



Schweizerischer Verband für Gastronomie- und Gemeinschaftsverpflegungs-Systeme

## EDITORIAL



Richard Schmocker

Viele Betriebe im gastgewerblichen Bereich arbeiten mit Verlust oder ungenügenden Renditen. Gründe dafür sind einerseits sicher die zu grosse Anzahl von Gastrobetrieben wie auch die oft mangelhafte Ausbildung vieler Restaurateure, aber auch das immer noch

weit verbreitete geringe Kostenbewusstsein der einzelnen Betreiber, vor allem in Bezug auf Sparmassnahmen im Energiebereich.

In der Gastronomie ist der Energieverbrauch hoch. Drei bis fünf Prozent vom Umsatz eines Gastronomiebetriebes fallen als Energiekosten an, die Küche ist der energieintensivste Bereich. Energiefachleute, die sich mit der Branche befasst haben, rechnen, dass ein Sparpotenzial von 20% bei den Energiekosten möglich wäre. Weitblickende Unternehmen nutzen Energie deshalb effizient und sehen Sparmassnahmen als langfristige Investition. Solche Kosteneinsparungen sind sinnvoll, weil der Gast dadurch keine Qualitätseinbusse erleidet.

Entscheidungskriterien für einen seriösen Kauf sind nebst dem Anschaffungspreis auch die Betriebskosten über die gesamte Gebrauchsdauer. Nur wer die Totalkosten in seine Überlegungen mit einbezieht, wählt das günstigste Produkt.

Dies setzt ein Pflichtenheft voraus. Erst wenn die Anforderungen bekannt sind, kann zielorientiert investiert werden. Ziel muss sein, für den jeweiligen Betrieb das geeignetste und günstigste Gerät zu beschaffen, was nur selten gleichbedeutend mit dem billigsten Anschaffungspreis ist. Mit der richtig gewählten Apparategrösse und Technik lässt sich Tag für Tag während der ganzen Gebrauchsdauer viel Geld einsparen. Werden Betriebs- und andere Folgekosten hingegen ignoriert, führt dies trotz billigem Gerätepreis oft bald zu bösen Überraschungen und Enttäuschungen!

**Richard Schmocker**

Leiter Geschäftsstelle SVGG

# Produktivität gewinnen statt Geld verlieren

## Wärmetechnik, Hilfestellung für die Anschaffung

*Bei der Anschaffung von thermischen Geräten, Kochapparaten und Kombi-Dämpfern kann eine kurzfristige Sichtweise oder ein planloses Vorgehen ganz schön ans «Eingemachte» gehen.*

*Wer die Lebenszykluskosten (Life Cycle Cost) von der Planung bis hin zum After Sale Service im Auge behält, kann viel Geld sparen.*

### Anschaffungskosten

Bevor man über Kosten diskutiert, muss zuerst das Betriebskonzept feststehen. Für eine konzeptionelle Beratung bieten die Gerätehersteller gerne Unterstützung an. Die Auswahl der passenden Geräte entsprechend dem

Betriebskonzept ist von grosser Bedeutung. Dabei sind die Bereiche Qualität, Langlebigkeit, Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit mit einzubeziehen, denn diese Faktoren beeinflussen die Betriebs- und Lebenszykluskosten. Eine realistische Betriebskostenrech-

## Tipps vom Fachmann

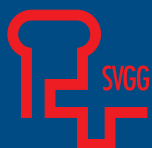
Die SVGG-Fachspezialisten Hans Gertsch, Patrik Wiget und Florian Zwipler geben nützliche Tipps, die bei der Anschaffung von thermischen Kochapparaten von grosser Bedeutung und letztlich auch «matchentscheidend» sein können.

nung ist Pflicht und bewahrt vor Fehlinvestitionen und unliebsamen Überraschungen.



## Gemeinsam

Der SVGG arbeitet mit dem Verband Schweizer Gastro- und Grossküchenfachplaner VSGG zusammen. Ziel der Zusammenarbeit ist es, Reibungspunkte zwischen Herstellern und Händlern zu vermindern.



### Ablaufplanung

Mit einem Minimum an genau auf die Bedürfnisse abgestimmten Apparaten, unter Einbezug der allenfalls bestehenden Geräte, die maximale Produktionsleistung zu erreichen und so das Investitionsvolumen markant zu reduzieren – das ist das Ziel einer fundierten Beratung durch SVGG-Mitgliedfirmen. In einer solchen Beratung werden betriebsspezifische Bedürfnisse zu zentralen Planungsfaktoren miteinbezogen und optimale Komponenten für einen leistungsfähigen und wirtschaftlichen Betrieb ermittelt wie beispielsweise

- Betriebsstruktur
- Platzverhältnisse/Raumangebot (Optimierung des Flächen- und Energiebedarfs, Ausbaubarkeit für spätere Erweiterung oder Ergänzung)
- Produktionsabläufe und Auslastung
- verfügbare Energiearten
- Produktionszyklen
- Kochmethoden
- Menüplananalyse bezüglich Produkte, Mengen, Produktionsarten und Verpflegungszeiten
- Berechnung der erforderlichen Gerätekapazität
- Berechnung der aus allen Komponenten resultierenden Kosteneinsparung
- Erstellung detaillierter Ausführungspläne für den Kochblock (Anordnung der Apparate, Installationsvorkehrungen wie zum Beispiel Installationswände, Anschlüsse für Medien wie Strom, Gas, Wasser und Dampf).

### Energie

Die neue Generation der thermischen Küchengeräte bringt mit ihrer durchdachten Tech-

nologie eine deutliche Reduktion der Betriebskosten wie Energie- und Wasserverbrauch, Arbeitsaufwand, Produktions- und Reinigungszeiten sowie Platzbedarf.



Es gilt auch abzuklären, welche Ressourcen (Gas, Strom und Wasser, gemischte Formen von Gas und Strom) zur Verfügung stehen und was die Präferenzen sind.

Die neuen Geräte haben tendenziell kleinere Anschlusswerte und dies bei höherer Leistung. Unter Berücksichtigung der künftig steigenden Strom- und Wasserpreise ist allenfalls die Anschaffung einer Energieoptimierungsanlage zur Überwachung des Energie- und Wasserverbrauchs zu prüfen.

### Umweltmanagement und Zertifizierung

Seit längerem beschäftigt sich die Branche, bestehend aus nationalen und internationalen Spezialisten, mit dem Thema Umweltschutz und Nachhaltigkeit sowie Integration in die täglichen Arbeitsabläufe. Die Zertifizierung der Geräte nach der ISO-Norm 14001 ist ein Nachweis der Nachhaltigkeit und des sorgsamem Umgangs mit der Umwelt.

Mittels umweltschonender Technologien werden Höchst-

leistungen unter geringstem Einsatz von Wasser und Energie angestrebt. Mit energieeffizienten Geräten wird zudem ein grösstmöglicher Kundennutzen geschaffen.

### Handhabung

Eine Kücheneinrichtung muss möglichst optimal auf die Kundenbedürfnisse abgestimmt sein.

Im Trend liegt das Neueste (besser, schneller) und dennoch müssen die Geräte robust, sowie in der Bedienung möglichst einfach und unkompliziert sein. Da stehen manchmal Touch-Screen und «einfach, schnell und effizient» im Spannungsfeld. Hightech ist grundsätzlich erwünscht, aber viele bevorzugen dennoch einfache, geläufige Funktionsweisen.

Je nach Betriebskonzept empfiehlt es sich, das Nachtgaren zum Niedertarif ebenfalls zu prüfen, denn dadurch lassen





## IGEHO 2011

Internationale Fachmesse für  
Hotellerie, Gastronomie und  
Ausser-Haus-Konsum  
19. - 23. November 2011, Basel

sich Geräte einsparen, weil damit eine bessere Auslastung erzielt wird.

### Wirtschaftlichkeit mit mobilem Konzept

Durch Unterteilung der Produktionsküche in einen Produktions-, einen Reinigungs- und einen Lagerraum wird das Raumangebot optimal an die tatsächlichen Erfordernisse angepasst. Durch die Verkleinerung des Produktionsraums fallen auch die Infrastrukturkosten (zum Beispiel für Abzugshauben, Ventilation, Bodenrinnen und Roste etc.) geringer aus. Die Anzahl Apparate, Arbeitstische, Schubladenstöcke etc. wird auf das absolute, für die Bewältigung der vorgesehenen Produktion erforderliche Minimum reduziert. Nicht benötigte Arbeitsmittel stehen nicht mehr im Produktionsraum.



### Flexibel mit multifunktionalen Apparaten

Multifunktional ausgerüstete Kochapparate können während derselben Produktionszeit mehrmals für die Produktion von unterschiedlichem Gargut eingesetzt werden. Nach jeder produzierten Charge können sie einfach, schnell und hygie-

## SVGG-Mitglieder an der IGEHO 2011

Alto-Shaam (Switzerland)	Zürich	1.0 / B14
Beer Grill AG	Villmergen	1.0 / D30
Berndorf Luzern AG	Sempach	2.1 / C50
BRITA Wasserfilter-Systeme AG	Neudorf LU	2.1 / G60
Comenda (Schweiz) AG	Reinach	1.0 / D21
Egro Suisse AG	Dottikon	2.1 / G20
Electrolux Professional AG	Aarau	1.0 / B02
Elro Werke AG	Bremgarten	1.0 / D10
Franke Kaffemaschinen AG	Aarburg	2.1 / G50
Gehrig Group AG	Glattbrugg	1.0 / B10
Gisi + Partner GmbH	Seon	1.0 / D22
Heer AG	Reinach	1.0 / D21
Hugentobler Kochsysteme AG	Schönbühl	1.0 / D04
Hupfer Schweiz AG	Sempach	1.0 / D05
KBZ-Gastronomie-Einrichtungen AG	Pratteln	1.0 / A12
Kibernetik AG	Buchs	1.0 / D53
Meiko (Suisse) AG	Fällanden	1.0 / A02
Menu System AG	St. Gallen	1.0 / B60
Miele AG	Spreitenbach	1.0 / A24
Pahl Grossküchentechnik AG	Dietikon	1.0 / A32
Rational Schweiz AG	Heerbrugg	1.0 / D20
Salvis AG	Oftringen	1.0 / D02
Schmocker AG	Interlaken	1.0 / D15
SCS Steinfels Cleaning Systems	Winterthur	1.0 / B30
Wiba AG	Mägenwil	1.0 / B26
Winterhalter Gastronom AG	Rüthi	1.0 / A10

nisch mit Hochdruck gereinigt werden und stehen sofort wieder zur Verfügung. Die Apparate werden an einen beliebigen Ort im Produktionsraum gerollt und entweder an einem Wand-Versorgungsbalken oder einem zentralen Versorgungspilz an Strom, Wasser, Weichwasser und Datenverbindung angeschlossen.

### Hygiene

Im Produktionsraum kommen nur mobile Arbeitsgeräte (Pflanzen, Kochgeräte, Kombidämpfer, Arbeitstische, Schubladenstöcke etc.) zum Einsatz. Diese werden am Ende der Produktion aus dem Raum geschoben. So

entsteht eine Küche ohne Ecken und Kanten. Alles wird einfach zugänglich gemacht. Der Produktionsraum kann entweder mit der Reinigungsmaschine oder mit Hochdruck gereinigt werden. Die Apparate werden, sofern die entsprechende IPx9 Schutzklasse verfügbar ist, mit dem Hochdruckreiniger schnell und hygienisch abgespritzt. Moderne Küchengeräte, ausgerüstet mit HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points), erleichtern die Hygiene-Kontrolle.

### Montage und After Sales Services

Empfehlenswert ist die professionelle Montage durch die



Fachpersonen des Lieferanten, denn es gibt sensible Bereiche, wie zum Beispiel Wasserdruck, Wasserqualität oder Stromanschlüsse, die Fachkompetenz erfordern.

Die SVGG-Fachfirmen garantieren eine spezifikationskonforme Installation, die Funktionsprüfung der Apparate sowie die Einführung und Grundschulung der Anwender. Die einzigartige



Qualität der Gesamtlösung – weit über die eigentlichen Apparate hinaus – ist das Resultat



einer hohen Fachkompetenz und jahrelanger Erfahrung. Ratsam ist auch abzuklären, ob es möglich und sinnvoll ist, einen Service- oder Wartungsvertrag abzuschliessen. Wichtig ist auch zu wissen, wie der Lieferant bezüglich Kundendienst organisiert ist, wer im Schadenfall repariert und ob zum Beispiel ein 24-Stunden-Service garantiert ist. ■

### INFORMATIONEN

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

## SVGG 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
Brita Wasser-Filter-System AG	6025 Neudorf	KBZ-Gastronomie-Einrichtungs AG	4133 Pratteln
Christ AQUA AG	4147 Aesch	Kibernetik AG	9470 Buchs SG
Chromag AG	6312 Steinhausen	Meiko (Suisse) AG	8117 Fällanden
Comenda (Schweiz) AG	4153 Reinach	Menu System AG	9014 St. Gallen
Diversey	9542 Münchwilen	Miele AG Professional	8957 Spreitenbach
Ecolab (Schweiz) GmbH	4132 MuttENZ	Pahl Grossküchentechnik AG	8953 Dietikon
Egro Suisse AG	5605 Dottikon	Rational Schweiz AG	9435 Heerbrugg
Electrolux Professional AG	5001 Aarau	Resta AG	9230 Flawil
Ellema AG	8951 Fahrweid	Rieber AG	9402 Mörschwil
Elro Werke AG	5620 Bremgarten	Rilling AG Grossküchen	9422 Staad
Franke Kaffeemaschinen AG	4663 Aarburg	Salvis AG	4665 Oftringen
Gamatech AG	8308 Illnau	Schmocker AG	3800 Interlaken
Gehrig Group AG	8152 Glattbrugg	SCS Steinfels Cleaning Systems AG	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