

www.gastronomie-hotellerie.com

A8109

huss

HUSS-MEDIEN GmbH
10400 Berlin

gastronomie & hotellerie

Das Unternehmer-Magazin

11/2017

Nominiert: Branchenpreis GRÜNES BAND 2018 S. 14 | Exklusiv: Wilde Konzepte aus der Hauptstadt S. 28 | Sinnlich: Ornamente erobern Böden, Wände und Textilien S. 32



Überraschung!

Catering punktet mit verblüffenden Ideen S. 18

Auf Tuchföhlung mit dem Gast

Beim Frontcooking rückt die KÜchentechnik ins Blickfeld der Gäste. Geräte müssen deshalb nicht nur AlleskÖnner, sondern auch platzsparend und schick sein. Wir stellen Neuheiten der Hersteller vor, die all das bieten.

Text: Sabine Zimmerer

Seit gut zwei Jahren ist Leonardi Arabeska im Münchener Arabellapark eine Wohlföhlase und bietet Mitarbeitern der ansässigen Unternehmen und Gästen eine angenehme, kulinarische Unterbrechung des hektischen Businessalltags. Betritt man das Arabeska herrscht reges Treiben, aber keine Hektik. An zahlreichen Frontcookingstationen fällt die Entscheidung schwer, ob Indische Curries, Pizza, Sushi, Fisch, Bayerische Spezialitäten oder Salatbuffet. Alles sieht verlockend aus. Die Köche sind offen und freundlich, suchen den Blickkontakt mit ihren Gästen. Das Arabeska meistert den Spagat zwischen schneller Mittagsverpflegung und gepflegtem Restaurant, ist zudem Café und Bistro. Die Speisen werden an den Stationen bestellt und zubereitet. Trotz Selbstbedienung kommt man ohne sperrige Tablett aus, denn Wasser, Gläser und Besteck stehen auf den Tischen bereit. Die Bezahlung erfolgt bargeldlos. Rege Gespräche bestimmen die Atmosphäre. Leonardi wurde 2009 gegründet und setzt auf betriebsgastronomische Konzepte in denen sich die Gäste wohlföhlen und bewusst, gesund ernähren können. Dies gilt als wesentlicher Baustein einer zukunftsorientierten Unter-



QUELLE: LEONARDI

Interview

Für den Gast zählt das Erlebnis

Christoph Maier, Prokurist bei Leonardi, verrät, wie ein erfolgreiches Frontcookingkonzept funktioniert.



QUELLE: LEONARDI

Christoph Maier setzt konsequent auf Frontcooking.

Wünsche und Vorstellungen des Kunden, die Gästestruktur und die Restaurantgröße an. Unser Ziel ist, möglichst viel mit Frontcookingstationen zu lösen. Ist dies nicht möglich, bieten sich Mischkonzepte an.

Welche Erfolgsfaktoren braucht ein Frontcookingkonzept, etwa im Hinblick auf Standort, Mitarbeiterauswahl, Qualifikation und Speisenangebot?

Die Planung muss stimmen, Frontcooking muss sich in die Räumlichkeiten integrieren. Die Optik und Ausstattung spielen eine entscheidende Rolle. Und ganz wichtig, ein überzeugendes Frontcooking kommt nur zur Geltung, wenn ein gut ausgebildeter Mitarbeiter die Station bespielt und das auch charmant für den Gast überbringt. Gleichzeitig ist das die schwierigste Herausforderung.

Herr Maier, sind Sie zufrieden mit dem Konzept im Arabeska und dessen Entwicklung?

Wir sind immer noch von diesem Konzept überzeugt und es hat sich auch gezeigt, dass es gut beim Gast ankommt. Im Frontcooking kommen unsere frischen Lebensmittel, das Kochhandwerk und die frische Zubereitung am besten zur Geltung. Entwicklungspotenzial gibt es natürlich immer. Wünschenswert wäre,

dass unser Betrieb in Zukunft noch häufiger als Abendlocation genutzt wird.

Setzen Sie generell auf Frontcooking, wenn Sie ein Konzept entwickeln?

Generell schon, denn natürlich ist es für die Gäste immer interessant, möglichst viel von der Zubereitung live zu erleben. Sie wünschen Abwechslung in den Angeboten mit einem gewissen Erlebniswert. Aber es kommt auch immer auf das Haus, die

nehmenskultur. Derzeit werden Leonardi-Konzepte in 13 Betrieben in München und Augsburg gelebt.

Caterer setzen auf Live Cooking

Auf Seiten der Industrie wird Frontcooking sehr ernst genommen. Neue, frische Technik soll den Kochalltag erleichtern und den Erlebniswert steigern. „Im Frontcooking geht der

und zudem das Gefühl hohe Speisenqualität und echte Frische zu genießen. Die Grenze zwischen Fastfood und Fine Dining verschmelzen in der Wahrnehmung“, ergänzt Herrmann. Entscheidend für ein erfolgreiches Frontcookingkonzept ist, neben den Mitarbeitern, der Auswahl der Zutaten und der Angebotsgestaltung, eine hochwertige und zuverlässige Technik. Denn alles rückt in das Blick-



Erlebnisastronomie statt Kantine – die Atmosphäre ist entschleunigt und anregend zugleich.

Trend allgemein zu regionalen und saisonalen Zutaten, individuell, hochwertig zubereitet. Und Healthfood ist natürlich auch ein Thema“, so Leszek Herrmann, Vertriebsleiter bei Rieber. „Immer mehr Caterer setzen auf die Livezubereitung vor den Augen der Gäste. Damit wachsen aber auch die Anforderungen an Mensch und Maschine: Der Profikoch wird zum Entertainer mit einem ganz neuen Rollenverständnis. Mit dem richtigen Konzept und leistungsfähigen Geräten ist Frontcooking nicht mehr nur ein Trend. Frontcooking ist ein wesentlicher Hebel zur Steigerung der Servicequalität am Gast, bietet Unterhaltung

feld des Gastes, wo die Optik zählt. Es dominiert Edelstahl, aber auch Materialien wie Resopal, farbige Gläser oder Hölzer sind im Kommen und ermöglichen die Anpassung des Designs an die spezifische Markenpräsentation des Betreibers. Die technischen Voraussetzungen müssen stimmen. Wer hier spart, gerät schnell in Bredouille.

Erweitertes Grillsortiment

Rieber bietet Geräte mit drei verschiedenen Technologien an: Die patentierte Airclean-technologie für effektives Absaugen von Dämpfen und Gerüchen direkt am Ort des Entste-



Der Varithekgrill zaubert appetitliche Muster auf das Grillgut.



ConnectedCooking 2.0

Die vernetzte Küche.
Made by RATIONAL.

Die wohl größte digitale Plattform für die Profiküche.
ConnectedCooking.com





QUELLE: NATIONAL

hens. Außerdem die Varithektechnologie. Diese steht für flexible, modulare Kochkomponenten, die je nach Bedarf einfach eingeschoben werden können. Es besteht sogar die Möglichkeit, auf ein und demselben Gerät eine Vielzahl an Kochfunktionen durchzuführen. Schließlich die patentierte Thermoplatestechnologie. Sie beschreibt ein multifunktionales Kochgeschirr in Gastronommaß, hergestellt aus Mehrschichtmaterial, welches über die komplette Prozesskette hinweg, ohne Umschütten, verwendet werden kann – vom Lagern, Vorbereiten, Zubereiten, Transportieren bis hin zur Ausgabe. Alles in einem Behälter. Das spart deutlich Energiekosten und Zeit, außerdem reduziert sich der Reinigungsaufwand. Die Thermoplates sind in Verbindung mit einem Vaculiddeckel auch vakuumierbar. Neu ist ein Modul zum Grillen mit geriffelter Grillplatte. Es verleiht dem Grillgut ein appetitliches Muster. Dieses Modul wurde erstmals auf der Messe Host in Mailand vorgestellt. Die geriffelte Grillplatte ist aus Swiss-Ply-Mehrschichtmaterial hergestellt und hat eine bis zu zehn Mal bessere Wärmeverteilung als eine herkömmliche Grillplatte oder etwa Edelstahl. Auch andere Varithekmodule von Rieber, wie etwa die Warm/Kaltplatte, sind aus diesem Material gefertigt. Das Mehrschichtmaterial hat einen Aluminiumkern im Inneren und leitet die Energie (Kälte und Wärme) optimal. Die Edelstahlschichten garantieren höchste Hygiene.

Neue Flex-Linie

Seit September auf dem Markt ist die neue Flex-Linie von Scholl. Die Geräte bieten neue Funktionen und sind ein großer Schritt vorwärts in Richtung Effektivität und Mobilität. Außerdem sind die Geräte einfach zu bedienen und leicht zu reinigen, so der Hersteller. Die Linie enthält drei verschiedene Modelle, Flex Base, Flex Wok und Flex Griddle. Jedes Produkt arbeitet mit dem sogenannten Real-

Das kleine, kraftvolle Selfcookingcenter XS hält dem Koch im Frontcooking den Rücken frei.

time Temperature Control System (RTCSmp). Das heißt nichts anderes, als dass temperaturgesteuertes Kochen möglich ist. Außerdem sind die Geräte mit einem Timer inklusive Ausschaltfunktion, einer gradgenauen Speisenwarmhaltung und einer automatischen Erkennung der Netzspannung ausgestattet. Um besonders effizient und wirtschaftlich zu arbeiten, lässt sich die maximale Leistung von 100 auf bis zu 25 Prozent reduzieren. Dabei optimiert die automatische Frequenzsteuerung die Energieübertragung auch bei weniger optimalen magnetischen Eigenschaften der eingesetzten Pfanne.

Design to go

Mit dem Relaunch der Speiseausgabesysteme Basic Line und den Turn-Key Solutions für die Frontcookingstation Blanco Cook hat der

Betreiber neue Wahlfreiheit beim Design. Die Speisenausgabe Basic Line ist damit flexibler und modularer. Sie bietet neue Funktionen und ist jetzt in vier Ausstattungsvarianten lieferbar: Smart, Emotion, Design und Kids – für Groß und Klein, jedes Ambiente, unterschiedlichste Ansprüche und Investitionsbudgets. Mit den Turn-Key Solutions des Frontcooking-systems Blanco Cook stehen drei beliebte Ausstattungsvarianten zur Wahl: Italian, Asian und Burger. Zusätzlich sind individuelle Lösungen möglich – schlüsselfertig auf Kundenbedürfnisse abgestimmt, so ist aus Oberdingen zu hören. Darüber hinaus ersetzen ein verbessertes Fett- und Geruchsfiltersystem und zwei schlanke Aktivkohlefiltermatten die bisherigen 16 schweren Patronen des Aktivkohlefiltersystems. Das erleichtert den Filterwechsel erheblich, reduziert die Kosten pro Betriebsstunde und verringert das Gewicht der Kochstation. Der Lüftermotor befindet sich nach wie vor auf einem herausziehbaren Trägerblech mit entnehmbarem Netzstecker – zum leichten Ausbau für die Reinigung. Neu ist seine Positionierung am Ende des Fett- und Geruchsfiltersystems, damit ist eine effektivere Wirkungsweise der Filterkomponenten garantiert.

Der kleine Flexible mit großer Leistung

Gutes Frontcooking suggeriert Mühelosigkeit und Leichtigkeit. Tatsächlich bedarf das Kochen direkt vor den Augen des Gastes einer präzisen Planung und guten Organisation. Nicht zuletzt weil die Kapazität der Geräte an der Ausgabe schnell erschöpft ist und der Gast keinesfalls lange Wartezeiten akzeptieren würde. Es bedarf Geräte, die den Köchen sozusagen den Rücken stärken. Je nach Ausgabemengen sind das Kombidämpfer unter-

Flexibel und effizient grillen mit dem Flex Griddle.



QUELLE: SCHOLL



QUELLE: BLANCO PROFESSIONAL

Blanco Cook – modular im Design und in der Ausstattung.

schiedlicher Größe. Das neue Selfcookingcenter XS von Rational bietet viel Leistung bei geringstem Platzbedarf. Es kann direkt an der Frontcookingstation eingesetzt werden. Mul-

stellt es selbst ein. Es überwacht den Gargrad und die Bräunung und erspart somit das permanente Wenden von Kurzgebratenem. Dies gelingt durch die bekannt einfache Bedienung der Rational-Technik auch Mitarbeitern ohne Küchenerfahrung. Das verschafft dem Personal an den Stationen Freiraum für die Gäste und bringt Ruhe in den Ablauf.

Platzsparender Alleskönner

Auch der platzsparende Alleskönner von MKN »SpaceCombi« passt perfekt in Frontcooking- und Ausgabestationen und punktet mit Flexibilität und Bedienkomfort. Die Geräte sind nur 55 Zentimeter breit, aber trotzdem ausgestattet wie ein Großer. Die moderne Magicpilot-Touch & Slide-Steuerung mit Infoschritten und Favoriten, das automati-

ders für den Einsatz im Frontcooking wurde zum Gerät passend »MagicHood« entwickelt. Diese Geruchsneutralisierungshaube bindet unangenehmen Qualm und Gerüche, z. B. durch Braten und Grillen. Neben der Kondensation von Dampf und Wrasen werden durch die Kombination von Spacecombi und MagicHood auch lästiger Blaurauch, Fett und Gerüche über ein vierstufiges Filterkonzept sicher und wirksam entfernt. Ohne bauseitige Abluft ist das System flexibel einsetzbar und bewirkt ein frisches Raumklima sowie eine angenehme Atmosphäre im Gastraum.

Attraktive Arbeitsplätze

Gastronomische Angebote im Frontcooking werden vom Gast sehr gut angenommen und Innovationen aus der Industrie unterstützen die Konzepte, beste Voraussetzungen also für Betriebe, die in Frontcookingkonzepte investieren möchten. Offene Küchen verändern den Arbeitsalltag des Kochs enorm. Wenn es



QUELLE: MKN

tifunktional und bedienerfreundlich garantiert die neue Profiklasse im kleinen Format gleichbleibende hervorragende Speisenqualität, auf Tastendruck. Durch die Kombination aus Dämpfer, Heißluftofen und Kochintelligenz können mit dem Selfcookingcenter XS 95 Prozent aller gängigen Kochanwendungen in nur einem Gerät abgedeckt werden. Es grillt, dämpft, brät, gratiniert und backt alle Lebensmittel schonend und in perfekter Qualität. Sämtliche Überwachungs- und Kontrollaufgaben nimmt das Gerät dem Küchenchef ab. Die Temperatur, Feuchtigkeit und Garzeit

Der leistungsstarke Kombidämpfer Spacecombi punktet nicht nur mit vielen Funktionen, sondern auch mit schickem Design im Frontcooking – und dabei spart er auch noch Platz.

sche Reinigungssystem Waveclean und die Verbrauchsanzeige Green-Inside sind nur einige Beispiele der anwenderorientierten Features, die den Spacecombi zum leistungsstarken Partner machen. Zudem bietet er trotz seiner geringen Breite erstaunlich viel Kapazität: 6 x 1/1 GN im Spacecombi Compact und 6 x 2/3 GN im Spacecombi Junior. Beson-

früher normal war, dass sich die Küchenarbeitsplätze in verborgenen Ecken der Restaurants befanden, so verschmelzen sie gerade in Frontcookingkonzepten mit dem Gastraum. Die Arbeit wird sichtbar, verlässt die Anonymität, die Gäste möchten wissen, wer ihr Essen zubereitet hat. Dadurch gewinnen die Arbeitsplätze an Attraktivität. Durch die Kommunikation mit dem Gast bietet sich die Chance auf direktes Lob und Tadel, was am Ende zu mehr Anerkennung für die Leistung und mehr Zufriedenheit im Beruf führt. Frontcooking ist für alle Seiten ein Gewinn. ●