

Hotelküche am Scheideweg

Dass sich die Menschen im 21. Jahrhundert nur noch von Astronautenkost aus der Tube und vitaminreichen Pillen ernähren würden, ist zum Glück nicht eingetroffen. Was so mancher Visionär einst voraussagte, blieb eine Vision oder setzte sich nicht durch. Deshalb ist es

auch nicht leicht, exakt zu sagen, wie die Hotelküche der Zukunft aussehen wird, welche Speisen darin zubereitet oder welche Küchentechnik dort eingesetzt werden wird. Trotzdem gibt es aus heutiger Sicht einige Faktoren, die das Arbeiten, das Erscheinungsbild sowie das Speisenangebot in den

nächsten Jahren nachhaltig beeinflussen werden: der sinnvolle Umgang mit Energie, die Steigerung des Wirkungsgrads einer Küche, die Erhöhung der Effizienz der eingesetzten Geräte, der Fachkräftemangel sowie der Stellenwert bzw. Einsatz von Convenienceprodukten.

*Küchenroboter,
Würzmaschinen oder
Spülen ohne Wasser – ist das
die **Hotelküche 2030?**
Köche, Planer und
Industrievertreter wagen
einen Blick in die Zukunft.*



Was ist gewünscht?

Eine Verallgemeinerung ist nicht möglich, da es sehr darauf ankommt, ob ein Hotel privat geführt ist oder sich die Küche in der Kettenhotellerie befindet – die nötigen finanziellen Mittel vorausgesetzt. „Es kommt auf die strategische Ausrichtung an. Im Familienbetrieb wird sich nicht allzu viel ändern, vielleicht kommt die Küche hier – wo möglich – etwas näher zum Gast. Stichworte sind hier: Open Kitchen oder Mobile Cooking. Die Schlagworte bei Ketten lauten Central Commissionary Kitchen oder Theme Kitchen“, schätzt Unternehmensberater und Best Performance Coach Josef Meringer von *JM Consulting*. „Es wird eine Mischung geben. Auf der einen Seite die moderne Technik und deren Nutzen für die

oder das perfekte Abschmecken sind nur durch den talentierten Koch erreichbar.“ Ähnlich sieht das auch Johann Lafer: „Beim Kochen kommt es immer auf das Gefühl an, ein Produkt aus der Natur richtig zu verarbeiten. Das kann man nicht programmieren. Wobei ich hochmoderne Technik, die uns zur Verfügung steht, nicht missen möchte, da sie viele Arbeitsabläufe vereinfacht und sicher macht.“

Entscheidend für die eingesetzte Küchentechnik sein wird die Höhe des Anteils an Convenience-Ware oder ob frische Ware verarbeitet werden muss. „Die Veränderung der Arbeitsabläufe wird maßgeblich dadurch beeinflusst, ob ein hoher oder ein niedriger Conveniencegrad gewollt wird“, erklärt Küchenplaner Wolfgang Eibach. „Ist

„Bedingt durch immer weniger Fachpersonal wird auch wesentlich bessere und mehr Technik in die Küchen Einzug halten.“

Dieter Kobusch, Küchenchef Hotel Vierseithof in Luckenwalde



„Der zunehmende Mangel an Fachpersonal, die steigenden Erwartungen an die Garqualität und der Kostendruck werden den größten Einfluss auf die Arbeitsabläufe haben. Betriebe, die sich nicht rechtzeitig darauf einstellen, werden nicht mehr konkurrenzfähig sein. Konkret heißt das, dass Investitionen in moderne Küchentechnologie heute getroffen werden müssen.“

Christian Hirsch, Produktmanager Rational

MEINUNG

Küche und gleichzeitig die traditionelle Substanz des Kochhandwerks zur Harmonisierung der Speisen“, ist sich Harald Wohlfahrt, Küchenchef im Restaurant Schwarzwaldstube im Hotel Traube Ton-

er niedrig, ist es nötig einen zusätzlichen Arbeitsplatz für die Vorbereitung einzuplanen – das sollte zwischen Warenanlieferung bzw. Frischelager und Zubereitung sein. Ist er hoch, wird der Kühl- und TK-Bereich mehr Volumen haben, klassische Thermik weniger Raum benötigen und Kombidämpfer & Co. den Garprozess beherrschen.“ Den Stellenwert einer guten Küchenplanung untermauert Dominic Ehrenberger, Geschäftsführer *SG Stahl*, ein Unternehmen der *Blanco Professional Gruppe*: „Es muss mehr Wert auf Experten wie Fachplaner gelegt werden. Oft wird aus Angst vor Mehrkosten die Dienstleistung von Experten abgelehnt, was nicht selten zu Arbeitsablauf- und Arbeitsplatzfehlern und so auch zu Folgekosten führen kann“.

Effizient arbeiten

Ein Trend wird sich nach Meinung der Industrievertreter fortsetzen: Profiküchen werden effizienter werden und in gleichem

winterhalter



Wirtschaftlichkeit neu erfunden: GS 500 Energy

Mit der GS 500 Energy minimieren Sie Ihre Betriebskosten. Denn die eingebaute Abluftwärmerückgewinnung Energy vermindert den Energieverbrauch beträchtlich. Darüber hinaus sorgt sie für ein gutes Raumklima und schont gleichzeitig die Umwelt. Die Vorteile der Energy-Version bietet Winterhalter in allen Maschinenserien. Ihr Klick zu mehr Wirtschaftlichkeit:

www.winterhalter.de/Wirtschaftlichkeit



W.A.L. Wassertechnik GmbH

Sauberes Wasser
von Profis für Profis

WAL
www.walgmbh.de

bach in Baiersbronn, sicher. Auch Hans Stefan Steinheuer, Besitzer und Sternekoch des Hotel-Restaurant Zur alten Post in Bad Neuenahr-Ahrweiler, glaubt an eine Mischung aus Handwerk und Technik: „Die Technik wird sich weiterentwickeln. Die jungen Köche beherrschen einen perfekten Umgang damit. Aber das Produkt, das Handwerk und der Geschmackssinn

Im Gespräch mit

Nicolas Makowski, Marketing Manager Frima International

Wie sieht Ihrer Meinung nach eine Hotelküche im Jahr 2030 aus?

Der größte Teil der Hotelküche 2030 wird aus meiner Sicht den heute erkennbaren Trend der Ressourcenschonung spürbar umgesetzt haben, um profitabel zu wirtschaften. Dabei wird es sicherlich dazu kommen, dass Küchendirektoren in ihren Jahreszielen, neben wirtschaftlichen Zielen beim Rohwarenverbrauch, auch Vorgaben zum Verbrauch von Wasser und Energie erreichen müssen. Küchengeräte, z. B. das VarioCooking Center Multificiency, werden dann aus keiner Restaurantküche mehr wegzudenken sein. Veraltete Kochgeräte wie Kipper oder Kessel werden dann komplett durch flexibel einsetzbare, multifunktionale Gargeräte ersetzt sein.

Was wird die Arbeitsabläufe und die Organisation in der Hotelküche nachhaltig verändern?

Meiner Meinung nach geht der Trend weg von Einzelgeräten, deren Nutzen stark auf

einzelne Kochanwendungen beschränkt ist, hin zu multifunktionalen Geräten mit denen eine Vielzahl an Kochanwendungen abgedeckt werden kann: kochen, braten und frittieren in einem Gerät. Das hat zur Folge, dass deutlich weniger Platz nötig ist, viel weniger Energie verbraucht wird und ein geringerer Investitionsbedarf entsteht.

Welche langfristig zukunftsfähigen Lösungen für das Thema Energie forcieren Sie?

Mit dem VarioCooking Center Multificiency haben wir im Herbst 2011 ein hoch innovatives Gargerät eingeführt. Entscheidet sich ein Gastronom heute für den Einsatz dieser Technik in seiner Küche, können Energieeinsparungen von 40 % im Vergleich zu veralteter Kipper- und Kesseltechnologie erzielt werden. Clevere Details wie ein Heizsystem das immer gradgenau die Temperatur steuert, die für das entsprechende Gargut zu jedem Zeitpunkt not-



wendig ist, helfen dabei, Energie in großer Menge einzusparen. Um auch in Zukunft Innovationsführer zu bleiben, arbeiten wir täglich daran, noch besser zu werden. Dass Frima mit dem VarioCooking Center Multificiency nur ein Produkt anbietet und so alle Kraft bündelt, zielt in die gleiche Richtung, unserer Zielgruppe den höchstmöglichen Nutzen zu bieten.

Vielen Dank für das Gespräch! mth

Maße kleiner. Die Anforderungen, die an eine Hotelküche gestellt werden, sind nur mit modernster Küchentechnologie zu meistern. Feste Küchenzeiten gehören der Vergangenheit an, denn der Gast erwartet

zu jeder Zeit ein hochwertiges Speisenangebot. Paul Mayser von *Palux* ist sich sicher: „Die Speisenangebote werden attraktiver werden, aber auch konzentrierter und damit kompakte, leistungsfähige Küchen

mit multifunktional nutzbaren Geräten entstehen. Das Ziel ist eine Speisenproduktion mit optimalen Arbeitsabläufen und minimalem Mitarbeiteraufwand.“ Christian Hirsch, Produktmanager bei *Rational*, verweist da-

Foto: Frima International



eibach die küche

Abtei Hamburg · Alden Hotel Zürich · Alte Pfarrey · Am Aasee · Apicius Bad Zwischenahn · Auerbachs Keller · Blücher Dörscheid · Bocuse Lyon · Bösehof · Brauereigasthof Aying · Burg Wernberg · Caritas · CVJM · DJH · Doerr Feudingen · Em Krützche · Essenz Neuss · Fiester Hannes · Freinsheimer Hof · Herrnhuter Mission Hirschen Eglisau · Hohenstein Coburg · Jäger tor Potsdam · Jagdhaus Eiden · „Jean“ Eltville · Kochschmie.de · Lafer's Stromburg · Landhaus Scherrer · Landhaus St. Urban · Landhotel Voshövel · Menge Arnsberg · Mesa Zürich Münz- + Naschwerk Siegen · Namenlos Ahrenshoop · Palace St. George · Pfeffermühle River Grill HH · Schloss Elmau · Schweizer Bodensee Schifffahrt · Stadtpfeiffer · Stüber's Restaurant · Waldhotel Sonnora · 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

PALUX – IMMER EINE GUTE ENTSCHEIDUNG!

rauf, dass Multifunktionalität eine große Rolle spielen wird. „Dies heißt, dass die Küchengeräte aufgrund der kleinen Räumlichkeiten und schnell wachsenden Trends alle Kochdisziplinen auf den Punkt beherrschen müssen. Das konsequente Übertragen von Aufgaben an die Küchentechnik bringt enormes Potenzial hinsichtlich Effizienz und Wirtschaftlichkeit.“ Dass sich die reine Arbeitsnutzfläche der Küche weiter reduzieren wird, wodurch kleinere und mobile Einheiten stärker zunehmen werden, ist sich auch Dominic Ehrenberger sicher. Anja Halbauer von MKN pflichtet dem bei: „Die Geräte müssen flexibel im Einsatz und transportabel sein. Events, bei denen gekocht wird, finden schließlich immer häufiger an Orten statt,

von aus, dass eine Energieklassifizierung Einzug halten wird. Darauf bereiten wir uns schon heute vor und können für viele unserer Produkte bereits niedrige Verbrauchswerte bestimmen“, erklärt Markus Kosfeld von Bartscher. Auch Palux forciert die Entwicklung entsprechender Technik: „Dabei geht es um intelligente Energieoptimierungssysteme, die die Gesamtheit der Küchengeräte optimal energetisch steuern – und das bei einer hohen Bedienerfreundlichkeit“, betont Paul Mayser. Und auch MKN ist bestrebt, durch prozessoptimierte, energiesparende Gerätelösungen den Energieverbrauch in den Küchen seiner Kunden zu reduzieren: „Dafür setzen wir uns täglich ein und entwickeln diese Ansätze weiter“, erklärt Anja Halbauer.



Alles Gute zu
30 Jahren FirstClass!

Herzlichen Glückwunsch
und Danke für 30 Jahre
Impulse für den Markt.

Macht weiter so!
Wir freuen uns drauf!



„Es wird eine Mischung aus moderner Technik und Handwerk geben. Auf der einen Seite die moderne Technik und deren Nutzen für die Küche und gleichzeitig die traditionelle Substanz des Kochhandwerkes zur Harmonisierung der Speisen.“

Harald Wohlfahrt, Küchenchef im Hotel Traube Tonbach, Baiersbronn-Tonbach

„Die vollautomatische Küche wird es nicht geben, aber es wird Küchentechnik geben, die uns die Arbeit erleichtert und uns hilft auf das Wesentliche zu konzentrieren. Doch wird die Küche der Zukunft dem Koch nie das Denken und den Geschmack abnehmen können und das ist gut so.“



Markus Herbicht, Inhaber und Chef von Gastronativ und Markus Herbicht Catering



reddot design award
winner 2012
PALUX – ausgezeichnet
mit dem product
design 2012

MEINUNG

an denen es keinen fest eingerichteten Küchen-Background gibt.“

Energie sparen

Kein anderes Thema wird aber nicht nur heute, sondern auch die Hotelküche der Zukunft mehr bestimmen, als der sinnvolle und nachhaltige Umgang mit den Ressourcen und damit verbunden der Einsatz energieeffizienter und kostensenkender Küchentechnik. „Alle Energieformen und Einsparpotenziale müssen auf den jeweiligen Betrieb individuell evaluiert und für die Entscheidung des Betreibers entsprechend aufbereitet werden. Langfristig wird eine sinnvolle Kombination der Energien einer der Bausteine des Erfolgs sein“, sagt Josef Meringer. Daran arbeiten auch die Küchentechnikhersteller und forcieren ihr Engagement diesbezüglich in ihren Abteilungen für Forschung und Entwicklung. „Ich gehe da-

Aber welche Küche hat nun wirklich eine Zukunft? Wie lautet das Geheimrezept? Wolfgang Eibach hat darauf eine einfache Formel parat: „Wir planen und bauen sicher keine billigen Küchen, aber darin arbeiten überwiegend zufriedene Köche. Und so ergibt sich eine Addition von sinnvoll eingesetzter Energie, wertvoll verarbeiteten Lebensmitteln und einem hohen Wirkungsgrad der Arbeitsleistung zu einem insgesamt guten Ergebnis, sowohl für die Gäste, als auch für den Gastgeber.“ **mth**

Weitere Inspirationen für die Küche von morgen?

www.bartscher.de
www.eibach-die-kueche.de
www.mkn.de
www.palux.de
www.rational-online.com
www.stahl-grosskuechen.de

Wenn es um die
Realisierung ganzheitlicher, wirtschaftlicher
Küchenlösungen geht,
ist PALUX der
richtige Partner.

PALUX

KÜCHEN MIT KONZEPT

PALUX Aktiengesellschaft
97980 Bad Mergentheim
Tel. 07931/55-0
info@palux.de www.palux.de