

GastroSpiegel



Zeitschrift für Fachhandel & Planung

Trendthema Energie

▶ Seite 5/Seite 10

Personalberatung spart Geld

▶ Seite 8

Produkt des Monats

▶ Seite 15

Top Leistung. Top Design. Top Preis.

Der neue automatische Kombidämpfer von Unox ist ein wahres Großküchenwunder.



Internorga 13.-18.03.
Halle A3, Stand 203

Die neue Kombidämpfer-Klasse ChefTop™ setzt neue Maßstäbe in Komfort und Leistung, Design und Wirtschaftlichkeit. Ob braten, grillen, dünsten usw.: Der ChefTop™ macht's perfekt. Wunschergebnis eingeben. Fertig. Der Rest ist ChefTop™-Sache. Das Programmieren entfällt ebenso wie Temperatur-, Zeit- und Feuchtigkeits-Eingaben.



Unox Vertrieb Deutschland • Oberer Westring 22
D-33142 Büren/Westfalen
Tel.: 02951-98760 • Fax: 02951-987629
www.unox-oefen.de

GV-Barometer 2009

Investitionsklima bleibt gut

Aufatmen für Händler, Planer und Industrie: Die Investitionen im Großverbrauchermarkt sinken kaum, im Care-Bereich gibt es sogar eine höhere Investitionsneigung. Vor allem der Energieverbrauch gewinnt an Bedeutung.

Es kommen gute Signale aus Hamburg. Denn das Investitionsklima in der deutschen Gemeinschaftsverpflegung (GV) ist mehrheitlich gut, vor allem Kliniken und Heime wollen mehr investieren. Zu diesen Ergebnissen kommt die achte Auflage des GV-Barometers, das die Messe Hamburg anlässlich der Internorga seit 2002 in Auftrag gibt. Die Studie untersucht das Investitions- und Innovationsklima in der GV-Branche.

Mehr als die Hälfte der GV-Entscheidungsträger (53 %) beurteilen das Investitionsklima im eigenen Betrieb als „gut“. Im Vergleich zum Vorjahr (58 %) ist das ein leichter Rückgang, erreicht aber ungefähr das langfristige Durchschnittsniveau von 2002 bis 2008 (= 54,6 %). Der Anteil der GV-Betriebe, die für

das nächste Jahr Investitionen planen, ist im Vergleich zum Vorjahr (63 %) mit 64 Prozent leicht gestiegen, bei den größeren Investitionen (58 %) sogar um vier Prozentpunkte.

Betriebsrestaurants investieren

Rund zwei Drittel (64 %) der Betriebsrestaurants (Business-Bereich) planen in 2009 Investitionen, vor allem bei „Allgemeinen Ausstattungen“ (45 %) und „Ausstattungen zum Kochen“ (36 %). Bei den Kliniken und Heimen (Care-Bereich) deutet sich 2009 eine erhöhte Investitionstätigkeit an. So planen 63 Prozent von ihnen für 2009 Anschaffungen (2008: 61 %), auch hier vor allem „Allgemeine Ausstattungen“.

Weiter auf Seite 10.



EDITORIAL

Fuchs „frisst“ Günther

Ist das die befürchtete Konsolidierung in der Branche? Für manche Branchenbeobachter kam es offenbar nicht überraschend, dass die beiden Familienunternehmen Edgar Fuchs und D. u. E. Günther mit der Neugründung der Günther Großküchentechnik GmbH zum Januar 2009 ihr Projekt- und Objekteinrichtungsgeschäft bündeln, wie es so schön in der Pressemitteilung heißt. Ziel sind angeblich zusätzlich zehn Millionen Euro Umsatz für die nächsten zwölf Monate. Zehn Millionen? Das ist auch bei der Struktur großer Fachhändler eine Menge Holz. Wo kommen diese Umsätze her?

Hauptanteilseigner des neuen Unternehmens ist Fuchs, ein kleinerer Anteil wird weiterhin von D. u. E. Günther gehalten. Man fragt sich, warum? Ging es dem Unternehmen Günther nicht mehr gut? Ist der Preiskampf im Markt zu hart geworden?

Mehr dazu auf Seite 2.



SYSTEMPARTNER

Sie denken nicht in Schubladen, sondern in Räumen?

Besuchen Sie uns:
13.03. - 18.03.2009
Halle 4, Stand 219

Küppersbusch
FOOD SERVICE EQUIPMENT

Das Ideal als Priority
seit 1875

www.kueppersbusch.de

„Anstandslose Hygiene garantiert“

Durch das Planen und Bauen von (Küchen-)Geräten, -Anlagen und -Möbeln, die eine effiziente, weil einfache, leichte und ungefährliche Reinigung erlauben, entsteht beim unerlässlichen, manuellen „Saubermachen“ wirkliche „Hygiene“. Damit ist nicht nur Anwendern, sondern auch Planern geholfen, sagt Wolfgang Eibach.

„Küchendesign von heute und innovative Gerätetechnik stehen aus meiner Sicht eher für statische Hygiene“, fasst Eibach seine Sicht der aktuellen Hygiene-Planung in Profiküchen zusammen. Damit meint er Hygiene, die oft scheinbar günstig mitgekauft werden kann, und kritisiert, dass dadurch das aufwendigere, dynamische Saubermachen verloren gehe. „Bei technisch billig gelöster Hygiene, sollte man doppelt genau die Glaubwürdigkeit des Herstellers unter die Lupe nehmen“, betont Eibach. Sein Credo heißt zum Beispiel „fugenlos“, mit höchstem Anspruch an Ergonomie, „was in einer Küche mit den richtigen Reinigungsprodukten und Saubermach-Routinearbeiten anstandslose Hygiene garantiert.“

Dass Wolfgang Eibach das so sieht, hat Gründe. Denn in seiner 30-jährigen Erfahrung als Küchenplaner hat er viele Beispiele erlebt, die ihn zu dieser Einsicht gebracht haben. Einige werden im Folgenden erläutert.

Der „Hygiene-Kragen“

Eibach kritisiert zum Beispiel, dass am Markt technisch minderwertiger Grillplatteneinbau „Hygiene-Kragen“ genannt wird. Die Höhendifferenz des Kragens von immerhin bis zu 50 Millimeter bedeute einen gravierenden Störfaktor beim Arbeiten wie auch beim Reinigen und deshalb müsse mit einer erheblich längeren Reinigungszeit gerechnet werden. Eibach fragt: Welcher Profikoch hinterfragt und vergleicht schon die Hygiene-Werbebotschaften aller Hersteller auf derartige De-

tails, wo es doch auch Grillplatten gibt, die homogen und flächenbündig in die Deckplatte eingeschweißt werden? Ist nicht bei einem Oberhemd auch als erstes der Kragen verschmutzt? Oder sollte hier nur dem billigeren Geräteeinbau eine „wertvollere“ Bezeichnung verliehen werden?

Die „Hygiene-Verbindung“ oder „Hygiene-Verleistung“

Ferner finde man auch die Bezeichnungen „Hygiene-Verbindung“ oder „Hygiene-Verleistung“ für angestückelte Geräte und Küchenmöbel. Eibachs Kritik: Wird dem interessierten Koch, Betriebsleiter und Investor bei dieser propagierten Hygiene-Bauweise 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. So 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.

Die „Hygiene-Möbel“

Wieder andere – nicht wenige – planen und verkaufen laut Eibach mit großer Begeisterung



Foto: Eibach

- 1 Hygiene „ohne Kragen“ an nahtlos mit runden Ecken eingeschweißter Griddleplatte sowie runde Ecken an Ceran-Feldern und nahtlos runde Ecken an Wasserbad, Deckplatte und H1 am Unterschrank.
- 2 Hygiene und Ergonomie an allen Arbeitsplatten mit durchgehend verschweißten Flächen und runden Vorderkanten.
- 3 Ergonomisch – weil ökonomisch: Zweiter Backofengriff an der „richtigen“ Seite erspart pro Bedienung zwei ganz Schritte!

sogenannte „Hygiene-Möbel“ nach DIN Hygienerichtlinien H2 oder sogar H3*, obwohl gerade im Möbelsegment die absolut geringsten Hygiene-Probleme zu erwarten seien, weil in den Unterschränken nur Arbeitsmittel wie Werkzeuge, Behälter und Zubehör gelagert werden – aber keine Lebensmittel. Hier werde das Blatt im Vergleich zu „Hygiene-Verbindungen“ gewendet. „Wo nichts passieren kann, entspricht ein hoher Preis für ausgewiesene ‚Hygiene-Möbel‘, der auch vom Kunden ohne Nachfrage bezahlt wird, einem hohen Ertrag für die, die sonst immer so ‚günstig‘ sind“, sagt Eibach.

Obwohl die vorgenannten Beispiele noch lange nicht die ganze Palette falsch verstandener Hygiene darstellen, muss man sich laut Eibach doch wundern, wie die größten hygienischen Schwachstellen in Küchen, an Buffets und Geräten, nämlich die bekannten

„Mulden- und Muschelgriffe“ oder „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? „Ganz abgesehen von den schmerzhaften Verletzungen, die man sich in den Falz-Fugen zuziehen kann. 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 nach Eibachs Meinung das Ganze dann geführt, wenn bei Handwaschbecken, die praktisch am Tag maximal zwei- bis dreimal benutzt werden, berührungslose Mischbatterien installiert werden müssen.

* DIN Hygienerichtlinien:

- H1 = bei Küchenmöbeln ist nur der Boden gerundet
- H2 = bei Küchenmöbeln sind Boden und Rückwand gerundet
- H3 = bei Küchenmöbeln sind Boden und Rückwand und Decke gerundet

Diskutieren Sie mit!

Stimmen Sie der Meinung von Wolfgang Eibach zu? Diskutieren Sie mit und schreiben Sie Ihre Meinung an:
ralf.lang@gastrospiegel.de