchen und wurde als Allerweltskonzept für mehr Effizienz in der Profi-Küche gepriesen. Der Kostendruck sorgt offenbar dafür, dass man sich zurückbesinnt.

allem eben auch multifunktional werden. Moderne Garttechnologien kommen solchen Anforderungen optimal entgegen. Auch die Vielfalt der gastronomischen Konzepte in ein und demselben Betrieb begünstigt die Modularität und Multifunktionalität der Gerätschaften. So betreibt ein Gemeinschaftsgastronomie-Betrieb oder ein Personalrestaurant heute längst nicht mehr ein einziges Gastro-Konzept, sondern ergänzt das Mittagsgeschäft mit Takeaway- und «to-go»-Angeboten. Daraus ergibt sich der Anspruch, dass ein Gerät mehrere Funktionen erfüllen sollte.



Walter Nef, Menu System AG.

technischen Einrichtungen diesen sehr unterschiedlichen Anforderungen gerecht werden können. Dazu kommt, dass – angesichts des Fachpersonalmangels und der steigenden Personal- und Energiekosten – die küchentechnischen Anlagen die Kochbrigade spürbar entlasten und den Energieverbrauch senken sollten.

Heinz Müller: Unsererseits stellen wir immer wieder fest, dass sich gewisse Trends mittel- und langfristig wiederholen. Das Sous-Vide-Ver-

Thomas Sandor: Aus der Situation, in welcher sich die Gastronomie heute befindet, ergeben sich klare Anforderungen an die Küchentechnik: Sie muss modular, effizient und bedienerfreundlich sein. Reinigungs- und Unterhaltsarbeiten müssen möglichst automatisch erfolgen. Zudem müssen die Geräte übersichtlich und einfach zu handhaben sein. Die nicht nachlassende Popularität der Knebelsteuerung in der Profi-Küche erklärt sich auch daraus. Und schliesslich: Die Anlagen müssen innert kürzester Zeit ein optimales Koch- und Garresultat erbringen können, denn Zeit ist Geld!

Im Spannungsfeld zwischen Verkaufs- und Produktionsflächen

Philipp Losinger: Ein weiterer wesentlicher Aspekt kommt hinzu: Die Küchen werden immer kompakter, und sie werden von der unternehmerisch notwendigen Ausweitung der Gast- und Verkaufsflächen zurückgedrängt. Insofern müssen die technischen Kücheninfrastrukturen immer kompakter und vor

Thomas Sandor: In dieser Hinsicht sind allerdings die Produzenten und Anbieter von küchentechnischen Anlagen viel fortschrittlicher als die Nutzer bzw. die Köche selbst, welche sehr oft noch in traditionellen Denk-



Thomas Sandor, Salvis AG.

mustern verharren und mit den vielen zusätzlichen Features und Gadgets in den Geräten nicht viel anzufangen wissen. Von entscheidender Bedeutung sind deshalb meines Erachtens Ausbildung, Schulung und Instruktion am entsprechenden Gerät, damit das wahre Potenzial der modernen Kochanlagen auch voll ausgeschöpft werden kann.

Im Spannungsfeld zwischen Fach- und Hilfskräfte

Jürg Albrecht: Zu komplizierte Geräte sind tatsächlich nicht die Freunde des Kochs. Andererseits muss berücksichtigt werden, dass in vielen Profi-Küchen ein grosser Teil der Kochbrigaden an- und ungelernete Hilfskräfte sind, die es sehr schätzen, wenn die Handhabung der Geräte möglichst übersichtlich und einfach realisiert werden kann.

Daniel Hungerbühler: Um auf die ursprüngliche Frage nach den aktuellen Trends zurückzukommen –



Daniel Hungerbühler,
Electrolux Professional AG.

die Gäste von heute und morgen erwarten von der Gastronomie, dass sie in der Lage ist, ihnen jederzeit und überall die gewünschten Verpflegungsarten anzubieten. Flexibilität ist also das Mass aller Dinge. Entsprechend muss auch eine moderne Kücheninfrastruktur von viel Flexibilität und Modularität geprägt sein. Lieber mehrere kleine Geräte, die sich flexibel und nach

Bedarf einsetzen lassen, als Grossanlagen, die sich eigentlich nur noch in zentralen Produktionsstätten rechtfertigen lassen.

Hans Gertsch: Die Dezentralisierung der Produktion und des Angebots



Hans Gertsch, SVGG-Präsident,
Elro Werke AG.

wird auch dadurch ersichtlich, dass gerade auch in der Gemeinschaftsgastronomie autonome Food-Inseln und eine dezentrale Verpflegung an Bedeutung gewinnen und mehr und mehr das Bild der Gemeinschaftsgastronomie-Betriebe prägen.

Energieträger in der Küche: Kommen jetzt die Hybrid-Konzepte?

Hans Gertsch: Ich möchte jetzt ein anderes Thema ansprechen – nämlich die Frage nach den künftigen Energiequellen in der Profi-Küche. Die Schweiz ist zwar ein veritables «Stromland», und Gas hat einen schweren Stand angesichts der Tatsache, das Gas mehr Lüftungsinstallationen und Wartungskosten benötigt. Dennoch: Gibt es neue Trends in Sachen Energieträger in der Profi-Küche?

Walter Nef: Neben den reinen «Strom-Küchen», wo Induktions- und Elektrogeräte dominieren, kann man häufig auch gemischte Energiekonzepte beobachten — beispielsweise stehen neben einer Induktionsherdanlage gasbetriebene

Kombiteamer und eine gasbetriebene Friteuse. Allerdings: Wo keine Notwendigkeit für eine Diversifikation der Energieträger besteht, bevorzugen die Gastro-Unternehmer und Küchenchefs eine möglichst «saubere Energie» wie die Induktionsenergie und andere elektrisch betriebene Küchenanlagen.

Heinz Müller: Man kann auch regionale Unterschiede feststellen: In der Romandie und im Tessin haben die Gaslieferanten eine starke Marktposition, weshalb dort in der professionellen Küchen häufiger Gas als Energieträger anzutreffen ist als in der deutschsprachigen Schweiz. Aber im Grossen und Ganzen dominiert heute die Elektro- und Induktionsenergie, weil sie sauberer ist und weniger Umtriebe, weniger



Heinz Müller,
Electrolux Professional AG.

Investitionen und ein besseres Raum- und Arbeitsklima bewirkt.

Philipp Losinger: Gas hat natürlich auch seine Vorteile. Dieser Energieträger ist teilweise effizienter und kostengünstiger als konventionelle elektrisch betriebene Anlagen. Aber natürlich: Die Schweiz ist ein Stromland. Hier haben unsere gasbetriebenen Geräte einen bescheidenen Anteil von fünf Prozent an unserem gesamten Geräteabsatz — in den USA sind es jedoch 95 Prozent!

Oliver Brouwer: Keine Frage: In der Schweiz dominiert die Elektrizität als

Energieträger, und dies seit jeher. Die Schweiz mit ihrer «Wasserkraft-Tradition» ist ein Stromland, und zudem sind gasbetriebene Küchen in Bezug auf Zusatzinvestitionen, Unterhalt, Wartung, Reinigung und behördliche Vorschriften gegenüber den Elektro-Küchen benachteiligt. Ferner kann die in einem Gerät integrierte «Technologie-Intelligenz» den Energieverbrauch spürbar reduzieren.

Daniel Hungerbühler: Zukunftsweisend dürften mehr und mehr auch hybride Energiekonzepte sein, bei welchen sich Gas und Strom je nach Bedarf und Beanspruchung kombinieren lassen.

Sebastian Hupe: Denkbar sind auch Modelle zur automatischen Rekupe-ration von Energien, wie sie bei-



Sebastian Hupe,
Electrolux Professional AG.

spielsweise schon bei Wärmerück-gewinnungsanlagen bestehen.

Walter Nef: Denkbar sind solche Alternativ- und Hybrid-Konzepte durchaus. Ich bin aber der Meinung, dass sie auch in Zukunft nicht einen zentralen Stellenwert einnehmen werden. Es ist wie in der Auto-branche: Der Automobilist wählt in der Regel seine Automarke auf Grund von Emotionen und nicht wegen des darin integrierten Energie- und Antriebkonzepts. Das dürfte noch mehr bei küchentechnischen Anlagen zutreffen. Auch die Wahl einer Induktionsherdanlage ist für

viele Gastro-Unternehmer, Restau-rateure und Küchenchefs eine sehr emotional geprägte Angelegenheit.

Multifunktionalität und Flexibilität

Hans Gertsch: Zum Diskussions-thema geworden ist in jüngster Vergangenheit die Frage nach der Multifunktionalität der Küchenein-richtungen. Für die einen gehört ihr die Zukunft. Für die andern sind solche Multitasking-Geräte «weder Fisch noch Vogel». Was ist Ihre Meinung?

Philipp Losinger: Die Multifunktio-nalität von küchentechnischen Geräten zahlt sich mit Sicherheit aus. Dank ihren breitgefächerten Einsatzmöglichkeiten sind sie schneller amortisiert. Es ist wie bei den Flugzeugen: Wenn sie nicht im Einsatz stehen (und nicht in der Luft sind), erbringen sie keinen Ertrag. Qualitätssicherheit und Kosteneffizienz sind bei Investitio-nen in die küchentechnische Infra-struktur die unbestrittenen Leitlinien von heute.

Oliver Brouwer: Mit modernen Pro-duktionsmethoden lassen sich aller-dings auch eindimensionale Anlagen gewinnbringend einsetzen – vor allem dann, wenn man grössere Mengen und Chargen pro Mal produziert, wie dies im übrigen die Nahrungsmittelindustrie seit



Oliver Brouwer, Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG.

jeher sehr erfolgreich tut. Das führt zu wirklich markanten Effizienz-gewinnen.

Thomas Sandor: Nachhaltigkeit, Effizienzsteigerung und moderne Kochtechniken werden von der Praxis nicht immer «mit offenen Armen» aufgenommen, weil sehr oft auch traditionelle Arbeitsweisen tangiert würden. Da müsste bereits in der Lehrlingsausbildung angesetzt werden.

Jürg Albrecht: Das ist ein ganz wesentlicher Aspekt, der eben an-gesprochen wurde: Als Anbieter



Jürg Albrecht, Gehrig Group AG.

moderner Küchentechnik hat man bisweilen den Eindruck, dass sich insbesondere auch auf der Stufe der Fachschulen niemand so richtig für neue küchentechnische Techno-logien interessiert und man die Ver-mittlung traditioneller Arbeitsweisen in der Küche bevorzugt.

Nachhaltigkeit, Design und Materialisierung

Hans Gertsch: Ein anderes Thema: Wie steht es um die Nachhaltigkeit und die «Lebensdauer» heutiger und künftiger Kücheneinrichtungen, und welche Rolle spielen dabei Materialisierung und Design?

Jürg Albrecht: Die Gastro-Konzepte der grossen Player haben heute eine «Lebenserwartung» von vielleicht sieben oder acht Jahren. Traditionelle

Qualitätskochgeräte hingegen sind in der Regel auf viel längere Einsatzzeiten ausgerichtet. Die Notwendigkeit langlebiger Anlagen wird damit vom Markt selbst in Frage gestellt. Das ist tatsächlich ein echtes Dilemma.

Oliver Brouwer: Mit qualitätsorientierten Anlagen und einer besseren Materialisierung kann man sich allerdings auch während der Einsatzdauer viel Ärger und Störungsanfälligkeiten ersparen. Letztlich kommen «Billig- und Discount-Geräte» dem Nutzer in Bezug auf Service- und Wartungskosten teurer zu stehen als wenn er sich für ein Qualitätsprodukt entscheidet.

Sebastian Hupe: Bei dieser Thematik ist eine Segmentierung des Marktes festzustellen: Gastro-Ketten, die ihre Konzepte lediglich während sieben bis zehn Jahre betreiben wollen, haben andere Ansprüche an die Küchentechnik als der mittelständische Familienbetrieb, der in eine neue Kucheneinrichtung investiert.

Philipp Losinger: Die Marke Rational steht für höchste Qualität und Nachhaltigkeit. Dabei handeln wir hier nach sehr hohen Anforderungskriterien und sehe dies als ganzheitlichen



Philipp Losinger, Rational Schweiz AG.

Unternehmensansatz. Das fängt an bei der richtigen Auswahl der Lieferanten bis hin zum energieeffizienten täglichen Einsatz der Geräte und dem Recycling. Das die Lebensdauer der Technologie nicht immer etwas mit der Hardware (Material) zu tun hat, zeigt unsere jüngste Gerätefamilie «5Senses». Hier profitieren

nicht nur unsere zukünftigen Kunden von den Prozessoptimierungen und neuen Anwendungsinnovationen, sondern alle Gerätebesitzer ab der «whiteefficiency»-Baureihe. Sie können durch ein kostenfreies Software Update ihren Rational Kombi-Dämpfer einfach und schnell auf die neueste Gerätegeneration nachrüsten..

Hans Gertsch: In diesem Sinne möchte ich das heutige Roundtable-Gespräch schliessen und danke allen Beteiligten für die anregende und lebhaftige Gesprächskultur, die heute – ganz im Sinne des SVGG-Credo – voll zum Ausdruck gekommen ist!

SVGG

SVGG Geschäftsstelle
Abendweg 4, 8038 Zurich
Tel. 044 487 10 48
Fax 044 487 10 44
info@svgg.net, www.svgg.net

Mitglieder

Alto-Shaam (Switzerland)	8003 Zürich	Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG	3322 Schönbühl
Beer Grill AG	5612 Villmergen	Hupfer Schweiz AG	6203 Sempach-Station
Berndorf Luzern AG	6203 Sempach-Station	Jeka AG	4144 Arlesheim
BioTrans AG	9532 Rickenbach	KBZ-Gastronomie-Einrichtungs AG	4133 Pratteln
Brita Wasser-Filter-System AG	6025 Neudorf	Kibernetik AG	9470 Buchs SG
BWT AQUA AG	4147 Aesch	Meiko (Suisse) AG	8117 Fällanden
Chromag AG	6312 Steinhausen	Menu System AG	9014 St. Gallen
Comenda (Schweiz) AG	4153 Reinach	Miele AG Professional	8957 Spreitenbach
Diversey Schweiz	9542 Münchwilen	Pahl Grossküchentechnik AG	8953 Dietikon
Ecolab (Schweiz) GmbH	4132 Muttenz	Rational Schweiz AG	9435 Heerbrugg
Egro Suisse AG	5605 Dottikon	Resta AG	9230 Flawil
Electrolux Professional AG	6210 Sursee	Rieber AG	8360 Eschlikon
Elro Werke AG	5620 Bremgarten	Rilling AG Grossküchen	9422 Staad
Franke Kaffeemaschinen AG	4663 Aarburg	Salvis AG	4665 Oftringen
Gamatech AG	8308 Illnau	Schmalz Distributions-Systeme AG	2560 Nidau
Gastrofrit AG	9400 Rorschach	Schmocker AG	3800 Interlaken
Gehrig Group AG	6275 Ballwil	Steinfels Swiss	8411 Winterthur
Ginox SA	1815 Clarens	van Baerle AG	4142 Münchenstein
Gisi + Partner GmbH	5617 Tennwil	Wiba AG Gastro Equipment	5506 Mägenwil
Heer AG	4153 Reinach	Winterhalter Gastronom AG	9464 Rüthi