



10 TRENDS FÜR DIE KÜCHE DER ZUKUNFT

Faktoren wie steigende Personalkosten, der Fachkräftemangel und die explodierenden 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 perfekten Arbeitsplatz. *chefs!* Redakteur Jörg-Michael Ehrlich befragte vier bekannte Planer für Küchen in **Restaurants, Hotels, Kliniken** und **Betriebsrestaurants** zu Trends in der Küchenplanung

TREND 1: Kleinere Küchen

Die immer leistungsfähigere Küchentechnik ermöglicht in der Kombination mit immer besseren Convenience-Produkten die Planung deutlich kleinerer Küchen. Die vielleicht markantesten Schrumpfung gibt es in den Küchen von Betriebsrestaurants, da dort bei Neuplanungen der größte Teil der Produktion in die Ausgabebereiche (Frontcooking, Wok, Pasta-Station) verlegt wird. Küchen in der Sterne-Gastronomie mit klassischer Postenaufteilung werden dagegen zum Teil wieder größer geplant, um attraktivere (ergonomische) Arbeitsplätze zu bieten.

TREND 2: Multifunktionale Küchentechnik

Für verschiedene Zubereitungsarten geeignete Küchentechnik wie Heißluftdämpfer, Vario-Bräter oder Vario-Kocher (Palux) gibt es zwar schon länger, sie wurden aber weiterentwickelt (vor allem der Heißluftdämpfer). Als wichtigste Innovation der letzten Jahre gelten Multis wie VarioCooking Center (Frima), Flexi-Chef (MKN) oder IQ850 (Ambach). Vor allem die kleinen VarioCooking Center haben das Zeug, die Planung von Restaurantküchen zu revolutionieren.

TREND 3: Hygieneausführungen

Kaum ein Koch hat heute noch Lust, nach einem anstrengenden Arbeitstag lange den Arbeitsplatz oder Herdblock zu putzen. Küchen in Hygieneausführung (nahtlose Arbeitsplatten, einfach zu reinigende Griffe und Schubladen, austauschbare Dichtungen an Kühlschrän-

ken und Kühlschubladen und hoher Hygiene- und Strahlwasserschutz) sind daher gefragt wie nie.

TREND 4: Digitalisierung

Die Digitalisierung der Küche ist nicht mehr aufzuhalten: Köche bedienen über ihre Smartphones nicht nur ihre Heißluftdämpfer, sondern managen über Apps Produktionsprozesse, HACCP-Konzepte, Einkauf und Logistik. Die Digitalisierung eröffnet Köchen völlig neue Freiräume. Doch Vorsicht: Viele Planer sind auf diese Entwicklung noch nicht vorbereitet. Also: gezielt nachhaken!

TREND 5: Planung unter Gesamtkostenaspekten

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 von Küchentechnik.

TREND 6: Geringere Lagerkapazitäten

Der harte Wettbewerb unter den Zulieferern hat dazu geführt, dass sie ihre Logistiksysteme auf „just-in-time“ umgestellt haben. Großhändler fahren ihre Kunden heute bei Bedarf sogar täglich an. Das ermöglicht eine 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. Deshalb spielen

Themen wie Energieoptimierung, Wärmehückgewinnung, sparsamer Umgang mit Ressourcen und energiesparende Technik bei der Planung von Küchen heute eine entscheidende Rolle. Noch ein ganz heißes Thema für die Zukunft: Blockheizkraftwerk und Kraft-Wärme-Kopplung.

TREND 8: Klimatisierung

Zu einem attraktiven Arbeitsplatz gehört eine leistungsfähige Be- und Entlüftung. Bei vielen Planungen wird das Thema leider nach wie vor stiefmütterlich behandelt bzw. der Rotstift angesetzt. Investitionen in Lüftungssysteme schützen nicht nur die Gesundheit der Mitarbeiter, sondern sparen Geld und minimieren den Reinigungsaufwand.

TREND 9: Ergonomie

Während z.B. in Skandinavien höhenverstellbare Arbeitsplätze, Hebehilfen oder hervorragende Lichtbedingungen längst Standard sind, werden Profiküchen in Deutschland sehr oft noch 08/15 geplant (einheitliche Tischhöhen). Dass die junge Köchegeneration immer größer wird und Köchinnen/Frauen im Durchschnitt zehn Zentimeter kleiner sind als ihre Geschlechtsgenossen, hat sich bei der von Männern dominierten Planerszene offenbar noch nicht soweit herumgesprochen.

TREND 10: Küchenfußböden

Küchenfußböden führen im Vergleich zur Großküchentechnik ein echtes Schattendasein. Dabei geht es nicht nur um Rutschfestigkeit, Sicherheit, Hygiene und Dichtigkeit, sondern auch um bisher völlig vernachlässigte Aspekte wie Design, Wohlfühlambiente und einfache Reinigung. !



eibach die küche

Alten Zürich · Alte Kanzlei · Alte Pfarrey Anker Krombach · „Apicius“ · Auerbachs Keller · Bitburger Simonbräu · Blücher Dörscheid · Bocuse Lyon · Bösehof · Brauerei gasthof Aying · Burghotel Wernberg · Caritas · Connyland · CVJM · Diakonie Martinsberg · DJH · Doerr Feudingen · Em Krütze · Fiesterhannes · Freiburger Schnabelwaid · Freinsheimer Hof · Gardels Ringhotel · Herzog von Burgund · Hirschen Eglishau · Hochwiesmühle · Hof zur Linde · „HSH“ Westerland · „il Divino“ · Jägertor Potsdam · Jagdhaus Eiden · „Jean“ Eltville · Krickenbecker See · Krone Konstanz · Lafer's Stromburg · Landhaus Scherrer · Landhotel Voshövel · Löwen Eggenstein Menge Arnsberg · Mesa Zürich · Münzwerk + Naschwerk Siegen · Namenlos Ahrenshoop · Palace St. George · Parkhotel GT · Pfeffermühle · Rüssel's St. Urban · Schäfer Shop · Schloss Elmau + „Retreat“ · Schloss Hohenstein · Schloss Monaise · Schmachtenbergshof · Schwarzer Hahn · Schwarzer Löwe · Schweizer Bodenseeschiffahrt · „Sonnora“ Dreis · Stadtpfeiffer Leipzig · Stüber's Restaurant · Taverne zum Schäfli Villa Hammerschmiede · Wasserturm Köln · Weinhaus Anker · Weinschänke Rohdental · Wittmann Neumarkt · Zugbrücke Grensau



BEISPIEL GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

„Wir verkaufen keine Produkte, sondern Nutzen“

Das sagt Wolfgang Eibach, Inhaber von eibach – die Küche Neunkirchen, der seit über 40 Jahren Gewerbeküchen plant

Zu seiner Philosophie

Ich plane und baue mit meinem Team seit mehr als 40 Jahren Gewerbeküchen, die in der Regel 20 bis 30 Jahre genutzt werden können. Voraussetzung dafür ist, dass ich als Planer gemeinsam mit dem Auftraggeber die konkrete Aufgabenstellung detailliere. Eine Küche muss perfekt sein in Bezug auf das, was die Bauherren und das Küchenteam in Zukunft realisieren wollen. Ich selbst bin zwar kein Koch, kann aber sehr gut beobachten und registrieren, wie jemand in seiner Küche arbeitet. Wir arbeiten auch nicht mit aufwendigen 3-D-Präsentationen am PC, sondern schicken unsere Kunden lieber in von uns realisierte Küchen. Dort können sie sich ein Bild über die Qualität unserer Planung und Ausführung machen, den Herdblock und die Möbel anfassen und mit dem Bauherrn und den Köchen in ihrer Sprache sprechen.

Zu aktuellen Projekten

Ganz gleich, ob es sich um eine Planung für eine kleine Küche für bis zu 30 Essen (aktuell: *Weingut Cantzheim*, Saar) oder eine große Küche für bis zu 300 Essen (aktuell: *Parkhotel Gütersloh*) handelt – es sind die vielen kleinen Details, die am Ende über den Erfolg einer Planung entscheiden. Unsere Herdblöcke und Möbel verfügen beispielsweise grundsätzlich über eine absolut naht- und

fugenlose Arbeitsplatte mit runden Ecken, obwohl runde Ecken einen hohen technischen und handwerklichen Aufwand erfordern. Noch eine Spezialität von eibach-Küchen: Bei uns gibt es keine Fugen, die mit edelstahlfarbenem Silikon bzw. Pactan (Ausnahme Glas und Stein) abgedichtet werden. Ebenso planen wir nur noch Bügelgriffe ein, auf denen

Verschmutzungen sofort erkennbar sind. Unsere Türen (Schubladen, Kühlzüge) haben keine Magnetdichtungen, sondern Anlegedichtungen, die leichter zu reinigen sind. Die Verschlüsse der Kühlzüge sind nicht vorne, sondern hinten, sodass sie vor Verschmutzungen komplett geschützt sind. Bei Schränken verzichten wir grundsätzlich auf Schiebe-



„Ich plane meine Küchen so gut, dass ich mich immer wieder vor Ort sehen lassen kann und ein wunderbares Essen serviert bekomme.“

Wolfgang Eibach, Inhaber, eibach – die Küche, Neunkirchen

türen und bauen stattdessen Flügeltüren ein. Grund: Eine offene Flügeltür wird in der Praxis als störend empfunden und vom Mitarbeiter sofort wieder geschlossen.

Zum Einbau einer Küche

Wichtig beim Bau einer Küche ist nicht nur der Planer. Genauso wichtig sind die Fachleute, die vor Ort montieren. Ich bin als Planer also nicht nur auf einen Top-Möbelhersteller und Top-Hersteller von

Küchentechnik angewiesen, sondern auch auf exzellente Monteure. Mit meinem aktuellen Montageteam arbeite ich seit über 20 Jahren zusammen. Bis auf sehr wenige Ausnahmen (z.B. Mikrowelle von Panasonic oder Alto-Shaam) verwenden wir ausschließlich Technik von deutschen Herstellern, die noch überwiegend in Manufaktur-Qualität hergestellt wird.

Zum Thema Preis

Billig(er) ist für viele Planer eine Lösung, weil sie für das Bessere keine werthaltigen Argumente haben. Zum Glück gibt es nach wie vor Auftraggeber, mit denen ich nicht über den Nutzen von Qualität diskutieren muss. Unser Credo: Wir verkaufen keine Produkte, sondern Nutzen! Und die Qualität muss so gut sein, dass sie diesen Nutzen unterstützt. Wenn es auf dem Markt beispielsweise eine bessere Alternative für eine technische Lösung gibt, dann nehmen wir die. Dabei achte ich allerdings immer darauf, dass es auch die beste Lösung für die jeweilige Aufgabenstellung ist. Bei uns gibt es keine zweite Qualität, son-

dern immer nur eine – die beste. Qualität macht sich immer bezahlt. Ich halte es für bedenklich, dass heute bei vielen Planungen nur noch darauf geschaut wird, wo und wie man das eine oder andere noch billiger machen kann. Ich plane meine Küchen so gut, dass ich mich später immer wieder vor Ort sehen lassen kann und ein wunderbares Essen serviert bekomme. Das ist für mich schlussendlich die schönste Bestätigung für meine Arbeit.