

GVmanager

Heft 9 September 2012 63. Jahrgang

Heftpreis 10€ (Inland)

11€ (Ausland) 17sFr.

Fachmagazin der Führungskräfte in Großgastronomie
und Gemeinschaftsverpflegung

www.gvmanager.de



Schneefrost

InterMessen

Cooler Trio

30 Jahre Eibach

Der Küchenschöpfer

Convenience-Produkte

Convenience nach Maß



Der

Küchenschöpfer

Auffällige Mähne, eigensinniger Kopf und deutliche Worte – Wolfgang Eibach war noch nie ein Mann der Standards, es sei denn, er konnte sie selber setzen, und das hat er mit seinen runden Ecken, goldenen Griffen und fugenlosen Herdanlagen immer wieder getan.

In diesem Jahr feiert er mit eibach – die Küche 30. Geburtstag. Einige seiner Wegbegleiter und der **GVmanager gratulieren.**

Es war in den 1960er Jahren in einem Elektroladen in Siegen, in dem einst alles anging. Wolfgang Eibach stand hier als Azubi zum Groß- und Außenhandelskaufmann in Lohn und Brot. Doch der reine Handel war nicht sein Ding, das merkte er schnell. Erst als dort die Sparte Haushaltsküchenplanung hinzukam, er-

wachte seine kreative Ader und er begann für die sogenannte Oberklasse und die Industriellen der Stadt die Traumküche zusammenzustellen. „Die Arbeit hat sehr viel Spaß gemacht“, erinnert er sich. Doch das hörte bald auf, denn das Preisniveau der

„Ich war schon immer eher der theoretisch Praktische.“
Wolfgang Eibach

Haushaltsküchen sank ins Bodenlose und die Aufträge blieben aus. Ein Bekannter gab ihm den Tipp, dass sich im Großküchenbereich gerade einiges bewegt, und so wechselte er 1972 schließlich zu einem Heizkesselunternehmen, das sich gerade ein zweites Standbein mit Küchenplanung und -verkauf aufbaute. Mit kaum 30 wurde Wolfgang Eibach hier als Architekturplaner angeheuert, „denn die meisten Verkäufer hatten keine Ahnung von Planung“, erzählt er. „Ich sollte quasi über die Planung und Beratung den Verkauf ankurbeln und wähnte mich plötzlich auf Reisen im Elsass, in den Beneluxstaaten und in Dänemark.“ Hier hatte er endlich die Chance, flexibel zu denken, und plante die ersten Gewerkeküchen. Für ihn und seine Frau Margot, die inzwischen zwei Kinder zur Welt gebracht hatte, war dies eine aufregende Zeit. „Montags bin ich weggefahren, freitags wiedergekommen und am Wochenende ging es mit der Familie zum Autorennen.“ Autos gehören zu seinem Leben, das war schon immer so und weder Kind noch Kegel noch der knappe Geldbeutel sollten damals etwas daran ändern. „Das, was ich verdiente, floss meist gleich in den Motorsport.“

Wollt Ihr oder könnt Ihr?

„Ich war schon immer eher der theoretisch Praktische“, erklärt er, deshalb lief es mit dem Planungsgeschäft sehr gut. Doch bei dem Unternehmen, bei dem er angestellt war, sah er bald keine Entwicklungsmöglichkeiten mehr. Irgendwann sagte ihm dann ein Hotelier, der einen großen Auftrag vergeben wollte: „Ich würde gern mit Ihnen zusammenarbeiten, aber nicht mit dem Unternehmen, für das Sie tätig sind. Was machen wir?“ Die 1980er Jahre hatten gerade begonnen. Eine Selbstständigkeit konnte sich Wolfgang Eibach nun konkret vorstellen, doch das Geld dafür fehlte schlichtweg. Als das Jagdschlösschen Ascheberg im Münsterland von ihm zwei komplette Küchen, Kühlung, Lüftung und eine Buffetanlage wollte, für die er 500.000 DM gebraucht hätte, passierte etwas, womit er nie gerechnet hätte: Die damalige Eigentümerin rief in seinem Beisein ihre Bank an, bat um ein Darlehen und bekam es. „Ich war von den Socken, dass sie mir so sehr vertraute“, ist er noch heute verblüfft. So kündigte er 1982, gründete im Juli eibach – die Küche und baute seine erste nahtlose Ge-

werbeküche mit einem fugenlosen Herdblock. Mit dabei war schon damals das Unternehmen Stahl, die Spülmaschine kam von Winterhalter und die Buffetanlage von Winkler – Unternehmen, die in verschiedenen Konstellationen teils noch heute seine



Runde Ecken wie hier am Küchenblock sind Wolfgang Eibachs Handschrift.

Wegbegleiter sind. Doch zu dieser Zeit gingen viele Zulieferer pleite und damit wurde auch seine Arbeit schwer.

Schnell war ihm klar, dass er auf dem Küchenplanermarkt, den es eigentlich noch gar nicht gab, nicht wie alle sein durfte, sondern immer ein Stück besser. Über den Preis wollte er deshalb nie gehen, sondern eine individuelle, maßgeschneiderte Küche bieten, die er über den Wert verkaufen kann. Der „Wirkungsgrad“ war und ist für ihn dabei eines der Schlüsselwörter. Doch nicht immer war es in allgemein schwierigen wirtschaftlichen Zeiten leicht, dies durchzusetzen.

Ein Freund empfahl ihm damals zugleich, auch mit seinem äußeren Erscheinen einen prägenden Eindruck bei potenziel-

len Kunden zu hinterlassen. Ein Typ war gefragt – und genau das hat Wolfgang Eibach über die folgenden Jahre und Jahrzehnte perfektioniert.

1989 arbeitete er erstmals mit MKN zusammen und im Laufe der Jahre kreierte sie zusammen den KüchenMeister. „Mit den Lieferanten haben wir uns gegenseitig weiterentwickeln können.“ Unter seinem Motto „Wollt Ihr oder könnt Ihr“ hatte er immer gewusst, sie zu fordern – bis heute. „Letztlich geht es darum, dass ich das Gefühl habe, für die Küche das Beste getan zu haben – die Küche muss für mich eine Referenz sein“, erklärt er. Wie lange will er das noch machen? „Ach, älter werden ist für mich nicht das Problem, nur alt werden – deshalb mache ich weiter.“ syk



„Wolfgang Eibach ist eine Persönlichkeit in der Branche. Seine Visionen werden in den renommiertesten Häusern umgesetzt. Seit der Gründung von eibach – die Küche ist er auch ein treuer Kunde von SG Stahl. In unserer Zusammenarbeit entstanden sehr spannende, schöne und zweckmäßige Objekte wie Lafers Stromburg in Stromberg, das Jagdhaus Eiden in Bad Zwischenahn oder das Hotel Bösehof in Bad Bederkesa. Für die jahrzehntelange Treue zu SG Stahl bedanken wir uns recht herzlich und wünschen ihm weiterhin viel Erfolg und Gesundheit. Herzlichen Glückwunsch zum 30-jährigen Firmenjubiläum!“ **Günther Salosny, Vertriebsleiter SG Stahl Großküchen, ein Unternehmen der Blanco CS Gruppe**



„Zum 30-jährigen Bestehen des Unternehmens eibach – die Küche gratulieren wir ganz herzlich. Das Unternehmen wurde und wird in besonderem Maße geprägt von der Persönlichkeit Wolfgang Eibachs, mit dem uns als Lieferant der ersten Stunde eine fast freundschaftliche Beziehung verbindet. Doch auch der hohe Qualitätsanspruch, den er bei Küchenplanungen im gehobenen Segment zugrunde legt, ist ein Grundstein für die langjährige geschäftliche Verbindung mit Hupfer. Wir wünschen Herrn Eibach und seinem Team auch für die Zukunft viel Erfolg!“ „Ich freue mich bereits darauf, mit ihm beim nächsten Treffen vielleicht mit einem Stephanus Bräu auf dieses Jubiläum anzustoßen“, ergänzt Günter Schröder.

Günter Schröder und Manfred Pohlschmidt von Hupfer Metallwerke



„30 Jahre Eibach-Küchen heißt auch: 30 Jahre Arbeit nach Maß. Wolfgang Eibach hat in all den Jahren Visionen zur Realität werden lassen und wird sicher auch künftig seine sprühenden Ideen in die Profiküche einbringen. Sein unumstößliches Credo: Qualität in der Profiküche ist der Maßstab aller Dinge – verbinde solides Handwerkskönnen mit innovativer Technik. So hat Wolfgang Eibach im Laufe der Jahre Top-Küchen für Top-Köche geschaffen. Die Karriere des markigen Planers ist dabei oft mit markanten Sprüchen in Verbindung zu bringen wie ‚Die besten Fugen sind keine Fugen‘. Meiko gratuliert ganz herzlich für das Erreichte und wünscht für die Zukunft weiterhin besten Erfolg.“

Dietmar Zapf, Prokurist Meiko Maschinenbau

Fotos: privat, Mathea-Litke

FlexiChef®
Die neue Welt des Kochens.



Kompromisslos flexibel und unglaublich schnell.

Ein multifunktionales Gargerät mit intuitiv leichtem **MagicPilot** Bedienkomfort, **ReadyXpress** Highspeed Produktionszeiten und **SpaceClean**, dem Meilenstein in der Küchenhygiene. Dazu noch ein besonders hohes Maß an Flexibilität mit einem **FlexiChef®-Team** und seinen individuellen Größen- und Tiefenkombinationen.

MKN FlexiChef®, ein Gargerät, das so denkt wie Sie.

www.flexichef.eu





Auf einen Blick

Ausgewählte Ausstatter

Kombidämpfer:

MKN (3 HansDampf, 2 x 10 GN
1/1, 1 x 6 GN 1/1)

Lüftungsdecke:

Halton

Mixer:

Robot coupe

Möbelanlage:

eibach Softline „Edelstahl“

Salatschneidemaschine:

Anliker Brunner (Modell XL)

Schockkühler/-froster:

Cool Compact

Spültechnik:

Meiko (DV 125.2)

Thermodosen:

Barnetta

Thermik:

MKN

Abrechnungssystem:

Orderman

Alles an Bord?

Tausende Passagiere und Genießer nutzen von April bis September die kulinarischen Angebote der acht Schiffe und Fähren der Schweizerischen Bodensee Schifffahrt (SBS). Pünktlich zur Hauptsaison ging direkt am Hafen eine von Wolfgang Eibach geplante neue Zentralküche in Betrieb, die die Logistik rund um die kaum berechenbaren Essenszahlen erleichtert.

Wenn sich am Hafen in Romanshorn urplötzlich 400 Passagiere vor dem MS St. Gallen einfinden und auf dem Schiff ihr Mittagessen à la carte einnehmen möchten, ist für das Küchenteam Flexibilität angesagt. „Die

Anzahl der Passagiere ist jeden Tag anders und kaum berechenbar. Von heute auf morgen kann die Essenszahl explodieren“, betont Philipp Uebersax, Leiter Gastronomie der SBS. Da kann es schon einmal sein, dass ein Küchenmitarbeiter, der zu-

vor noch in der Zentralküche Pilze schnippelte, von jetzt auf gleich ein paar Stunden Dienst an Bord schieben muss.

Sieben Personenschiffe und eine Fähre betreibt die SBS. Je nach Schiff stehen zwischen 36 und 240 Bankettsitzplätze zur Verfügung. Langweilig wird es Philipp Uebersax, dem Küchenchef Patrick Nigg und ihrem rund zehnköpfigen Küchenteam nicht. Hinzu kommen bis zu 70 Aushilfen, die im Einsatz sind, wenn kulinarische Sonderfahrten wie Barca Italia, Fajita- oder Fondue-Schiff sowie Events wie das Kreuzlinger Seenachtsfest oder die Country- und Western-Fähre stattfinden. Rund 120 kulinarische Fahrten und ebenso viele Kundenanlässe werden pro Jahr durchgeführt. Mit der neuen Zentral-

küche hat sich die Logistik vereinfacht, da sie nun direkt am Hafen liegt. Die Arbeit mit den neuen Küchengeräten ist effizienter und rationeller, was die Produktivität der Küche steigert. Die Transportwege sind kürzer und die Speisen können schneller auf die Schiffe transportiert werden.

Von Null auf 2.000

Die Zentralküche entstand in einem ehemaligen Lagergebäude der Schweizerischen Bundesbahn. Geplant und umgesetzt wurde sie vom Küchenplaner Wolfgang Eibach. „Der Architekt wurde mir von einem Schweizer empfohlen, für den ich vor 15 Jahren einmal ein kleines Schlösschen mit einer Küche versorgt hatte“, sagt Wolfgang Eibach und ergänzt: „Ich habe

Großküchen-Geräte

Bartscher
seit 1876

Wir gratulieren der Firma

eibach Küchen GmbH zum 30-jährigen Jubiläum.



Vertrauen auch Sie auf unsere beliebten Hi-Light-Salamander.

- ✓ Bedienungskomfort
- ✓ Schnelligkeit
- ✓ Sparsamkeit



Neue Kombidämpfer-Serie ab sofort verfügbar!

NEU



Die Bodenseeschiffe werden bei Events mit bis zu 2.000 Sous Vide-Speisen von einer Zentralküche bestückt, die direkt am Steg errichtet wurde.

mich erkundigt, was im Speisenangebot vertreten ist und eine Küche geplant, die alles ein bisschen besser kann, als die alte. Es scheint mir gelungen zu sein, wie die Rückmeldungen zeigen.“ Dabei waren die Anforderungen der SBS-Verantwortlichen nicht ohne. „Wir wollten eine Küche, in der in kurzer Zeit sehr viele Speisen hergestellt werden können. Es ging um eine Sous Vide-Produktion für Null bis 2.000 Essen am Tag und eine entsprechende Küchenlogistik“, erklärt Philipp Uebersax.

Alles im (Waren)Fluss

Die Küche ist vom Warenfluss her einem logisch sinnvollen Arbeitsablauf folgend aufgebaut, d. h. die Kühl- und Lagerräume befinden sich im rückwärtigen Bereich, kalte Posten

und Pâtisserie in der Mitte der Küche und die thermischen Geräte wie Kombidämpfer, Kochkessel, Induktionsplatten und Druckgarbraisiere im vorderen Teil. An der Seite daneben stehen zwei Schockkühler/-froster, um die frisch zubereiteten Speisen herunterzukühlen. Daran schließen sich die Transportbehälter zur Kommissionierung der Speisen an. „Zur selbstgemachten Convenience zählen z. B. Rinderschmorbraten, Kartoffeln oder Burger-Hacksteaks. Es ist die gleiche Arbeit wie vorher, aber durch die neue Technik geht es viel schneller“, freut sich Küchenchef Patrick Nigg. „Keine Wand stört die traumhafte Transparenz, keine Fuge das gleitende Arbeiten und die Lüftung sorgt für frische Luft wie im Freien. Klare Linien, kurze Wege, passende Zuord-



„Das Geheimnis des Erfolges ist laut Henry Ford, den Standort des anderen zu verstehen. Genau dieses Verständnis für seine Kunden sowie deren Wünsche und Bedürfnisse hat Wolfgang Eibach in den letzten 30 Jahren so erfolgreich gemacht. Der Name Eibach steht für Top-Qualität. Zum Wohle seiner Kunden hat Wolfgang Eibach auch bei der Wahl seiner Partner höchste Ansprüche. Es macht uns stolz, dass er in vielen Projekten der Top-Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung auf die MKN Gerätetechnik vertraut. Wir danken für dieses Vertrauen und gratulieren herzlich zum Jubiläum.“

Georg Weber, Geschäftsführer MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer



„Wolfgang Eibach gelang es bei der Modernisierung unserer Küche, unsere Vorstellungen von wirtschaftlicher und zukunftsorientierter Dienstleistung am Gast bzw. Patienten zu einem gelungenem Arbeitsplatz und Produktionsbereich umzusetzen. Er hat sein fundiertes Fachwissen und seine Kenntnisse von Arbeitsabläufen in den Planungsprozess einfließen lassen. Dabei wurden formschöne und hoch funktionelle Küchenmöbel zu einer effektiven Produktionsküche für den GV-Bereich mit Restaurationscharakter geschaffen. Wir danken Herrn Eibach für die gute Zusammenarbeit und seinen Einsatz zur Verwirklichung unserer Ideen.“

Dr. Christoph Smolenski, Dr. von Ehrenwall'sche Klinik

nungen“, bringt es Wolfgang Eibach knapp auf den Punkt.

Das MS St. Gallen legt täglich um 11.30 Uhr in Romanshorn Richtung Kreuzlingen ab. Nur dieses Schiff hat ein wechselndes Mittagsangebot. Im Schnitt werden täglich 50 bis 150 Essen aus der Schiffsküche ausgegeben. Auf der Karte steht als Mittagsgaricht etwa Kalbsbraten an Rotweinsauce mit Nudeln und Mischgemüse, der vorgegart und hygienisch transportiert an Bord gelangt. „Der absolute Renner sind aber unsere Zanderknusperli im Bierteig mit

Tatarsauce und Salat. Auf den anderen Schiffen gibt es ein kleineres Speisenangebot, da die Fahrtzeiten kurz sind. Bei den Charterfahrten oder Events aber ist kulinarisch alles geboten, was vom Kunden gewünscht wird. Dann sind Thermoboxen mit herausnehmbaren Heizelementen im Einsatz. „Die Zentralküche haben wir nicht nur für unser Tages- und Eventgeschäft gebaut, sondern um neue Geschäftsfelder wie Catering zu Lande zu erschließen“, blickt Philipp Uebersax in die Zukunft.

mth

Fotos: Theimer, privat, Mathea-Litke



eibach die küche

Abtei Hamburg · Adenauer Stiftung · Alden Hotel CH Zürich · Alte Pfarrey · Am Aasee · Auerbachs Keller · Blücher Dörscheid · Bocuse F Lyon · Brauerei + Gasthof Aying · Burg Wernberg · Caritas CVJM · DJH · Doerr Feudinggen · Em Krützche Köln · Essenz Neuss · Freinsheimer Hof · Herrnhuter Mission · Herzog von Burgund · Hirschen CH Eglisau · Hohenstein Coburg · Jägertor Potsdam · Kochschmie.de · Johann Lafer · Landhaus Scherrer · Landhaus St. Urban · Landhotel Voshövel · Löwen Eggenstein · Hotel Menge · Mesa CH Zürich · Münzwerk + Naschwerk Siegen · Namenlos Ahrenshoop · Palace St. George · Pfeffermühle · Rheinhotel Bacharach · Schloß Monaise · Schwarzbrenner · Schwarzer Hahn · Sonnora Dreis · Stadtpfeiffer Leipzig · Tafelhaus Hamburg · Wartenberger Mühle · Weinhaus Anker · Wittmann Neumarkt · Zugbrücke Grenzau

www.eibach-die-kueche.de www.eibach-der-planer.de

info@eibach-die-kueche.de · Telefon: +49 (0) 27 35 / 21 59 · Telefax: +49 (0) 27 35 / 60 63 7