

ZEIGT HER eure Künste

Transparenz nach innen und außen lautet der Trend für die professionelle Küche. Das macht auch die rasante Entwicklung der modernen Technik möglich.



Bild: MKN

Längst sind es nicht mehr ausschließlich Induktionswok und Grillplatte, mit denen den Gästen die Teilhabe am Küchengeschehen suggeriert wird. Das Thema Frontcooking hat im Lauf der vergangenen Jahre mehrfache Erweiterung erfahren. Galt es vor einiger Zeit noch als Revolution, wenn Mitglieder des Küchenteams vor den Gästen in der Pfanne rührten oder Kurzgebratenes wendeten, gilt heute die gläserne Küche beinahe als Pflicht.

Die Zunft zeigt, was sie kann. Durch gläserne Fronten oder große Fenster werden die Produktionsstätten vom Gasträum her einsehbar, jeder Handgriff unterliegt dem Diktat der Transparenz. Es regiert die neue Offenheit, ermöglicht auch durch moderne Technik. Schließlich wäre es noch vor wenigen Jahren undenkbar gewesen, eine zu den Gästen hin halboffene Küche zu organisieren, alleine die Temperaturunterschiede sowie die Belästigung durch Wrasen und die vielfältigen, nicht immer angeneh-

men Gerüche hätte die Restaurantbesucher in die Flucht getrieben. Dank der neuen Induktionsherde haben sich die Küchen merklich abgekühlt. Und damit zum Teil auch die Gemüter der Köchinnen und Köche. Zusätzlich sorgen moderne Lüftungsanlagen und Dunstabzüge dafür, dass die Geruchsbelästigung im Gasträum unterbleibt. Die Transparenz nach außen beschert den Gästen völlig neue Restaurantenerlebnisse und den Mitarbeitern in den Küchen neue, in der Regel angenehmere Arbeitsbedingungen.

Transparenz auch nach innen. Im Gegenzug gilt das Prinzip Offenheit auch nach innen. Die nicht mehr ganz neuen lebensmittelrechtlichen und hygienerechtlichen Bestimmungen verlangen nach ständiger Dokumentation der Vorgänge während der Produktion, neue Warenwirtschaftssysteme erfordern grammgenaue Rezepturen, und bei alledem soll die Kreativität nicht auf der Strecke bleiben. Hier dürfen die Profis mit der Unterstützung durch moderne Technik rechnen. Bestanden sie einst aus einem

Herd mit vier Platten, sind Küchenblöcke längst zu wahren Hightech-Maschinen mutiert. Jedes Seniorenhandy weist heute weit mehr elektronische Möglichkeiten auf, als der Nasa in den späten 60er Jahren zur Verfügung standen. Und welches Ausmaß an EDV in einem Induktionsherd oder einem Kombidämpfer steckt, ist da nur noch schwer vorstellbar.

Selbstständige Überwachung und Dokumentation, Internetanbindung mit automatischer Verständigung des Monteurs bei Fehlfunktionen, vollautomatische Programmierung der Garvorgänge von hunderten Gerichten, Über-Nacht-Garung, Selbstreinigung und dergleichen mehr unterstützen die Arbeit der Küchenteams. Und trotzdem bleibt Kochen ein Handwerk, das gelernt und perfekt ausgeübt werden will.

Natürlich ist es heute möglich, den Braten ins Rohr zu schieben und Däumchen zu drehen, bis ein Pfeifton die Fertigstellung signalisiert. Aber wo bliebe dann das Erlebnis für die Gäste, für die man doch die schöne, offene Küche gebaut hat?

CONVOTHERM Nachhaltige Produktion zahlt sich aus

Convotherm ist seit über 30 Jahren Vorreiter in Sachen energieeffizienter Kombidämpfer. Anja Vollrath, Manager Brand Marketing von Convotherm, erläutert: „Convotherm hat sich bereits 1982, mit der Anmeldung des Patents für Closed System, der Energieeffizienz verschrieben.“ Convotherm setzt zunehmend auch im Unternehmen selbst auf Nachhaltigkeit und eine „grüne Produktion“: Das Werk im bayerischen Alpenvorland bezieht seine komplette Heizwärme von einem nahegelegenen genossenschaftlichen Biomasseheizwerk der Bürgergesellschaft Biomasseheizwerk Unteregfling. Convotherm nimmt rund 40 Prozent der im Heizkraftwerk produzierten Wärme ab und ist somit einer der Garanten für den Erfolg des örtlichen Kraftwerks. Helmut Juhnke, Manager Facility Management und Mit-

verantwortlicher für das Projekt „grüne Produktion“, geht ins Detail: „Dass wir nun unsere komplette Heizwärme – auch für sämtliche Fertigungsanlagen – über das örtliche Biomasseheiz-



Bild: Convotherm

werk beziehen, ist die konsequente Fortsetzung unserer Nachhaltigkeitsstrategie. Seit Jahresbeginn setzt Convotherm zudem in allen Betriebsbereichen auf hundert Prozent Ökostrom von E.ON Bayern, der ausschließlich aus Wasserkraft gewonnen wird.“

Das passt zur umweltpolitischen Verantwortung, die Convotherm bereits seit 1995 mit der Zertifizierung nach ISO 9001 und einem darin integrierten Umweltzusatz übernahm. Als eines der ersten Unternehmen in Deutschland ließ sich Convotherm im Jahre 2000 nach der Umweltnorm ISO 14001 zertifizieren. Das Ergebnis des „grünen“ Engagements von Convotherm kann sich auch in Zahlen sehen lassen: Die jährliche Gesamteinsparung an CO₂ beträgt 775.000 kg. Eine Zahl, die für sich spricht.

In der intakten bayerischen Umwelt produziert Convotherm nachhaltig und umweltfreundlich.

MKN

Induktion auch als Gästegenutzen

Die breite Palette der MKN Induktion (Flächen-Induktion, Insel-Flächen-Induktion, Punkt-Induktion) verbindet eine lange Lebensdauer mit hoher Wirtschaftlichkeit. Der Einsatz dieser zukunftsweisenden Induktionstechnik bietet viele Vorteile. Nicht nur in der Küche, sondern auch außerhalb im Frontcooking-Bereich sind die hohe Effizienz und Nachhaltigkeit der Induktion von Vorteil. So wird infolge der ausschließlichen Erwärmung des Topfes erheblich Energie eingespart und die Wärmeabgabe in den Raum deutlich reduziert. Damit sind auch die Anforderungen an die Lüftung geringer. Im Frontcooking-Bereich steht diese ja oftmals auch gar nicht in dem Umfang wie in der Küche zur Verfügung.

Beim Kochen mit Induktion ist zudem der Wirkungsgrad höher, und die Ankochzeiten sind geringer.

Der hohe Wirkungsgrad reduziert zum Beispiel den Stromverbrauch um bis zu zwei Drittel im Vergleich zu konventionellen Beheizungssystemen. Neben dem reduzierten Energieverbrauch spart dies auch Zeit, was immer klare Vorteile bietet, denn schließlich will kein Gast lange auf sein Essen warten.

Einfach ist auch die Reinigung, denn Speisereste brennen nicht auf dem Kochfeld fest, sondern können einfach abgewischt werden. Im Frontcooking, also beim Kochen vor den Augen des Gastes, ist dies natürlich ein besonders wichtiger Aspekt.



Induktionsherd von MKN. Damit kann man sich getrost auch vor die Gäste stellen.

MENU SYSTEM Mit dem Herd ins Internet

Ein Block von Menu System ist stets die gelungene zusammengestellte Summe von vielen Komponenten. Erst durch die ausgetüftelte elektronische Steuerung wird aus der Summe der Einzelteile das funktionierende Ganze.

Bestückt mit Komponenten wie Slidecontrol, Induktions-Großkochfeld, Bräter, Induktions-Multikocher GN1/1, einer Cook & Hold-Schublade sowie einem beidseitig bedienbaren Backofen und natürlich Mischbatterie und Einhandmischer, erfüllt der Herd sämtliche Anforderungen an den modernen Küchenbetrieb. Zusätzlich können die neuen Herde auch mit dem von Menu System entwickelten Konzept NetComfort ausgestattet werden.

Dieses intelligente, zukunftsweisende Herdkonzept beinhaltet die zentrale Nutzungs- und

Betriebsdatenerfassung, Netzwerkanbindung, computerbasierte Fern- und Vor-Ort-Diagnose, Anbindung an das Kompetenzzentrum von Menu System sowie Datenzugriff vom eigenen Computer aus. Jedes einzelne Kochgerät ist mit Intelligenz ausgestattet und in der Lage, eine Vielzahl von Daten zu erfassen. Die Daten werden vom Herd gespeichert und können – automatisch oder auf Abruf – an Menu System übermittelt werden. Eine Ferndiagnose für den Herd wird so möglich. Er bleibt mit dem Hersteller verbunden und bietet die Vorteile der raschen Ferndiagnose. Cockpit, die Software zum NetComfort-Herd, bietet die volle Kontrolle. Der oder die Verantwortliche geht mit dem Herd online und ruft einfach die Auswertungen ab und lässt sich die entsprechenden Informationen anzeigen.

Elegant, leicht zu reinigen und dank moderner Technik extrem sparsam sind die neuen ecostore-Kühlschränke von Electrolux Professional.

ELECTROLUX PROFESSIONAL

Ein Kühlschrank, der sparen hilft

Mit der neuen Generation professioneller Kühlschränke trifft Electrolux Professional exakt die Bedürfnisse in einer modernen Küche. Die Serie ecostore bietet eine Kombination aus innovativer Technik, Zuverlässigkeit und Nachhaltigkeit. Die Geräte überzeugen durch eine hohe Energieeffizienz, verfügen über eine große Kapazität und sind äußerst hochwertig verarbeitet.

Durch die perfekte Kombination verschiedener innovativer Features verbrauchen Electrolux ecostore Kühlschränke bis zu 65 Prozent weniger Energie als Standardgeräte.

So wird mit dem Optiflow-System die gekühlte Luft punktgenau verteilt, so sorgt es für eine gleichmäßige Temperatur im Innenraum. Die Luft zirkuliert dabei sowohl waagrecht als auch senkrecht sowie von oben und von unten. Durch diese intelligente Luftführung ist der Energieverbrauch deutlich gesenkt worden.

Die Steuerung überwacht nicht nur die eingestellten Temperaturen, sondern optimiert auch den Abtauprozess durch Frost Watch Control.

Die Komponenten der ecostore-Kühlschränke (Kompressor, Verdampfer und Gebläse) sind extrem leistungsstark und erreichen bereits in weniger als 60 Sekunden nach dem Schließen der Tür wieder die optimale Temperatur.

Das Topmodell ecostore Touch verfügt über ein LCD-Touch-Display für leichte und anschauliche Bedienung. Einfach Produktkategorie auswählen, und die Steuerung regelt automatisch alle Parameter. Die Parameter können individuell nach Bedarf geändert werden. Zum kontinuierlichen Prüfen und Aufzeichnen verfügt dieses Modell über einen HACCP-Kontrollbereich. Eine Graphik zeigt alle relevanten Daten, die auch per USB-Stick heruntergeladen werden können.