



Mit modernen Bedienkonzepten mit Touchbedienung, ergonomischer Höhe und besonderer Energieeffizienz punkten Kessel, Kipper und Druckgarer von Elro laut Verkaufsleiter Tobias Brand.

Elro

Kessel, Kipper und Druckgarer

Flexible Spezialisten

Der Einsatz von Multifunktionsgeräten in Care-Küchen nimmt zu, weil sich mit nur einem Gerät eine Vielzahl an Garverfahren umsetzen lässt. Experten aus der Großküchentechnik erklären, warum die klassischen Kessel, Kipper und Druckgarer dennoch ihre Daseinsberechtigung behalten.

Das Versprechen moderner Multifunktionsgeräte wie dem iVario Cooking-Center von Rational oder dem Flexi-Chef von MKN ist groß: Kochen, Braten, Dünsten, Dämpfen, Druckgaren, Schmoren, Frittieren, Niedertemperaturgaren, Gären, Sous-Vide, Konservieren, Grillen oder Backen, und das in nur einem einzigen Gerät. Für Care-Küchenleiter stellt sich damit häufig die Frage: Wozu Platz, Energie und Budget für eine Vielzahl unterschiedlicher Geräte wie Kessel, Kipper, Druckgarer oder Öfen ausgeben, wenn sich alle Speisen auch in einem Multifunktionsgerät in beispielsweise dreifacher Ausführung zubereiten lassen? „Multifunktionsgeräte erfüllen die Anforderung, mehrere Garverfahren zu erlauben, gleichzeitig sind sie oft ein Kompromiss hinsichtlich Effektivität und Effizienz“, gibt Hagen Fietz, Vertriebsleiter Foodservice Equipment Deutschland bei Electrolux Professional, zu bedenken. 500 Liter Suppe, die regelmäßig etwa in Seniorenheimen auf den Mittagstisch kommen, oder auch große Mengen an Kartoffeln, Reis und Nudeln, die in jeder Großküche auf dem täglichen Speiseplan

stehen, ließen sich in einem Kochkessel am einfachsten zubereiten, erläutert Fietz. Auf Wunsch auch ausgestattet mit einem automatischen Rührwerk, so dass sich per Knopfdruck gleich ein samtiges Kartoffelpüree herstellen lasse.

Auch das Frittieren sei ein gutes Beispiel, um den Nutzen traditioneller Basisgeräte herauszustellen: In einem Multifunktionsgerät müsse nach dem vorigen Garen des Frittierguts Öl eingefüllt und aufgeheizt werden, das nach dem Frittieren abgekühlt, abgelassen und möglicherweise gefiltert und gelagert werden müsse, bevor ein anderes Produkt im selben Gerät nach erfolgter Zwischenreinigung zubereitet werden könne. „Das ist kompliziert, zeitintensiv und alles andere als effizient“, betont der Vertriebsleiter und ergänzt: „Alles kein Problem beim Einsatz einer Fritteuse.“ Anja Halbauer, Marketing PR-Managerin bei MKN, pflichtet ihm bei: „Die klassischen Kochgeräte sind auf ihrem jeweiligen Gebiet echte Spezialisten und daher eben besonders gut für bestimmte Speisen oder Gararten geeignet. Das ist aber auch immer abhängig davon, was und wie viel ein Koch oder ein Küchenteam

mit den Geräten produzieren möchte.“ Wenn man immer eine bestimmte Gerätefunktion für ein bestimmtes Produkt benötige, dann sei der Einsatz von Spezialgeräten meist sinnvoll und effizient, empfiehlt Halbauer.

Vorteile der Basisgeräte

Dabei können auch die sogenannten „Klassiker“ unter den Großküchengeräten mehr, als ihr Name offenbart, weiß Tobias Brand, Verkaufsleiter Deutschland Elro Großküchen: „Multifunktionsgeräte sind eine ideale Ergänzung zu traditionellen Gargeräten. Dennoch haben klassische Geräte wie Kessel, Kippbratpfanne und Druckgarer noch immer ihre Daseinsberechtigung – auch, weil ein klassischer Kessel oder eine Kippbratpfanne, richtig genutzt, gewissermaßen ein Multifunktionsgerät ist.“ So verfolge das Unternehmen seit jeher das Ziel, den Kunden „multifunktionsfähig nutzbare Geräte“ zu liefern, erklärt der Verkaufsleiter weiter. Dies zeige sich beispielsweise in den Flexipfannen der Serien Easy Cook oder 2300, die serienmäßig über eine Brat- und Kochfunktion verfügen.



Rational



MKN

Multifunktionale Geräte wie der iVario Pro bieten Care-Küchenleitern laut Keyaccount-Manager Markus Baier höchste Leistung ohne die Gefahr des Anbrennens und Überkochens.

Im Studentenwerk Bonn kommen sowohl der multifunktionale Alleskönner Flexi-Chef als auch der Klassiker Fritteuse zum Einsatz.

Auch Holger Burgtorf, Produktmanager bei Phoenix, sieht Care-Küchenleiter mit Kesseln und Kippnern bestmöglich für den Küchenalltag gerüstet: „Mit Kochkesseln und Kippnern ist man in einer Küche sehr multifunktional aufgestellt. Verschiedene Garverfahren können nicht nur nacheinander, sondern auch parallel ablaufen, Gerichte müssen nicht lange warmgehalten werden.“ Dabei werde immer das für das jeweilige Garverfahren und die Menge passgenaue Gargerät ausgewählt.

Einen weiteren, großen Vorteil der „Klassiker“ sieht Vertriebsleiter Hagen Fietz schließlich in den Anschaffungskosten: Die Spezialisten – also für das Kochen der Kochkessel, in puncto Braten die Kippbratpfanne und für das Schmoren der Druckgarer – seien in der Investition günstiger als Universalgeräte, „die alle Funktionen mitbringen müssen, von denen eventuell nur ein Teil gebraucht wird.“

Intelligent kochen

Küchenleiter, die über eine mögliche Neuananschaffung von Großküchengeräten nachdenken, sollten außerdem nicht vergessen, dass sich auch im Bereich der traditionellen Kessel, Kipper und Druckgarer in den letzten Jahren viel getan hat, sind sich die Experten einig. Das Image der multifunktionalen Alleskönner, die als Innovationen den Markt erobern, drängen die Klassiker oftmals in den Hintergrund, doch auch sie wurden stetig weiterentwickelt und mit innovativen Funktionen ausgestattet. Tobias Brand von Elro berichtet: „Natürlich geht auch hier die Entwicklung weiter. Gerade das Thema Druckgaren ist aus modernen Küchen nicht mehr wegzudenken. Hier wird die Technik immer filigraner und noch effizienter.“ Auch bei Kippbratpfannen

würden Heizsysteme deutlich effizienter und sparten damit Energie trotz zum Teil geringerer Anschlusswerte, ergänzt der Verkaufsleiter. Darüber hinaus hielten auch hier moderne Bedienkonzepte mit Touchbedienung, aufgeständert auf ergonomischer Augenhöhe, Einzug in die Großküche.

Bei MKN setzt man nicht nur seit jeher auf hochwertigen Edelstahl für die Fertigung der Küchentechnik. Alle modularen Seriengeräte sind zudem miteinander kompatibel und verweisen laut Anja Halbauer auf eine Technik, die „schon immer auf einem sehr hohen Niveau“ sei. Dennoch habe es auch im Bereich der traditionellen Basisgeräte einige Weiterentwicklungen gegeben. „So gibt es zum Beispiel inzwischen bei Gasgeräten vielfach Gebläsebrenner, sie sind insofern deutlich schneller und erheblich effizienter geworden. Auch doppelwandige Deckel sind heute bei uns Serie, was zu einer höheren Energieeffizienz führt“, legt die PR-Managerin dar.

Mit modernen Steuerungen wie der K-Line-Cooking-Intelligence-Touchbedienung (KCI) von Phoenix sei es zudem möglich, beispielsweise HACCP-Daten über eine Datenschnittstelle oder direkt am Gerät als PDF zur Verfügung zu stellen, führt Holger Burgtorf ergänzend an. „Küchengeräte sind dadurch in der Lage, eine Sprache zu sprechen, und lassen sich herstellerunabhängig vernetzen“, erläutert der Produktmanager. Mehr als 200 Gerätevarianten der Serie K-Line unterstützen diesen Standard und würden so den Ansprüchen der zunehmend gekoppelten Küchenprozesse in modernen Großküchen gerecht.

Konkurrenzfähiges Niveau

Gerade dieser Aspekt, die Weiterentwicklung der Geräte mit intelligenter

Steuerung, sei es, der die Spezialisten auf ein konkurrenzfähiges Niveau zu den Multifunktionsgeräten stelle, sind einige Großküchentechnik-Experten überzeugt. Hagen Fietz von Electrolux Professional sagt dazu: „Die Steuerung der Electrolux-Geräte wurde in den letzten Jahren intelligenter, die Messungen und Regelungen feinfühler. So ist das Sanftgaren zum Beispiel empfindlicher Milchspeisen kinderleicht.“ Die Einteilung in Garzonen mit unterschiedlichen Temperaturen, Kippbratpfannen im Kesselmodus, ein sensibler Sanftanlauf beim Schwenken, ein reduzierter Energieverbrauch durch bessere Isolierung, eine exakte Temperatursteuerung, die Protokollierung von HACCP-Daten, Arbeiten mit Rezepten und die Vernetzung der Geräte mit Visualisierung aller relevanten Daten für den Küchenleiter seien Beispiele für die laufende Evolution dieser Technik. Abgerundet werde der moderne Spezialist aus der Serie Electrolux Thermaline mit dem integrierten Touch-Display.

Einbindung in die Küchenprozesse

Doch wie werden Kessel, Kipper und Druckgarer möglichst effizient in den Alltag einer Großküche eingebunden? Tobias Brand betont: „Wichtig ist hier die genaue Produktions- und Ablaufplanung in der Küche. Geräte sollen dort stehen, wo sie auch effizient und sinnvoll eingesetzt werden können, auch hinsichtlich Logistik und Wegekonzept.“ Auch das Verpflegungskonzept spiele hierbei selbstverständlich eine wichtige Rolle: Die Küche sollte dem Verkaufsleiter zufolge nach Möglichkeit in Bereiche mit Themenschwerpunkten, wie zum Beispiel Kochen oder Braten gegliedert sein, um die entsprechenden Geräte

sinnvoll anzuordnen. Auch das Thema Speisenausgabe und Nachproduktion sei diesbezüglich zu berücksichtigen, denn mit dem Thema Druckgaren könne beispielsweise eine bedarfsgerechte Nachproduktion an eine Speisenausgabe abgebildet werden. „Wenn das Gerät jedoch am anderen Ende der Küche steht, macht das dann wenig Sinn“, gibt Tobias Brand zu bedenken und verweist auf die Kompetenz eines Küchenfachplaners, der in einer möglichst frühen Phase der Planung konsultiert werden sollte, um genau diese Punkte zu klären.

Hagen Fietz benennt einen weiteren Aspekt, den es bei der Planung der Küchenprozesse und unter Einsatz von traditionellen Spezialisten zu beachten gilt: „Je besser die benötigten Mengen bestimmter Speisen vorab bekannt sind, desto effizienter lassen sich die verwandten Garprozesse miteinander kombinieren. Ähnliche Speisen in der Garabfolge vermeiden häufige Temperaturwechsel und reduzieren Produktionspausen. So wird Zeit und Energie gespart.“ Die Hinterlegung eigener Garprogramme stelle darüber hinaus stets das bestmögliche Garergebnis sicher – „auch wenn es mal stressig wird“, sagt der Electrolux Professional-Fachmann.

Streitpunkt Energieeffizienz

Und wie sieht es in puncto Energieeffizienz aus? Kann sich der, oft auch gleichzeitige, Betrieb verschiedener Großküchengeräte auch im Hinblick auf die Kosten für die er-



Electrolux Professional

Mit vielen Leistungsmerkmalen bis hin zur Visualisierung aller relevanten Daten für den Küchenleiter sind auch moderne Kessel, Kipper und Druckgarer von Electrolux Professional auf der Höhe der Technik.

forderte Energie lohnen? Oder liegen hier die Multifunktionsgeräte doch vorne? Dies lasse sich pauschal nicht sagen, sind sich die Branchenexperten von MKN, Elro und Phoenix einig: „Welche Geräte den größeren Sinn machen, ist von vielen Faktoren abhängig, zum Beispiel von den zu produzierenden Speisen, den örtlichen Gegebenheiten oder dem verfügbaren Platz“, erklärt Anja Halbauer und ergänzt: „Und auch die Frage, ob es sich um einen Neubau oder einen Küchenumbau handelt, spielt hier häufig eine Rolle.“

Tobias Brand merkt an: „Prinzipiell ist eine Reduktion der Geräte auch eine Kostenre-

duktion, da hier auch weniger Infrastruktur wie Platz, Bodenrinnen, Anschlüsse und Abluft benötigt wird.“ Jedoch könne ein Großküchenbetrieb auch nicht nur mit multifunktionalen Alleskönnern bewerkstelligt werden, betont der Verkaufsleiter. Diese könnten zwar mehrere Garverfahren abbilden, jedoch nicht gleichzeitig. Zudem sei ein Korpus eines kippbaren Multifunktionsgeräts aufwendiger zu reinigen als ein Standardkochkessel, was wiederum Zeit und Chemie beanspruche. „Allein daher ist das Thema der ausschließlich multifunktionalen Geräte kein Allheilmittel in der Küche“, wendet der Elro-Fachmann ein und ergänzt: „Das Thema Hygiene und einfache Reinigung sollte gerade auch im Care-Bereich immer mitberücksichtigt werden, insbesondere auch die Spritzschutzklasse sowie das „Hygienesdesign“ der Geräte.“ Effizient sei seiner Ansicht nach daher eine Kombination von traditionellen Geräten mit Multifunktionsgeräten. Deutlicher und vor allem gegensätzlich positionieren sich beim Thema Energieeffizienz Hagen Fietz von Electrolux Professional sowie Markus Baier, Keyaccount-Manager Care bei Rational Deutschland. Während Fietz auf die oftmals „immensen Anschlusswerte“ von Multifunktionsgeräten verweist, bei denen es zu „erheblichen Spitzenlasten“ kommen könne, die sich „der Energieversorger teuer bezahlen lässt“, bemängelt Baier kostenintensive Aufheizzeiten traditioneller Geräte: „Die Verwendung von klassischen Kippern, Kesseln und Druckgarern ist nicht als kosten- und energieeffizient einzuordnen, da

Vorteile abwägen

Vorteile der „Spezialisten“

Gegenüber multifunktionalen Universalgeräten überzeugen die klassischen Einzelgeräte laut Hagen Fietz von Electrolux Professional gerade durch ihre Kompetenz bei einem Garverfahren. Die Vorteile seien demnach:

- geringere Anschaffungskosten
- eine bekannte und bewährte Gerätetechnik mit intuitiver Bedienbarkeit
- Möglichkeit zur hygienischen Anbindung an vorhandene Kochtechnik ohne Lücken, Fugen und unergonomische Absätze
- leichte Reinigung
- Möglichkeit zur parallelen Speisenzubereitung mit bestmöglicher Flexibilität im Vergleich zur Produktion in

aufeinanderfolgender Serie

- unterschiedliche Größe und Kapazitäten lieferbar
- mehr Kapazität bei geringeren Anschaffungskosten

Vorteile der „Allrounder“

Als Alternative zu den „Spezialisten“ unter den Großküchengeräten bieten Multifunktionsgeräte einige besondere Features:

- geringere Anzahl von Geräten, die angeschafft werden müssen
- mehr Platz in der Küche
- effizienteres Kochen und Garen
- viele Produktionsverfahren in einem Gerät ▶

jb/rl



Phoeniks

Moderne Steuerungen wie die K-Line-Cooking-Intelligence-Touchbedienung (KCI) von Phoeniks ermöglichen es, beispielsweise HACCP-Daten über eine Datenschnittstelle oder direkt am Gerät als PDF zur Verfügung zu stellen.

Alle Geräte eine lange Aufheizzeit benötigen, bis sie die gewünschte Temperatur erreichen.“ Ebenso sieht der Keyaccount-Manager, entgegen Fietz, bei den Klassikern einen erhöhten Reinigungsaufwand, da in klassischen Gargeräten Speisen leicht anbrennen würden – was auch die Menge an benötigtem Wasser und Reiniger erhöhe. Baier erläutert: „Denn es gibt beispielsweise dicke Tiegelböden mit langen Vorheizzeiten und träger Reaktion oder dünne Tiegelböden mit ungleichmäßiger Temperaturverteilung und anbrennenden Speisen.“

Höchste Leistung ohne Anbrennen

Der multifunktionale iVario Pro von Rational beinhaltet daher eine patentierte Heiztechnologie aus Keramik-Heizelementen, die mit einem „reaktionsfreudigen, kratzfesten Tiegelboden“ verbunden seien. Damit heize das Gerät in weniger als 2,5 Minuten gleichmäßig den gesamten Tiegelboden auf 200 Grad auf und reduziere bei Bedarf schnell seine Temperatur. Gleichzeitig stünden genügend Leistungsreserven zur Verfügung, damit auch bei großen Anbratmengen oder beim Aufgießen Temperaturschwankungen schnell abgefangen werden können. „Für Care-Küchenleiter heißt das: höchste Leistung und trotzdem kein Anbrennen, kein Überkochen – also ein effizienter Einsatz von Küchentechnik in den genannten Bereichen“, ist Baier überzeugt.

Dem hält Hagen Fietz entgegen: „Wartezeiten teurer Mitarbeiter erzeugen mit Abstand die größten Kosten: Mit mehreren

parallel arbeitenden Geräten anstelle eines einzigen Allrounders lassen sich Belastungsspitzen besser abfedern.“ Letztlich seien seiner Meinung nach Allrounder, die durch ihre komplizierte Bedienung am Ende doch nur als Kippbratpfanne genutzt werden, oft ihr Geld nicht wert.

Zustimmung erhält er dazu von Holger Burgdorf. Der Phoeniks-Produktmanager fügt hinzu: „Insbesondere moderne Kochkessel haben einen sehr hohen Wirkungsgrad und sind damit sehr effizient. Beispielsweise beim Braten mit offenem Deckel besteht zwischen einem multifunktionalen Gerät und einem modernen Kipper eher kein Unterschied im Energieverbrauch.“ So würden moderne Kochkessel einen sehr hohen Wirkungsgrad von bis zu über 90 Prozent aufweisen, erklärt Burgdorf. Er betont: „Das schont nicht nur das Budget, sondern wird auch dem nachhaltigen Einsatz von Energie gerecht.“ Er empfiehlt Care-Küchenleitern, die über eine Neuanschaffung moderner Küchengeräte nachdenken: „Wichtig ist es, die Anforderungen an die geplanten Menüstrukturen und Zusammenstellungen zu erarbeiten. Daraus ergeben sich die benötigte Anzahl und das benötigte Volumen und die Kapazität der einzelnen Geräte.“

Tipps für Küchenleiter

Multifunktionsgeräte könnten vor allem dann eine gute Wahl sein, wenn die Küche (zu) klein sei, wenn die Produktion genau vorausgeplant oder wenn zeitlich von der Produktion entkoppelt ausgegeben werden könne, gibt Hagen Fietz zu. „Sobald

jedoch hohe Chargenmengen flexibel in kurzer Zeit auf den Punkt produziert werden müssen, spielen die Spezialisten ihre Vorteile aus“, ist der Verkaufsleiter sicher und ergänzt: „Electrolux Professional unterstützt das Küchenteam an dieser Stelle auch mit der „One“-Konnektivität, maximal effizient zu arbeiten.“

Flexibilität ist hingegen für Tobias Brand ein wichtiger Aspekt, den es neben anderen zu berücksichtigen gelte. Sein Rat lautet: „Die Anzahl der Essen kann durchaus variieren in der Zukunft. Die Auslegung der Füllvolumen sollte daher einen „Puffer“ bieten, um dies nach oben hin zu kompensieren.“ Wo irgendwann möglicherweise weitere Geräte benötigt würden, sollten daher bereits die Medienleitungen und Platz zur Verfügung stehen, ergänzt der Elro-Verkaufsleiter. Auch könne sich mit der Zeit das Produktions- und Speisekonzept ändern, was ebenfalls in der Planung berücksichtigt werden müsse. „Künftige Szenarien sollten ‚durchgespielt‘ und besprochen werden. Auch hier kann ein Küchenfachplaner kompetent helfen“, weiß Brand.

Eins statt drei

Auch im Hause Rational stehe die Flexibilität der Küchenleiter mit an oberster Stelle, erläutert Markus Baier. Anders als seine Branchenkollegen empfiehlt der Keyaccount-Manager jedoch uneingeschränkt die Anschaffung von Multifunktionsgeräten: „Bei einer Neuanschaffung empfehlen wir, statt in drei Geräte in ein multifunktionales Gargerät, wie den iVario Pro, zu investieren – denn allein die Platzersparnis spricht schon für sich.“ Sowohl bei einem Neu- als auch einem Umbau der Küche helfe Rational bei der Erstellung eines individuellen und auf die Bedürfnisse der Care-Küche maßgeschneiderten Küchenkonzepts, das zudem ein besonderes Augenmerk auf eine effiziente und funktionelle Nutzung der Küchentechnik lege.

Was immer Küchenleiter bei jeder Wahl ihrer neuen Küchengeräte jedoch planen: „Entscheidend ist, dass die eingesetzte Technik zum Konzept der Küche passt“, erklärt Hagen Fietz abschließend und ergänzt: „Electrolux Professional hilft bei der Abwägung und Entscheidungsfindung und bietet mit der Thermaline Geräteserie eine breite Auswahl feinsten Großküchentechnik – sowohl von absoluten Spezialisten bis zu multifunktionalen Allroundern.“

Julia Breil