



Passend zum Konzept: Blick auf die Herdanlage mit Griddleplatte, mehreren Induktionskochstellen und kleinem Kombidämpfer in der Mensa Campo Bonn Poppelsdorf (o.); Showcooking-Carree der Mensa Campo mit Herdanlage im Hintergrund (re.); Showcooking-Station und Herdanlage bei Continental in Frankfurt (unten li. u. re.).



Fotos: vtechnik



## Passgenau zum Konzept

Koch und Küchenplaner Peter Adam-Luketic verrät im Interview, worauf es bei der Auswahl einer Herdanlage besonders ankommt.

### Interview Thomas Klaus

Peter Adam-Luketic, Geschäftsführer von vtechnik Planung mit Sitz im baden-württembergischen Gaggenau, plant seit mehr als 30 Jahren erfolgreiche Verpflegungskonzepte für die Profiküche. Darunter sind rund 100 Projekte für 25 Studierendenwerke. Als gelernter Koch und langjähriges VKD-Mitglied kennt er die Herausforderungen bei der Herdplanung genau.

### KÜCHE: Herr Adam-Luketic, worauf sollten Gastronomen bei der Planung von modernen Herdanlagen achten?

**PETER ADAM-LUKETIC:** Eine Herdanlage ist und bleibt in einer klassischen Restaurantküche mit À-la-carte-Geschäft das Herzstück. Hier pulsiert es; hier wird kreativ gearbeitet, und das unter höchstem Zeitdruck. Das klappt nur, wenn dieser Bereich den Mitarbeitern Freude bereitet, die Technik zum Team passt, Flexibilität in der Speisekarte und bei den Trends ermöglicht und natürlich perfekt in den Raum und die Arbeitsprozesse eingebunden ist. Für diesen Bereich gibt es eine lange Liste an möglichen Details und Ausstattungen.

### Und was ist der entscheidende Aspekt?

Erst das gastronomische Konzept erstellen, dann die Herdanlage konzipieren! Denn das Konzept entscheidet, was Pflicht und was

Kür ist. Es ist der häufigste Fehler bei Investitionen – ein vorschneller Blick auf technische Details.

Sie sind wichtig. Aber, um nur ein Beispiel zu nennen: Wer zu den Stoßzeiten nicht den nötigen Lagerraum für kühle oder warme Komponenten

„Eine **Herdanlage** ist und bleibt in einer klassischen Restaurantküche mit À-la-carte-Geschäft das Herzstück.“

Peter Adam-Luketic

hat, idealerweise am Platz, mit Ergänzung im Backbereich, sondern jedes Mal eine Hilfskraft schicken oder gar selbst laufen muss, vergeudet wertvolle Zeit. Das kulinarische Konzept, die

Arbeitszeiten, die Auslastung und die Personalausstattung bilden sich genauso in einer Herdanlage ab wie künftig geplante Veränderungen. Ob Bankettküche, Show- oder offene Küche, mit oder ohne Cook & Chill für eigene Vorbereitungen – auch das spiegelt sich im Konzept der Platten, der Geräte, im Unterbau, in der Medienwahl wider.

Für Herdanlagen vor dem Gast empfehlen wir grundsätzlich Induktion, bei den Geräten natürlich stets den Wok und die Griddleplatte. Wer häufig Schmorgerichte bietet, manchmal zusätzlich Gruppen zum Frühstück oder über den Tag bewirbt, der kann mit dem Einbau eines multifunktionalen Druckgargerätes in seiner Herdanlage mehr Flexibilität und einen zeitlichen Puffer gewinnen.

## „Es ist der **häufigste Fehler** bei Investitionen – ein vorschneller Blick auf technische Details.“

Peter Adam-Luketic

### Wie sieht es mit dem Rückbereich aus?

Ein zügiges Arbeiten am Herd erfordert stets einen passenden, ergänzenden Rückbereich – Kombidämpfer, Kühl- und weitere Lagerflächen, auch Stellflächen, Anrichteflächen, der Weg zum Pass: Alles das muss mit der Herdanlage gut zusammenspielen. Wir empfehlen, nicht nur kulinarische, sondern auch ergonomische Aspekte zu berücksichtigen.

### Haben Sie ein Beispiel?

Wir planen heute reinigungsfreundliche Küchen mit höheren DIN-Hygienestandards, etwa H1 oder H2. Gerade bei Herdanlagen bringen fugenfreie Arbeitsflächen und abgerundete Kanten echte Zeitvorteile.

### Welche Trends stellen Sie fest?

Kompakter und kostensparender, dafür multifunktionaler und mit mehr Freiräumen für die kulinarische Gestaltung – so sehen heute unsere Produktionsbereiche aus. Wir nehmen so aktuelle Herausforderungen auf: Bei nach wie vor hohem Kostendruck gehen

wir sorgfältig mit Stell- und Raumflächen um, die hohe Unterhaltskosten verursachen. Und multifunktionale Geräte unterstützen immer öfter im Umfeld von Herdanlagen. Es ist nicht nur dem Fachkräftemangel geschuldet. Multifunktionale Geräte bringen auch zeitliche Spielräume und Flexibilitäten im Angebot. Und gleich, ob Restaurantküche oder Betriebsgastronomie: Bei Neu- oder Umbauten sehen wir mehr Mut zu offenen Küchen oder teilweise einsehbaren Bereichen. So werden noch mehr Frische und Vertrauenswürdigkeit unter Beweis gestellt. Hier finden wir heute optisch sehr hochwertig-attraktive, individuell gestaltete Herdbereiche inklusive der gastronomieeigenen CI mit Logo auf den Herden. Übrigens: Wir empfehlen bei unseren Um- oder Neubauten stets, zusätzliche Leitungen für Leerrohre bzw. Glasfaserkabel vorzusehen. Denn die Lebensdauer von hochwertigen Küchen liegt bei mindestens 15 Jahren – digitale Neuerungen werden schneller einziehen.



## PETER ADAM-LUKETIC

Jahrgang 1963

Seit 1989 Gründer und Geschäftsführer vtechnik Planung GmbH

2008 bis 2010: Vorstandsvorsitzender des Verbandes der Fachplaner Gastronomie – Hotellerie – Gemeinschaftsverpflegung e.V.

2014: Future Kitchen Award für Konzept und Umsetzung der nachhaltig-wirtschaftlichsten Mitarbeitergastronomie Deutschlands (Juwi AG)



PACO  
JET



## Pacojet 2 PLUS. Perfektion à la minute.

- Neue, programmierbare automatische Wiederholfunktion
- Neues revolutionäres Verschlusssystem des Pacossier®-Flügels „Gold-PLUS“

[www.pacojet.com](http://www.pacojet.com)

THE PACOJET DIFFERENCE – WE PACOTIZE®.