

KÜCHENTECHNIK

Leicht, schnell und energieeffizient

Die Profiküche von heute und morgen muss vielen Ansprüchen gerecht werden. Energieeffizienz bei optimalen Gar- und Spülergebnissen ist nur einer der wichtigsten davon. Text: **Martin Schneider**



Mit der Premiumqualität der neuen Spülmaschine M-iClean U gehen Gastronomen und Hoteliers auf Erfolgskurs.

Untertischspülmaschine der UC-Serie und Durchschubspülmaschine der PT-Serie.



QUELLE: WINTERHALTER



SPECIAL
küche & technik

Doch die Küche von heute und morgen muss noch viele weitere, für die Gastronomie teils existenzbedrohende Probleme lösen. Nachhaltigkeit steht dabei immer mit an erster Stelle. Technische Geräte müssen immer mehr Tätigkeiten auffangen, die in der Vergangenheit von Küchenmitarbeitern erledigt wurden, die ihr Handwerk von der Pike auf gelernt hatten. Doch qualifiziertes Personal ist mittlerweile dünn gesät und es gilt, Kochen und Spülen soweit zu vereinfachen, dass letztendlich auch ungelernte Kräfte damit zurechtkommen können. Neben der Energieeffizienz und der ökologischen wie ökonomischen Seite ist das mit Sicherheit eine der Hauptherausforderungen für die Entwickler moderner Küchengeräte.

Leicht zu bedienen

Der Hobart Heißluftdämpfer Combi wie auch der Combi-plus verfügen über ein intuitives Glass-Touch-Panel. Über die FastPad-Steuerung lassen sich Garprozesse mit Bild abspeichern. Das führt zu stets gleichbleibenden Garergebnissen. Über 80 verschiedene Rezepte sind beim Combi-plus bereits hinterlegt. Zudem lassen sich weitere ca. 200 persönliche Rezepte speichern. Hinzu kommt, dass sich die Heißluftdämpfer ganz von alleine reinigen. Um punktgenaue Garergebnisse zu erzielen und somit Temperaturüberschreitungen zu vermeiden, regelt der Combi-plus die Heizleistung anhand von Sensoren automatisch entsprechend dem Gargut.

Vielfältige Ausstattungsvarianten

Die MKN Kombidämpfer FlexiCombi und SpaceCombi ermöglichen intelligente Wege des Kochens. Zum Beispiel mit dem intuitiven Touch-Bedienkonzept, der sicheren, automatischen Reinigung, dem praktischen Quereinschub oder dem smarten Garraumkonzept. Integrierte Infoschritte, Favoritenprogramme im Startmenü und die Bedienungsanleitung als Videoclip direkt im Gerät – die entsprechenden technischen Feinheiten liefern ein schlagkräftiges Nutzenpaket. Besonders große Flexibilität bietet der Kombidämpfer FlexiCombi Team. Da er über zwei Garräume in einem Gerät verfügt, kann der Nutzer wahlweise mit zwei Gararten gleichzeitig in einem Kombidämpfer arbeiten.

Garen in Rekordzeit

Palux hat seinen Druck-Steamer mit einer intuitiven Touch-Technologie ausgestattet, die die Bedienung erleichtert und Zeit spart. Das kompakte Tischgerät ist vielseitig einsetzbar und liefert einwandfreie Garergebnisse in kürzester Zeit. Es dämpft schonend und wirtschaftlich Kartoffeln, Gemüse, Fisch und Fleisch, es blanchiert,

Pay per Wash

Der Kauf der Spülcodes lässt sich einfach und schnell durchführen, so auch bei Inhaber Jürgen Böhm vom „Obermaier“ in Kreuzberg.



QUELLE: WINTERHALTER

Mit Pay per Wash von Winterhalter müssen Kunden ihre Untertisch- und Korbdurchschubspülmaschine nicht mehr kaufen, mieten oder leasen. Gastronomen bekommen die komplette Lösung ohne Investition. Bezahl wird nur dann, wenn die Maschine tatsächlich spült. Die Abrechnung bei Pay per Wash erfolgt nach tatsächlicher Nutzung, mit einem exakt kalkulierten Preis pro Spülgang. Diese Ausgaben sind als Betriebskosten sofort steuerlich absetzbar. Eventuell anfallende Kosten für Reparaturen und Wartung sind in dem festgelegten Preis inbegriffen. Im Pay per Wash Portal wählen Kunden die gewünschte Anzahl an Spülgängen aus und bezahlen per Kreditkarte.

NEUHEIT

Im Obermaier in Berlin-Kreuzberg nutzt man das neue Bezahlmodell seit März 2017 für die Untertischspülmaschine im Thekenbereich, in der laut Dunja Funke ausschließlich Gläser gespült werden. Sie hat sich für Pay per Wash entschieden, da dies die kostengünstigste Alternative für ihren Betrieb war.



Der MKN Kombidämpfer FlexiCombi verfügt über zahlreiche zeitgemäße Features.



Der Palux Druck-Steamer hält die Temperatur in der großen Garkammer aufs Grad genau ein.



Die modular aufgebaute KTM MR Serie lässt sich gerade, über Eck oder über zwei Ecken aufstellen.

pochiert, vitalisiert und beherrscht bei Bedarf auch das Niedertemperaturgaren. Neu ist die Touchscreen-Bedienoberfläche, die flächenbündig in das Glaspanel integriert ist: Anwender tippen einfach die gewünschte Funktion oder das passende Symbol auf dem hochauflösenden TFT-Touch-Farbbildschirm an – und schon führt der Druck-Steamer die Aktion aus.

Systeminnovationen

Am „Point of Serve“ ist nicht nur perfekte Speisenqualität entscheidend, sondern auch ein ansprechender Look und die Handhabung. Rieber hat mit dem K|Pot die optimale Lösung für jede Ausgabesituation. Je nach Anforderung bietet die neu erweiterte K|Pot-Familie jedes Funktionsspektrum. Neben den Warmhalte- und Kochvarianten gibt es die neue Einbauversion mit hybrider Kalt- und Warmfunktion für schnelle und maximale Funktionsflexibilität. Als Tabletop Solution gibt es den neuen K|Pot cool, der Speisen auch aktiv punktgenau kühl und frisch hält.

Schnell und unglaublich trocken

Neu bei Meiko sind die beiden Untertischmaschinen der UPster-Serie und der M-iClean U-Serie. Letztere setzt



Der K|Pot, die optimale Lösung für jede Ausgabesituation.

Maßstäbe, wenn es um Geschwindigkeit, Dampfreduzierung und Trocknungsergebnisse geht. Bei der Weiterentwicklung haben sich die Ingenieure besonders auf drei Merkmale konzentriert: die Wärmerückgewinnung, die Umkehrosmose-Anlage sowie die Private-Label-Option des Displays. Die größten Neuerungen bringt die integrierte Wärmerückgewinnung mit sich.

Rote Karte für den Spülschmutz

Die Schlauchpendelbrause ist beim Korbspülen unverzichtbar und doch eine der größten „Wasserverschwenderrinnen“. Wie kann nicht nur während des Spülprozesses in der Maschine wirksam Wasser eingespart werden, sondern auch beim Einsatz der Schlauchpendelbrause? Stierlen liefert die Lösung mit der Vorabräumzone seiner Korbtransportmaschinen-Serie KTM MultiRinse (MR), die mit dem neuartigen RED-Filtersystem ausgestattet wurde. Die Filter können im laufenden Betrieb herausgenommen werden. Zunächst werden in der Vorabräumzone die groben Schmutzpartikel vom Spülgut gelöst. Dieser Spülschmutz wird sodann mit Hilfe einer Umwälzpumpe in das neue RED-Filtersystem gepumpt, ausgefiltert und auf direktem Weg ins Abwasser geführt.

Peter Adam-Luketic, Geschäftsführer vtechnik Planung GmbH, über moderne Küchentechnik und was diese leisten kann bzw. muss.

Passgenau zum Konzept

Worauf sollten Gastronomen bei moderner Küchentechnik heute Wert legen, um wirtschaftlicher aufgestellt zu sein?

Wer heute modernisiert, alte Geräte austauscht, der spart so schon deutlich Ressourcen ein. Küchentechnik ist im Vergleich zu vor zehn Jahren heute wesentlich ressourcensparender. Effiziente, wirtschaftliche Prozesse können Gastronomen nur unter zwei Voraussetzungen sichern. Erstens: Die Techniken müssen zu den Mitarbeitern passen, sie müssen Freude bereiten. Das tun sie, wenn sie praktisch sind und gleichzeitig Koch und Küche auf ein neues Qualitätslevel bringen. Wenn am Ende die Kollegen Techniken wie ein Smartphone nutzen, zwar intuitiv, aber über Jahre doch nur wenige Prozent der Möglichkeiten des Gerätes ausschöpfen, dann wäre weniger mehr gewesen. Unser Rat: Unbedingt immer vorher andere Küchen und Konzepte anschauen und auch die neuen Techniken mal auf Herz und Nieren testen. Hier sollten die Mitarbeiter, die damit arbeiten, ins Boot geholt werden. Und zweitens: Techniken müssen sich in ein zuvor erarbeitetes stimmiges Konzept einfügen.

Welche Techniken helfen, Arbeitszeit zu sparen?

In allererster Linie sind es durchdachte Prozesse mit darauf abgestimmten Techniken. Hier spielt viel hinein. Um nur einige Aspekte zu nennen: Multifunktionsgeräte, die Raumflächen sparen und so kürzere Wege ermöglichen können, manchmal auch leistungsfähigere oder Highspeed-Geräte, aber auch die Kapazitäten und die Anordnung von Lager- bzw. Kühlflächen. Wer chillt, eine Bankettküche betreibt oder im À-la-carte-Geschäft seine Produktion entzerren möchte, benötigt mehr Lagerflächen und andere Kühlmöglichkeiten, etwa Schnellkühler. Hier greift viel ineinander.

Kann die Digitalisierung dazu beitragen, den Personalmangel abzufedern?

Ja, und zwar dort, wo sich einfache analoge Tätigkeiten deutlich schneller abwickeln lassen. In der Küche betrifft das momentan vor allem die Hygieneprozesse und die HACCP-Dokumentation, auch mit Unterstützung von Cloud-basierten Systemen, die viele Arbeitsbereiche einbeziehen. Digitale Lösungen helfen auch im Bereich Einkauf, beim Warenlagermanagement und im Rezeptmanagement. Bei weiteren Arbeitsbereichen, auch in der Vernetzung, stecken wir erst in den Kinderschuhen.

INTERVIEW

winterhalter®

Die neuen Untertischspülmaschinen der UC-Serie.

MEISTERSTÜCK

Geschaffen für Sie. Für die Zukunft bereit.



Intuitiv und komfortabel in der Bedienung. Absolut sicher und zuverlässig im Betrieb. Und in jedem Detail von höchster Qualität. Mit der neuen UC-Serie präsentiert Winterhalter die nächste Generation Untertischspülmaschinen. Die UC ist ein Stück Ingenieurskunst. Ein Profiwerkzeug für perfekte Spülergebnisse. Bereit für die Anforderungen von heute und morgen. Weitere Infos unter: www.winterhalter.de/uc