

HERDBLÖCKE

Funktion vor Design

Herdblöcke für moderne Großküchen präsentieren sich heute fugenlos, glatt und schick. Doch nicht nur die Funktionalität der Geräte spielt bei der Kaufentscheidung in Hotellerie und Gastronomie eine Rolle, auch die Ansprüche an das Design sind gewachsen.

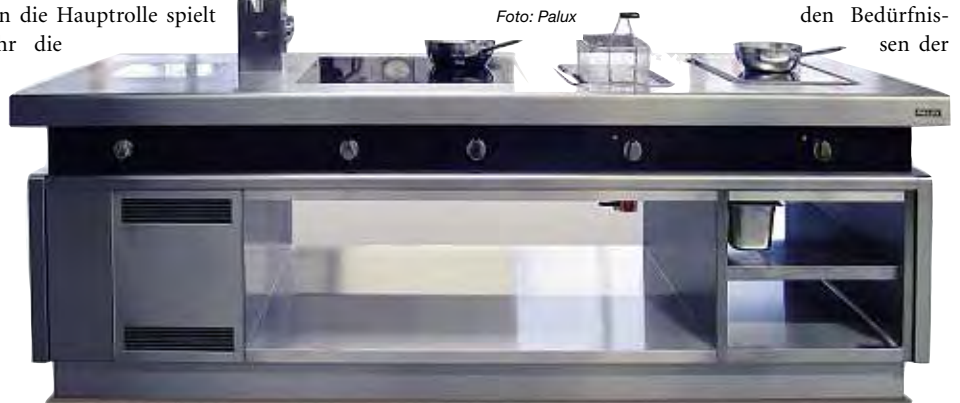
Bei MKN hat man die Erfahrung gemacht, dass zwar für den angestellten Koch oder Küchenchef das Design seines Arbeitsplatzes nicht unbedingt an erster Stelle steht, es im Fall des nicht selbst kochenden Investors mit entsprechenden Ansprüchen an sein Unternehmen anders aussieht. Er setzt laut MKN die Grundfunktionalität des High-End-Produktes voraus und wird daher deutlich mehr von Ästhetik und Form eines Küchenblocks angesprochen. Das liegt auch darin begründet, dass die Küche heute keine anonyme, abgeschottete Produktionsstätte mehr ist, sondern mehr und mehr zur ökonomisch und ökologisch funktionierenden „Vorzeigebetriebseinrichtung“ im gastronomischen Gesamtkonzept wird. Auch bei Küppersbusch ist man überzeugt, dass im Rahmen des derzeitigen Trends zur offenen Küche ein im Design ansprechender Herdblock immer wieder ein Blickfang ist, auf den der Koch zurecht stolz sein wird. Insgesamt sei der

Stellenwert des Herdblocks in der Küche nicht zu unterschätzen. Allerdings spielen bei der Kaufentscheidung dann doch eher solide Qualität und ergonomische Bedienung die wesentliche Rolle. Dass das Design in den seltensten Fällen die Hauptrolle spielt und vielmehr die Gerätefunktion im Vordergrund steht, glaubt man auch bei Palux. Wesentlich bei der Kaufentscheidung sei die individuelle Konfiguration des Kochblocks mit den erforderlichen thermischen Komponenten. Jeder Kunde, jeder Betrieb habe eine unterschiedliche gastronomische Anforderung an Kapazität, Leistungsfähigkeit der Geräte oder Zubereitungsmöglichkeiten. Zudem sei auch der Preis ein entscheidender Faktor. Auf solchen unterschiedlichen Kundenwünschen ist auch Bohner spezialisiert. „Kein Küchenkonzept gleicht dem anderen, weil keine Anforderung seitens des Betreibers, Gastronomen oder der Küchen-

sparsum umgegangen werden könne. „Der Einsatz innovativer, Energie sparender und doch leistungsstarker Profigeräte

zonen und die Verwendung hochwertiger, langlebiger Materialien.

Intensive Gespräche mit den professionellen Endkunden sind allen Herstellern wichtig, um ihre Produkte den Bedürfnissen der



garantiert einen langfristigen wirtschaftlichen Betrieb mit reduzierten Energiekosten.“

In Zeiten hoher Energiekosten achten Investoren besonders auf Ressourcen sparendes Equipment in der Küche. Laut Küppersbusch spielen sowohl die Energieeffizienz als auch die Ergonomie und Variabilität des Kochblocks eine große Rolle. Weiterhin muss der Herdblock individuell auf die Arbeitsabläufe abgestimmt sein, um einen optimalen Workflow zu gewährleisten. Palux zählt die Faktoren auf, die Einfluss auf eine individuelle Ausstattung nehmen: unter anderem Kapazität, Speisekarte und Speisekomponenten, Verarbeitungsgrad der Produkte, Organisation der Küche, Personal, Raumsituation und Geräteaufkommen. Claudia Bohner nennt zusätzlich die fugenlose Fertigung des Küchenblocks sowie die in großen Radien abgerundeten Ecken, die für leichte Zugänglichkeit und gleichzeitig für perfekte Hygiene sorgen. Der Einbau reinigungsfreundlicher Geräte minimiere den Aufwand für die Reinigung. MKN ergänzt die Ausführungen um weitere Details wie ergonomisch gestaltete Arbeits-

Anwender anzupassen. Bei Küppersbusch fließen einerseits durch die Zusammenstellung des Equipment Ideen der Kunden ein. Zudem werden Anwenderwünsche aufgenommen, nach Lösungen sucht die Versuchsküche oder das unternehmenseigene Labor. Auch Bohner arbeitet traditionell eng mit der Gastronomie zusammen. „Ein großes Anliegen war und ist es, mit den im Unternehmen selbst entwickelten und vertriebenen Geräten die Esskultur zu fördern und die Produktqualität der Speisen für eine gesunde Ernährung zu verbessern“, erklärt Claudia Bohner. Genau so wichtig sei es, Küchenkonzepte und Hochleistungstechnik ständig unter dem Aspekt weiter zu entwickeln, dem Küchenpersonal verbesserte Arbeitsbedingungen bieten zu können. Die Anregungen dazu kämen auf Fachmessen, in persönlichen Beratungsgesprächen beim Kunden oder auch durch Anrufe im Unternehmen. Auch MKN und Palux definieren den Anwendernutzen als entscheidendes Kriterium bei der Entwicklung und Neukonstruktion von thermischen Großküchengeräten. Beide treiben den ständigen Dialog und Gedankenaustausch mit dem Kochprofi, dem Investor und dem Fachhandlespartner voran. tk



Foto: Bohner

mannschaft identisch ist“, erklärt Claudia Bohner, Geschäftsleitung. Gerade beim Küchenblock müsse schon bei der Planung darauf geachtet werden, dass mit den Ressourcen

Friteusen

- Integrierter Sensor misst die Ölqualität
- Elektronik berechnet anhand der Füllmenge die Fritierzeit
- Heizung aussteckbar
- Pulsierende Triacsteuerung
- Fettschmelzyklus
- Standby Funktion
- CE und TÜV geprüft

Pastacooker



Tischmodell



Warmhalte Station



made in Switzerland

Gastrofrit AG
0800 181 62 65 (gratis)
www.gastrofrit.de
info@gastrofrit.ch

KÜCHENHYGIENE

Mehr als „Saubermachen“

Steht der Begriff Hygiene wirklich noch für praktizierte und erlebbare Sauberkeit? Oder eher für „Sauberkeit ohne Arbeit“, das heißt vollautomatische, in Küchen(-technik) eingebaute Sauberkeit? Das fragt sich Küchenplaner Wolfgang Eibach. Und begründet den Verdacht mit drei Beispielen aus seiner 30-jährigen Berufspraxis.

„Alle reden von Hygiene, alle wollen und scheinen auch Hygiene zu praktizieren. Nur warum sieht es dann in nicht wenigen Betrieben so aus, wie man es immer wieder live und auch ab und an im Fernsehen bestaunen kann? Könnte es daran liegen, dass man heute Hygiene kaufen kann wie ein Pfund Wurst oder einen GN-Behälter? Dabei wissen wir schon lange, dass uns die Wurst nicht Wurst ist und ein GN-Behälter schon mal ein Sieb sein kann. Wer redet noch vom „Saubermachen“? Im Großen, für die Räumlichkeiten schlechthin durch das Küchen-Stewarding; im Kleinen, für

einzelne Arbeitsplätze durch die verantwortliche Küchenbrigade. Machen erfordert Zeit – bezahlte Arbeitszeit, was aufgrund hoher Personalkosten manuelle Putzaktionen unattraktiv werden lässt. Die Lösung: Mit moderner Großküchentechnik und Gerätschaften werbewirksam angebotene Hygiene am besten gleich mitkaufen. Damit entfällt zeitintensives Saubermachen – zumindest wird das offensichtlich so vermittelt. Welch' ein Segen: Hygiene ohne Saubermachen!

Beispiel 1: der „Hygienekragen“

Da wird am Markt technisch minderwertiger Grillplatteneinbau „Hygienekragen“ genannt. Die Höhendifferenz des Kragens von immerhin bis zu 50 Millimeter bedeutet einen gravierenden Störfaktor beim Arbeiten wie auch beim Reinigen; deshalb muss mit einer erheblich längeren Reinigungszeit gerechnet werden. Welcher Profikoch hinterfragt und vergleicht schon die Hygiene-Werbepostkarten aller Hersteller auf derartige Details, wo es doch auch Grillplatten gibt, die homogen und flä-



chenbündig in die Deckplatte eingeschweißt werden. Ist nicht bei einem Oberhemd auch als erstes der Kragen verschmutzt? Oder sollte hier nur dem billigeren Geräteeinbau eine wertigere Bezeichnung verliehen werden?

Beispiel 2: die „Hygieneverbindung“ oder „Hygieneverleistung“

Ferner findet man auch die Bezeichnungen „Hygieneverbindung“ oder „Hygieneverleistung“ für angestückelte Geräte und Küchenmöbel. Wird dem interessierten Koch, Betriebsleiter und Investor bei dieser propagierten Hygienebauweise nicht von vorneherein suggeriert, auf die Frage nach einer fugenlosen und deshalb viel einfacher zu reinigenden Arbeitsfläche zu verzichten? Oder könnte damit einer weniger exakten Planung eine Chance gegeben werden? Nach dem Motto: Was leicht zu trennen ist, muss nicht so perfekt geplant sein. „Verleistungen“ gibt's damit „billiger“ als richtig Gemessenes und exakt Gefertigtes.

Beispiel 3: die „Hygienemöbel“

Wieder andere – nicht wenige – planen und verkaufen mit großer Begeisterung sogenannte „Hygienemöbel“ nach DIN Hygienerichtlinien H2 oder sogar H3, obwohl gerade im Möbelsegment die absolut geringsten Hygieneprobleme zu erwarten sind, weil in den Unterschrank nur Arbeitsmittel wie Werkzeuge, Behälter und Zubehör gelagert werden – aber keine Lebensmittel. Hier wird das Blatt im Vergleich zu „Hygieneverbindungen“ gewendet. Wo nichts passieren kann, entspricht ein hoher Preis für ausgewiesene „Hygienemöbel“ (der auch vom Kunden ohne Nachfrage bezahlt wird) einem hohen Ertrag für die, die sonst immer so „günstig“ sind. Obwohl die drei Beispiele noch lange nicht die ganze Palette falsch verstandener Hygiene darstellen, muss man sich wundern, wie die größten hygienischen Schwachstellen in Küchen, an Buffets und Geräten – nämlich die be-

kannten „Mulden- und Muschelgriffe“ beziehungsweise „Griffleisten“ an Schubladen und Türen – von Herstellern, Händlern, Planern und Ämtern immer wieder großzügig übersehen werden. Vermutlich wegen der kostengünstigen Fertigung? Vielleicht wegen des formschönen Designs? Oder weil Nail-Studios en vogue geworden sind? Wo sich heutzutage manche junge Frau ihre an den innen vorhandenen Falzfugen dieser Griffe abgebrochenen Fingernägel wieder schnell reparieren lassen kann. Ganz abgesehen von den schmerzhaften Verletzungen, die man(n) und Frau sich in den Falzfugen zuziehen können. Gerade bei derartigen Griffen ist Hygiene ohne „unterirdisch-intensivem“, manuellem Saubermachen eine Mogelpackung. Gilt hier möglicherweise (weil man den Schmutz nicht sieht): Was man nicht sehen kann, kann auch nicht da sein? Ad absurdum wird das Ganze aber geführt, wenn bei Handwaschbecken, die am Tag maximal zwei- bis dreimal benutzt werden, berührungslose Mischbatterien installiert werden müssen.

Durch Planen und Bauen von (Küchen-)Geräten, -anlagen und -möbeln, die eine effiziente, weil einfache, leichte und ungefährliche Reinigung erlauben, wird beim unerlässlichen, manuellen Saubermachen wirklich Hygiene entstehen und damit ist uns allen geholfen. Küchendesign von heute und innovative Gerätetechnik steht aus meiner Sicht eher für statische Hygiene. Hygiene, die oft günstig mitgekauft werden kann, verglichen mit dem aufwändigeren, dynamischen Saubermachen. Bei technisch billig gelöster Hygiene sollte man doppelt genau die Glaubwürdigkeit des Herstellers unter die Lupe nehmen. Unser Credo heißt „fugenlos“ mit höchstem Anspruch an Ergonomie, was in einer Küche mit den richtigen Reinigungsprodukten und Saubermach-Routinearbeiten optimale Hygiene garantiert.“ **tk**

Wenn die Küchenabluft Ihrer Kunden stinkt ...



... hilft nur **plasmaNorm by BÄRO.**

plasmaNorm by BÄRO

- Beseitigt Gerüche der Küchenabluft effizient und nachhaltig
- Modernste Plasmatechnik bewirkt Oxidation und Zersetzung aller in der Abluft enthaltenen Geruchsstoffe
- Spart Energie durch Wärmerückgewinnung
- Ausgezeichnet mit dem „STAR AWARD Gold für Innovation“ von TOP Hotel



BÄRO
LUFTHYGIENE

Tel. 02174 799-505
www.baero.com
info@baero.com