

Der fürs Frontcooking

Oft ist in Frontcooking-Bereichen und an Ausgabe-Stationen nicht viel Platz. Kompakte, multifunktionale Kombidämpfer wie der SpaceCombi von MKN bieten eine Profillösung, die genau auf diese Fälle zugeschnitten ist. Ausgestattet ist er wie nach dem Vorbild des FlexiCombis mit Features wie der MagicPilot Touch & Slide-Steuerung mit Infoschritten und Favoriten, dem automatischen Reinigungssystem WaveClean und der Verbrauchsanzeige GreenInside. Trotz der geringen Breite von 55 cm fasst er 6-mal 1/1 GN im SpaceCombi Compact und 6-mal 2/3 GN im SpaceCombi Junior.



Foto: MKN

Auch die FlexiCombi-Kombidämpfer von MKN sind für den Einsatz im Frontcooking hervorragend geeignet. Automatische Garprogramme, die einfach per Touch auferufen oder als Favoriten auf dem Startdisplay abgespeichert werden können sowie hinterlegte Rezepte oder Bedienungsanleitungen in Form von Videoclips sorgen für einen hohen Nutzerkomfort.



Steigerung der Energieeffizienz Ihrer Großküche

Capture Jet™ Technologie = Reduzierung der Zu- und Abluftmengen bis 30 %

M.A.R.V.E.L. - bedarfsgerechte Lüftungssteuerung in "Echtzeit" Einsparung an Lüftleistung zusätzlich ca. 44 %

Neu: Culinary Light LED-Beleuchtung Speziell entwickelt für den Einsatz in Großküchen Reduzierung der Stromaufnahme ca. 70 %

Funktion. Effizienz. Design. Halton Küchenlüftungsdecken

Mehr Infos unter www.halton.com oder rufen Sie uns an: Michael Diagn, Leitung Vertrieb, Tel. 08640/80822 oder 0180/909 888 41



Enabling Wellbeing Halton

FRONTCOOKING

Der „Wir-kochen-für-euch“-Trend

Frontcooking hat inzwischen viele Gesichter: Beliebt, aber kostspielig sind Food-Courts, flächensparend und daher günstiger ist der Trend zur offenen Produktion in der Frontküche hinter der Ausgabe. (Von Stefanie Hattel)



Von der Verkehrs- und Kaufhausgastronomie abgeuckt: In Sachen Ausstattung und Ambiente sind Shops wie das jüngst eröffnete Marché-Restaurant in der Emsgalerie in Rheine nach wie vor stilbildend fürs Frontcooking. Foto: Marché

Im Grunde sind Food-Courts nur die konsequente Weiterentwicklung des Free-flows“, sagt Frank Wagner, Geschäftsführer des Planungsbüros Kdrei Berlin und Vorsitzender des FCSI Deutschland-Österreich, der Organisation für Planer und Berater in der Gastronomie. Um die klassischen Menüs mit langen Ausgabeteilen aufzubrechen, ist es längst Standard, einzelne Komponenten wie Salat, Kaffee oder Aktionsgerichte in Sondertheken auszugliedern. Das beugt langen Warteschlangen vor und verschafft dem „ausgelagerten“ Gericht eine höhere Wertigkeit. „Die großen Caterer machen das häufig“, so Wagner, „und entwickeln für jede Station ein eigenes Konzept. Der Trend ist, dem Gast zu zeigen: Wir kochen frisch, nicht aus der Dose.“ Wagner nennt das den „Wir-kochen-für-euch“-Trend und bringt ihn auf eine einfache Formel: „Je größer das Restaurant, desto mehr Tischgäste, desto mehr Stände.“

Vorbild Verkehrsgastronomie

Der Schritt zum Marktconcept mit autark arbeitenden Koch-Inseln, auch Food-Court genannt, ist dann nicht mehr weit. Vorbild dieses Trends in der Gemeinschaftsgastronomie sei die moderne Verkehrs- und Kaufhausgastronomie, so Wagner. Als Beispiel nennt er



Kochen vor dem Gast transportiert eine höhere Wertschätzung für das Lebensmittel. Foto: Marché

die alte Bahnkantine in München, die sein Büro bereits 1995 zu einem modernen Personalcasino nach Food-Court-Konzept umgebaut hat. Vorbilder dafür waren die Quick-Service-Restaurants der Gastro-Marken Marché, Mövenpick oder Le Buffet von Karstadt.

Ziel der Kombination aus Restaurant und Food-Abteilung im Handel ist es, zum einen eine Verbindung zwischen Speise und frischem Lebensmittel herzustellen, zum anderen die Verweildauer des Gastes zu verlängern, um damit mehr Umsatz zu generieren. In der Betriebsgastronomie verläuft der Ansatz

zunächst entgegengesetzt: Dort ist das Ziel, die Verweildauer vor dem einzelnen Counter zu minimieren und so die Gästefrequenz in Kernzeiten zu erhöhen. Am häufigsten werden Food-Courts deshalb in der Hochschulgastronomie umgesetzt, als Station, Shop oder Pavillon.

Der Umsatzgedanke greift aber auch hier. „Wenn man den Arbeitsplatz top organisiert, so dass man schnell auf individuelle Wünsche reagieren kann, dann ist der Gast bereit, am Frontcooking-Counter, mehr zu zahlen als an

der standardisierten Ausgabe“, sagt Profikoch und Frontcooking-Trainer Bernd Trum. Die Kernfragen würden deshalb lauten: Was will ich kochen? Welche Gartechnik und Einschubgeräte brauche ich dazu? Und: Wie schaffe ich genügend Arbeitsfläche? „Wichtig ist, sich auf das Nötigste zu beschränken, damit man den Kopf fürs Kochen frei hat und sich auf die Interaktion mit dem Gast einlassen kann“, so Trum.

Autark wie in der À-la-carte-Küche

Er sagt aber auch: „Aktionstheken sind eine Frage des Geldes und des Personals. Ob man mehrere Aktionstheken zu einem Food-Court ausbaut, ist also immer auch eine Frage der Wirtschaftlichkeit. Sie rentieren sich nur bei hohen Gästezahlen.“ Als Faustregel gilt: ab etwa 1.000 Tischgästen täglich. Dann stellt Frontcooking aber ganz klar eine Entlastung der Küche dar, denn direkt an der Ausgabe zu produzieren, spart Platz – und Flächen sind ebenfalls ein Kostenfaktor. Neu ist die Variante, auch große Gargeräte in den Korridor hinter die Ausgabe zu holen. So sind Koch- und Küchenmannschaft während der Öffnungszeiten immer präsent und der Flächenaufwand für die Produktion reduziert sich auf den Raum für Kalte Küche, Vorproduktion und Lager.

Garen mit Gas

Der Eku-Gasher PowerBurner ist seit Jahresbeginn auch in einer Tiefe von 850 mm in der Serie Thermik 850 erhältlich. Wie sein kleineres Vorgängermodell aus der Serie Thermik 750 überzeugt auch die größere Variante durch mehr Leistung bei effizienter Energieausnutzung, einem verbessertem Zugang zur Technik und einer leichteren Reinigung. Der PowerBurner ist mit oder ohne Elektrobackofen und als 2-, 4-, 6- oder 8-flammiger Gasher verfügbar. Während die 750er-Thermik-Serie mit einem 5,5-kW- und einem 8,0-kW-Brenner in einer Mulde ausgestattet ist, ist der Herd in der Serie 850 komplett mit 8,0-kW-Brennern bestückt. Auf Wunsch lassen sich auch einzelne 8,0-kW-Brenner werkseitig durch 5,5-kW-Brenner ersetzen. Neben der höheren Nennleistung besitzt der Brenner nicht nur einen, sondern zwei Lochkreise übereinander. Da die Flammen beider Kreise nicht wie üblich nur nach außen, sondern abwechselnd steil nach oben und nach außen zeigen, bleibt der Brennerdurch-

messer auch bei hoher Leistung äußerst gering. Die Flammenverteilung passt sich automatisch dem Durchmesser des Topfbodens an. Durch die gleichmäßige Erwärmung wird schnell und effizient die ideale Gartemperatur erreicht. Leicht verschiebbar sind die Töpfe und Pfannen durch einteilige Schieberoste aus Chrom-Nickel-Stahl ohne Kippgefahr.



Foto: Eku

Reduktion auf das Wesentliche

Der neue Multimax-Kombidämpfer von Eloma dient der Reduktion auf das Wesentliche in der Profi-Küche. Dank des sprachneutralen Bedienkonzepts via 5-Zoll-Touch-Bildschirm und des auf Druck reagierenden Drehgebers lässt sich das Gerät intuitiv bedienen. Die Palette der Garfunktionen – bei Temperaturen zwischen 30 bis 300°C – reicht vom Dämpfen, Kombidämpfen, Intensiv-Dämpfen, Vario-Dämpfen, Heißluft über NT-Garen und Delta-T-Garen bis zum Regenerieren. Das Eloma-eigene Frischdampf-System, das den Dampf direkt im Garraum erzeugt, ist ideal für sensible Lebensmittel. Das serienmäßige SPS-Steam-Protection-System saugt nach abgeschlossenem Garvorgang den Dampf automatisch aus dem Garraum ab. So wird das Raumklima nicht unnötig belastet. Der Multimax ist in vier verschiedenen Ge-



Foto: Eloma

rätegrößen erhältlich. Es gibt ihn optional mit dem Feature Autoclean, Linksanschlag und gespiegelter Blende oder mit der Multi-Öko-Kondensationshaube.

BRIMATO

Sortierung per Sensor

Am internationalen Flughafen in Hongkong wird das Besteck automatisch sortiert.

Rund um Spülstraße und Speiseportionierung ist die Automatisierung in der Großküche bereits weit fortgeschritten. Ein Anwendungsgebiet ist die Bestecksortierung. Seit 2016 ist die automatische Bestecksortieranlage Brimato ABS Typ II auf dem Markt, in Betrieb genommen wurde sie erstmals im Dezember beim Airliner-Caterer Cathay Pacific Catering Services (CPCS) auf dem Internationalen Flughafen in Hongkong (HKIA). Hersteller ist der ostwestfälische Mittelständler Brimato Catering Automation Technology GmbH in Hiltler. Die neue Sortieranlage kann bis zu 99 Bestecksätze filtern, unterscheidet dabei

nach Metall, nach transparentem und gefärbtem Kunststoff und erkennt Fremdbesteck. Die Zählung erfolgt automatisch. Die für den Kunden in Hongkong maßgeschneiderte Anlage fährt doppelbahinig im 2-Schicht-Betrieb à 16 Stunden und sortiert bis zu 8.500 Stück sortenrein und in gleicher Ausrichtung pro Stunde. Zugeführt wird das Besteck entweder per Direktanbindung an die Spülstraße oder, wie im Fall des Caterers CPCS, manuell.

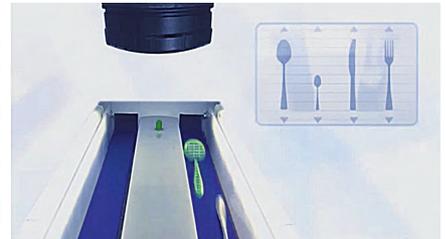
Video-Erkennung und Lichtsensoren

Die Maschine arbeitet mit Video-Erkennung und einer auf geometrische Daten ausgelegten Software. Durch die Ergänzung diverser Lichtsensoren war es möglich, auch transparenten Kunststoff zu erfassen. In Deutschland erstmals vorgestellt wird die Brimato ABS Typ II auf der World Travel Catering & Onboard Services in Hamburg vom 4. bis 6. April 2017.

„Asien ist für uns ein interessanter Markt, in der Regel handelt es sich dabei um Großprojekte. Doch auch dort stellen wir fest, dass in der Branche noch längst nicht hinreichend bekannt ist, wie groß die Bandbreite automatisierter Module inzwischen ist“, erklärt Vertriebsmitarbeiter Simon Böckenholt. Die Exportquote liegt laut Unternehmen kontinuierlich bei über 50%.



Via Video-Erkennung ist es möglich, den Bestecktyp zu erkennen: Die Bestecksortieranlage Brimato ABS Typ II sortiert so bis zu 99 Bestecksätze sortenrein in Besteckkästen. Grafik und Foto: Brimato



Kalkschäden vorbeugen

Eine gute Wasseraufbereitung ist der Schlüssel zum effektiven und störungsfreien Betrieb von Kombidämpfern und Backöfen. Der Filterspezialist Brita ergänzt die Serie Purity Steam nun um eine Kartuschenvariante für kleine und mittelgroße Kombidämpfer und Backöfen: Purity C. Präsentiert wird der Purity C1100 erstmals auf der INTERNORGA in Halle B2 EG, Stand 101. Die neuen Purity-C-Stream-Filter

entziehen dem Leitungswasser im Durchflussverfahren bis zu 300 l/h über einen Ionenaustauscher selektiv Kalzium- und Magnesiumionen und reduzieren so zuverlässig die Karbonathärte im Wasser. Zudem entfernen die Filter geschmacks- und geruchsstörende Substanzen wie Chlor. Speziell für die neuen Filter gibt es auch einen neuen, auf Dampfgerate und Backöfen abgestimmten Filterkopf, dessen variable Verschnittinstel-

lung genau auf Boiler- sowie Direktspritzsysteme ausgelegt ist. Das ermöglicht die exakte Anpassung der Wasserhärte – unabhängig von den lokalen Gegebenheiten.

Umfrage unter Profiköchen

Dass die Bedeutung der Wasseraufbereitung von Gargeräten durch Filter noch längst nicht ausreichend bekannt ist, zeigt



auch eine Umfrage, die Brita in Großbritannien unter Profiköchen durchgeführt hat. Wolfgang Kropp, Key Account Manager Professional Filter Products der Brita GmbH: „Knapp der Hälfte der Befragten war nicht klar, dass ungefiltertes Wasser die Funktionalität

eines Kombidämpfers negativ beeinflussen kann. Auch die Folgen werden unterschätzt: Fast drei Viertel wussten nicht, dass durch Verkalkung entstandene Schäden nicht durch die Herstellergarantien abgedeckt sind.“

Wer bei der Küchenplanung von vornherein auch die Wasserfiltration miteinbezieht, betreibt effektives Risikomanagement, so Kropp.

Besuchen Sie uns auf der Messe:
INTERNORGA Hamburg
Halle A4, Stand 103

ERFOLGSREZEPTE

Frontcooking mit **BLANCO COOK** – Erlebnis für alle Sinne.
Umsatzstarke Konzepte für würziges Wokgemüse, saftige Burger oder perfekte Pasta. Frisch und in bester Qualität vor den Augen Ihrer Gäste zubereitet.

www.blanco-professional.com