

DIE KÜCHE IN 10 JAHREN

Das Schweizer Gastgewerbe in zehn Jahren wurde in SwissCuisine 6/16 beschrieben. In dieser Ausgabe wird nun ein Schwergewicht auf die Küche in zehn Jahren gelegt. Wie wir alle wissen, halten die Küchengeräte weit mehr als zehn Jahre. So müssen schon heutige Investitionen überprüft werden, ob sie in zehn Jahren noch zeitgemäss sind.

Text: Michael Hostmann
Bilder: zVg

Beispiele zeigen die Entwicklung auf

- Stefan Meier, der zu den Starköchen der V-Zug AG Schweiz gehört
- Planen einer neuen Küche
- «Kitchen Club» – ein besonderes Erlebnis
- 10 Trends für die Küche der Zukunft

Stefan Meier

Stefan Meier ist einer der eigenwilligsten und beeindruckendsten Persönlichkeiten der Kochgilde und besitzt besonderes Gespür für Qualität. Er weiss nicht nur, was gut ist, sondern wo er auch das Beste findet. Das fängt bei den Lebensmitteln an und hört bei der Qualität der Maschinen in seiner Küche auf. Jedes Menü hat seine Geschichte, die er im Rathauskeller in Zug erzählen kann. So gibt es mittags Fischspezialitäten, die er selbst am Morgen auf dem Zugersee geangelt hat. Viele seiner Rezepte können nachgelesen werden unter: www.lifestyle.vzug.ch/koch/stefan-meier

Bei den technischen Geräten in der Küche sieht Stefan Meier folgende Entwicklung: Die Fritteuse mit Öl hat ausgedient, denn das Öl wird durch Wasser



Stefan Meier

und Dampf ersetzt. Sous vide und Garen werden neu im Steamer erfolgen. Bei neuen Apparaten muss die Digitalisierung weit fortgeschritten sein, um die Geräte optimal einzusetzen, um Strom sparen zu können.

Planen einer neuen Küche

Wenn nur ein Architekt eine neue Küche plant, ist Vorsicht geboten. Ein Küchen-Experte oder Lieferant von Kücheneinrichtungen muss beigezogen werden. Doch

diese müssen ihre letzten Auftraggeber angeben, damit nachgefragt werden kann – am besten mit einer Besprechung vor Ort –, wie alles abgelaufen ist.

«Das ideale Kochsystem für die Gastronomie» von Rational in Herbrugg passt in jede Küche: Grillen, Braten, Backen, Dämpfen – in nur einem Gerät (Self Cooking Center). Aber auch viele andere Anbieter sehen schon exakt in die Zukunft wie z.B. –beck konzept ag, Buttisholz

- Menu-System AG, St.Gallen
- pahl Grossküchentechnik, Dietikon
- Simenta AG, Niederwil
- heer ag, Reinach
- Gamatech AG, Illnau
- Schmocker AG, Interlaken
- Beer Grill AG, Villmergen
- Chromag AG, Steinhausen
- Gastro-Küchen Shop, Zürich
- Kunz Gastro Immobilien AG, Kallnach
- KBZ Gastronomie-Einrichtungen AG, Pratteln



«Kitchen Club» – ein besonderes Erlebnis

Nicht nur eine Küche planen, sondern auch eine Küche erleben, dies zeigt das Art Deco Hotel Montana in Luzern mit

einer Idee, die in dieser Form in der Schweiz als Novum gilt. Der Gast nimmt Platz, nicht im Restaurant, sondern in der Küche; am «Kitchen Table». Das neue

Konzept heisst «Kitchen Club» und führt den Gast über eine Rolltreppe in die Küche, wo dieser die Köche live bei der Menüzubereitung erleben kann. Sehen, hören,

riechen und schmecken – das einzigartige Konzept für alle Sinne! Denn neue Ideen sind auch hinsichtlich der Zukunft der Küche notwendig! ●

ANZEIGE

Entdecken Sie diesen und viele weitere Weine der Selection Schwander exklusiv in Ihrem CCA-Markt.

selection | schwander
ausgesuchte weine



QR-Code scannen und weitere Weine entdecken.
www.cca-angehrn.ch/schwander

Inspiration inklusive.



10 TRENDS FÜR DIE KÜCHE DER ZUKUNFT

Steigende Personalkosten, der Fachkräftemangel und die explodierten Preise für Energie und andere Ressourcen beeinflussen die Planung von Profiküchen massiv. Die Digitalisierung, die Fortschritte in der Küchentechnik und immer leistungsfähigere Multifunktionsgeräte erleichtern Planern dabei den Weg zum Arbeitsplatz der Zukunft. «chefs» (www.chefs-magazin.de) befragte vier bekannte Planer für Küchen in Restaurants, Hotels, Kliniken und Betriebsrestaurants in Deutschland, die auch in der Schweiz tätig sind, zum Thema «Küchenplanung – Quo vadis?» und den wichtigsten 10 Trends.

Trend 1: Kleinere Küchen

Die im Vergleich zu vor fünf Jahren deutlich leistungsfähigere Küchentechnik (z.B. Induktion, Multifunktionsgeräte, Heissluftdämpfer, Schockkühler) ermöglicht Planern in Kombination mit immer besseren Convenience-Produkten die Planung von deutlich kleineren Küchen. Die markantesten Schrumpfungen gibt es in den Küchen von Betriebsrestaurants, da dort der grösste Teil der Produktion in die Ausgabebereiche (Frontcooking-Stationen, Woks, Pasta-Stationen) verlegt wurde. Küchen in der Sterne-Gastronomie mit klassischer Postenaufteilung werden dagegen sogar teilweise wieder grösser geplant,

um den Köchen und Köchinnen attraktivere (und ergonomischere) Arbeitsplätze anzubieten.

Trend 2: Multifunktionale Küchentechnik

Für verschiedene Zubereitungsarten geeignete Küchentechnik wie Heissluftdämpfer, Vario-Bräter oder Vario-Kocher (letztere beide von Palux) gibt es zwar schon länger, sie wurden aber in den letzten Jahren technisch noch einmal aufgepeppt und weiterentwickelt (vor allem der Heissluftdämpfer). Als wichtigste Innovation der letzten Jahre, die die Planung kleinerer Küchen weiter erleichtert, gelten Multis wie das Vario Cooking Center von Frima, der Flexi Chef von MKN oder das der IQ850 von Ambach. Vor allem die «kleinen» Vario Cooking Center haben das Zeug, die Planung von Restaurantküchen zu revolutionieren.

Trend 3: Digitalisierung

Die Digitalisierung der Küche ist nicht mehr aufzuhalten: Köche bedienen über ihr Smartphone nicht nur ihre Heissluftdämpfer, sondern managen mithilfe von Apps Produktionsprozesse, HACCP-Konzepte, den Einkauf und ihre Logistik. Die Digitalisierung eröffnet Köchen völlig neue Freiräume, die sie für andere Herausforderungen nutzen können. Doch Vorsicht:

Viele Planer sind auf diese Entwicklung noch überhaupt nicht vorbereitet, da die wichtigsten Impulse aus anderen Branchen kommen, die bei der Digitalisierung deutlich weiter sind als die meisten deutschen Hersteller von Küchentechnik.

Trend 4: Hygieneausführungen

In Zeiten des Personal- und Fachkräftemangels spielen die Themen Reinigungsaufwand und Hygiene eine zunehmend wichtige Rolle. Niemand mehr hat heute Lust, nach einem anstrengenden Arbeitstag noch Zeit mit dem Putzen des Herdblocks oder des Arbeitsplatzes zu verschwenden. Dazu kommen die verschärften Anforderungen der Lebensmittelkontrolleure. Küchen in Hygieneausführung (nahtlose Arbeitsplatten, einfach zu reinigende Griffe und Schubladen, austauschbare Dichtungen an Kühlschränken und Kühltürschubladen, hoher Hygiene- und Strahlwasserschutz) sind daher gefragt wie nie.

Trend 5: Planung unter Gesamtkostenaspekten

Langlebigkeit und Qualität bei der Planung einer Küche sind für viele Investoren erfreulicherweise wieder ein wichtiger Aspekt geworden. Sie erkennen, dass «billige» Küchen nach 20 oder 25 Jahren die deutlich teurere Alternative sind. Die Erkenntnis «dumm

kauft zweimal» hat dazu geführt, dass beim Kauf von Küchentechnik wieder mehr auf Qualität und Langlebigkeit geachtet wird. Davon profitieren aktuell vor allem die Premiumanbieter.

Trend 6: Geringere Lagerkapazitäten

Der harte Wettbewerb unter den Zulieferern (Grosshandel, Gemüse, Molkereiprodukte, Fisch) hat dazu geführt, dass die Player ihre Logistiksysteme in den letzten Jahren quasi auf «just-in-time» umgestellt haben. Während früher die Grosshändler ein- oder zweimal in der Woche anliefern, fahren sie heute in einigen Städten ihre Kunden bei Bedarf sogar täglich an (auch am Wochenende). Das ermöglicht eine deutliche Verkleinerung der Lagerflächen um bis zu 80 Prozent.

Trend 7: Energie- und Ressourcen-Management

Die Kosten für Strom, Gas, Fernwärme, Wasser und Abwasser kennen nur eine Richtung: nach oben. Dementsprechend spielen Themen wie Energieoptimierung, Wärmerückgewinnung, sparsamer Umgang mit Ressourcen (z.B. beim Spülen), der Einsatz von energiesparender Technik (z.B. Induktion, Multifunktionsgeräte, Kühlung) bei der Planung von Küchen heute eine entscheidende Rolle.



links:
Self Cooking Center von Rational

unten:
Manuelles Kombinationsgaren

Mehr Informationen über beide
Bilder gibt es unter:
www.rational-online.com/de_ch/home/



Ein ganz heisses Thema könnten künftig die Themen Blockheizkraftwerk und Kraft-Wärme-Kopplung werden – auch für Mittelständler.

Trend 8: Küchenklimatisierung

Zu einem attraktiven Arbeitsplatz in gewerblichen Küchen gehört heute mehr denn je eine leistungsfähige Be- und Entlüftung. Bei vielen Planungen wird das Thema jedoch nach wie vor stiefmütterlich behandelt und der Rotstift angesetzt. Investitionen in anständige

Systeme schützen nicht nur die Gesundheit der Mitarbeiter, sondern sparen Geld und minimieren den Reinigungsaufwand.

Trend 9: Ergonomie

Was die ergonomische Gestaltung von Arbeitsplätzen angeht, gibt es in Profiküchen nach wie vor einen erschreckenden Nachholbedarf. Während in Ländern wie Skandinavien höhenverstellbare Arbeitsplätze, Hebehilfen oder hervorragende Lichtbedingungen längst Standard sind,

werden Küchen in Deutschland hinsichtlich ergonomischer Erkenntnisse (die kein Hexenwerk sind) sehr oft noch nach 08/15-Mustern geplant (einheitliche Tischhöhen). Dass Frauen im Durchschnitt 10 cm kleiner sind als ihre Geschlechtsgenossen, scheint sich bei der von Männern dominierten Planerszene noch immer nicht herumgesprochen zu haben.

Trend 10: Küchenfussboden

Küchenfussböden führen im Vergleich zu der auf ihr montierten Grossküchentechnik

nach wie vor ein echtes Schattendasein. Dabei geht es nicht nur um Themen wie Rutschfestigkeit, Sicherheit, Hygiene und Dichtigkeit, sondern auch zunehmend um bisher völlig vernachlässigte Aspekte wie Design, Wohlfühlambiente und einfache Reinigung. ●

Michael Hostmann
Kompetenz-Zentrum
für das Gastgewerbe und
die Hotellerie AG, Kriens
Telefon 041 741 70 02
www.kompetenz-zentrum.com
hostmann@kompetenz-zentrum.com

