

Zwischen Vernetzung und Kulinarik

Im vergangenen Oktober hat der Schweizer Großküchentechnik-Hersteller Elro in einem Fachplanerseminar über neue Technik und weitere interessante Themen informiert. Dabei wurde lebhaft über wichtige Branchenthemen diskutiert. Eine Werksbesichtigung und ein Grillprogramm am Abend rundeten die Veranstaltung ab.

Hans Gertsch, Vertriebsleiter Elro, begrüßte die versammelten Fachplaner aus Deutschland und der Schweiz in Bremgarten und leitete auch in dieses Mal wieder das interessante Beitragsprogramm ein. Trotz Corona-Pandemie kamen zahlreiche Fachplaner an den Schweizer Standort, um sich über die aktuellen Elro-Neuheiten, aber auch über weitere Themen zu informieren. Erstmals konnte Tobias Brand, seit 2020 Vertriebsleiter Deutschland bei Elro, den Auftakt zur Seminarreihe machen. Nach einem kurzen historischen Überblick zur Unternehmensentwicklung stellte Brand zunächst die zahlreichen Argumente für die Elro-Großküchentechnik vor – angefangen beim Vertriebsteam und Werkskundendienst über die Technologie bis hin zur Verarbeitungsqualität. Hier hob Brand vor allem die Materialqualität und -stärke hervor, die weiterhin die hohen Schweizer Qualitätsansprüche untermauern. Auch mit den vielen Aufstellmöglichkeiten punktet der Hersteller in den Projekten: auf Sockel oder Füßen sowie bodenfrei an einer Installationswand ebenso wie kombiniert in sockel- und bodenfreier Variante an einer Installationswand (beidseitig montiert). Nicht zuletzt kann Elro auch mit der mobilen Variante überzeugen. Darüber hinaus sind alle Geräte GS-geprüft und verfügen über hohe Hygienestandards – bis hin zum Schutzgrad IPX9K, durch den die Geräte für die Hochdruckreinigung geeignet sind.



Zwar kamen wegen der Corona-Pandemie weniger Fachplaner als in den Vorjahren nach Bremgarten, dennoch war das Elro-Fachplanerseminar 2021 sehr hochkarätig besucht – und ein voller Erfolg.

Mechanische und digitale Ausstattung

Besonderes Augenmerk legte Tobias Brand auch auf die mechanische Ausstattung und die Verarbeitung der Geräte. Neben den massiven Scharnieren und dem sicheren Druckgardeckel hob der Vertriebsleiter insbesondere den Elrolit-Bratboden hervor und erläuterte dabei die hohe Qualität durch die entsprechende Verarbeitung der Schweißnähte. Wesentlich weiterentwickelt wurde auch das digitale Elro-Bedienkonzept, das weiterhin eine einfache Bedienung gewährleistet und durch die bewährte Symbolik auf die Arbeitsabläufe der Anwender ausgerichtet und an die individuellen Kochprozesse anpassbar ist. Die abgesetzte Bedieneinheit mit farbig sichtbarem Kochprozessfortschritt bietet außerdem eine wartungsarme Lösung, weil das Bedienfeld nun außerhalb des Arbeitsbereiches montiert wird. Es ist kompatibel mit allen Serien und kann in den bestehenden Geräten nachgerüstet werden.

Über die Bedieneinheit greifen die Anwender auf alle Hauptfunktionen schnell und sicher zu. Dazu zählen die Funktionen Optitherm, Wasserdosierung, Druckfunktion und High-Speed-Dampfeinspritzung.

Leistungsoptionen

Neu seit 2020 ist die Leistungsoption für die Geräte des Herstellers. Um sich den Anforderungen der Kunden anzupassen, werden unterschiedliche Leistungsoptionen mit den Merkmalen Energieeffizienz oder Reaktionsfähigkeit angeboten. Hier besteht die Auswahl zwischen dem ED-Heizsystem mit 10/16 kW (2 GN/3 GN) für die reduzierte Anschlussleistung, dem EDS-Heizsystem mit 15/23 kW für verbesserte Energieeffizienz und dem EDP-Heizsystem mit 22/33 kW für die schnelle Reaktionsfähigkeit. Durch den Einsatz der altbewährten Rohrheiz-Technologie und durch den Elrolit-Bratboden soll jede Leistungsoption die für den Anwender bestmögliche Energieeffizienz erlauben.

Rührwerkskessel integriert

Große Aufmerksamkeit erhielten die Rührwerkskessel, die vom Jøni-Experten Jan Albert Takman vorgestellt wurden. Die Geräte werden vom dänischen Unternehmen Jøni seit 2020 für Elro hergestellt und exklusiv im deutschsprachigen Raum vertrieben. Verfügbar sind derzeit drei Modelle: Der Multi-Mix mit bis zu 300 Liter Nettovolumen, der Opti-Mix mit bis zu 300 Liter und einer Eiswasser-Rückkühlfunktion mit externer Eisbank sowie der Maxi-Mix mit 400 und 500 Liter Nettovolumen und ebenfalls mit Rückkühlfunktion. Alle Kessel verfügen über ein integriertes Rührwerk mit sieben Rührwerksprogrammen, neun dynamische Heizstufen, eine elektrische Kippung mit „Tilt-Back“ und einen voll verschweißten Kesselrumpf. Während der Vorstellung der Geräte tauchten viele Fragen bei den Fachplanern auf. So wollten mehrere Teilnehmer wissen, ob für das Rückkühlsystem verschiedene Eisbänke und unterschiedliche Kühlmittel in den

Eisbänken eingesetzt werden können. Grundsätzlich wären laut Takman verschiedene Systeme einsetzbar, allerdings werde nur mit „Eiswasser“ gekühlt. Außerdem müssten die genauen Kühlwassermengen berechnet werden.

Schnellste Rückkühlzeiten

Takman erläuterte anschließend die Steuerung der Geräte und die verschiedenen Möglichkeiten, eigene Programme zu erstellen. Besonderes Augenmerk legte der Däne auf das „schnellste Rückkühlen“ nach DIN 10536. Das geschlossene Eiswassersystem benötige – je nach Füllmenge und Produkt – nur zirka 40 Minuten. Außerdem sei die Qualität der Lebensmittel nach dem Rückkühlprozess häufig besser als im Schnellkühler. So werde zum Beispiel Püree im Rückkühlkessel nicht hart.

Die Anschlüsse der Rührwerkskessel erfolgen wahlweise von hinten, unten oder oben. Grundsätzlich werden die Geräte über eine Bodenaufstellung montiert. Dabei müsse allerdings in den Boden gebohrt werden, was einige Planer kritisch sahen. Alternativ könne ein Bodeneinbaurahmen mit Flansch montiert werden. Ebenso sei eine Aufstellung auf Füßen mit Befestigung an der Wand möglich.

Konnektivität weiterentwickelt

Das Thema Vernetzung ist laut Tobias Brand das nächste wich-



Großes Interesse bei den Planern fanden die Rührwerkskessel mit Rückkühlfunktion, die von Jöni-Mitarbeiter Jan Albert Takmann (r.) präsentiert wurden.

tige Thema in der weiteren Produktentwicklung des Schweizer Herstellers. Für die intensive Darstellung leitete er zu Rafael Hitz, Vernetzungsexperte bei Elro, über, der die derzeit verfügbaren und geplanten Konnektivitätslösungen vorstellte. Smart-Connect bietet seit 2021 bereits die Echtzeitanzeige von Kochprozessen, Nutzungsanalysen und Informationen zur Auslastung der verschiedenen Apparate. Hinzu kommt eine Auswertung zur HACCP-Dokumentation inklusive Temperaturkurven, Energieverbrauch, Betriebskosten und Fehlerstatusmeldungen. Chef-Connect bietet seit Anfang Januar 2022 zusätzlich ein Kochprogramm- buch mit Detailinformationen zu Speisekategorie und Betriebsarten sowie Daten zu Kochphasen, Temperaturen und Zeiten. Außerdem wird die zentrale

Erstellung und Überarbeitung von Kochprogrammen sowie die Übertragung auf verschiedene Geräte und Standorte hinweg ermöglicht.

Im Laufe des Jahres 2022 wird dann Service-Connect auf den Markt gebracht. Dieses Modul erlaubt Speicherung, Weiterverarbeitung und Austausch von Installations- und Wartungsdaten mit Elro zur effektiven Wartungsunterstützung durch das Serviceteam. Ebenfalls für dieses Jahr ist die Verbindung zu anderen Apps vorgesehen, bisher können die Daten nur in der geschlossenen „Elro-Cloud“ abgerufen werden. Zukünftig sollen dann Daten mit Küchenleitsystem, ERP, Lagerlogistik und Energieverbrauchssystemen ausgetauscht werden. Außerdem besteht dann die Möglichkeit, Großküchengeräte anderer Hersteller durch den Einsatz der

Schnittstelle OPC UA (DIN SPEC 18898) in Elro-Connect zu integrieren. Dann werden kundenspezifische Analysefunktionen zur gesamten Küche über eine Onlineapplikation möglich sein. Abschließend erläuterte Rafael Hitz die Voraussetzungen für den Anschluss der Kochapparate an das Netzwerk und ans Internet und verwies auf die Nutzungsbedingungen der ITW Food Equipment Group, zu der auch Elro gehört und die mit Smart Connect 365 die gruppenweite Basis für die Vernetzungssoftware legt. Aus diesem Grund sind auch bereits Geräte von Gruppenunternehmen wie Hobart und Bonnet im System hinterlegt.

Höchste Gastronomie

Im Fachplanerseminar im Bremgarten wurde nicht nur lebhaft über die Technik des Schweizer Hersteller gesprochen, sondern es wurden auch weitere interessante Themen vorgestellt. Unter der Überschrift „Großartige Küche in einzigartiger Kulisse“ referierte Reto Mettler, Leiter Gastronomie der Jungfraubahnen Management AG, als Elro-Referenzkunde über den höchstgelegenen Gastronomiebetrieb in Europa. Bereits im Jahr 1912 wurde die Jungfraubahn eröffnet. Die Zahnradbahn befördert die Gäste auf das 3.454 Meter hohe Jungfraujoch. Und damit führt die Reise auch zum höchstgelegenen Bahnhof Europas. Von der neun Kilometer langen

Über 25 Jahre
erfolgreiche Partner:
Panasonic und
EKU Großküchentechnik

**BEST
SELLER**



www.eku-limburg.de

EKU



Von den vielen Zubereitungsmöglichkeiten der Elro-Kochtechnik konnte Dirk Neumerkel, Corporate Executive Chef bei Elro (rechtes Foto, vorne), die Fachplaner im Praxisteil überzeugen und dabei viele Fragen beantworten. Vom Gulasch bis hin zum Brokkoli wurden verschiedene Lebensmittel zubereitet – und verkostet.

Strecke liegen sieben Kilometer im Tunnel, wobei die Bahn die Berge Eiger und Mönch durchquert.

Die Jungfrau Gastronomie AG wurde 2017 von der Jungfrau-bahn Holding erworben. Zweck der Gesellschaft ist der Betrieb der Gastronomie entlang der Hauptverkehrsachse von Grindelwald Grund zum Jungfrau-joch. Als erster Betrieb wurde das „Bergrestaurant Kleine Scheidegg“ im Bahnhof auf der Kleinen Scheidegg eröffnet. Später erfolgte die Übernahme der Gastronomiebetriebe auf Eigergletscher und Jungfrau-joch.

Systematisierung der Gastro-Betriebe

Reto Mettler berichtete ausführlich aus der Praxis und erläuterte dabei insbesondere die vielen Veränderungen, die er vorgenommen hat. Einige Betriebe waren verpachtet und es wurde sehr unstrukturiert und individuell an jedem Standort gearbeitet. Heute sind alle Betriebe komplett im Eigenbetrieb organisiert. Von den Bars und Cafés über die Restaurants bis zu den Take-Aways wurden die Prozesse in den Küchen und im Service dabei nach klaren Konzepten systematisch strukturiert.

Die wichtigste Basis für diese Organisation ist für Mettler die Software. Neben dem Stammdatensystem setzt der Branchenprofi auf entsprechende Einkaufssysteme, beispielsweise von Transgourmet, sowie auf Kassensysteme und auch auf

ein System, das eine „Wetter-Kundenfrequenz-Vorhersage“ ermöglicht. Zu den wichtigen Themen, die darüber hinaus den Erfolg der Gastronomie bestimmen, zählte Mettler die Mitarbeiterqualität und vor allem die Auswahl der passenden Lieferanten, damit die daran angelegten Prozesse bestmöglich funktionieren.

Als wichtige Herausforderung nannte der Foodservice-Experte auch, dass sich Gastronomen immer mehr auf die individuellen Gästebedürfnisse einstellen müssten. Deshalb sollte trotz Systematisierung in den Prozessen – also auch im Kochprozess und bei der Auswahl der Speisen – die entsprechende Vielfalt möglich sein. Aus diesem Grund wird möglichst wenig „auf dem Berg“ zubereitet, sondern es werden aus einer Zentralküche die zahlreichen vorbereiteten Komponenten auf den Berg gebracht und dort für die einzelnen Gerichte individuell „zusammengebaut“, wie der Gastronomieleiter erklärte. Auf diese Weise erwirtschaftet das Unternehmen – allerdings vor der Corona-Pandemie – zirka 220 Millionen Schweizer Franken mit rund 20 Millionen Gästen pro Jahr.

Aufgaben der Schulverpflegung

Dass das Thema Schulverpflegung ein wichtiges Thema der Gegenwart ist, machte Michael Polster, Vorsitzender des Deutschen Netzwerks Schul-

verpflegung, deutlich. Er umriss zunächst die wesentlichen Ernährungsaufgaben und die entsprechenden Herausforderungen, die unter anderem durch den „Green New Deal“ der Europäischen Union vorgegeben werden. Damit werde auch ein hoher Anspruch an nachhaltiger Schulverpflegung und an energieeffizientere Schulküchen zur Reduktion des CO₂-Ausstoßes gelegt.

Um Qualität, Akzeptanz und Nachhaltigkeit der Schulverpflegung insgesamt zu erreichen, müssten laut Polster aber verschiedene Systeme und Gruppen ineinandergreifen: Schulverwaltung, Wissenschaft, Gesundheits- und Ernährungspolitik, die Ernährungsindustrie, Caterer, kommunale Schulträger, Landwirtschaft, Eltern und schließlich Schüler verschiedener Altersgruppen.

Wunsch und Wirklichkeit

Dem stellte Michael Polster aber die Realität in der Schulverpflegung entgegen und fragte, ob Eltern überhaupt bereit seien, „auch mehr Geld pro Essen zu zahlen“, um nachhaltiges Schulessen zu finanzieren. Ebenso thematisierte der Schulverpflegungsexperte, welchen Beitrag die Politik beisteuern könne und wie viel das Essen für Kinder einer Gesellschaft wert sein sollte – und bei welcher Qualität. Hinzu kommt das Thema Ernährungsbildung, das auch als Schulfach relevant sein sollte. Außerdem wurde gefordert, die Umsatz-

steuer auf die Schulverpflegung abzuschaffen. Und nicht zuletzt sei auch die stärkere Professionalität auf allen Stufen der Schulverpflegung wichtig.

In der Praxis zeige sich laut Polster häufig, dass sich die Schulleitung für das Thema Schulverpflegung kaum zuständig fühle, Hygiene-Konzepte fehlten und oft auf eine „billige“ Warmverpflegung gesetzt werde. Im Laufe des Vortrags machte er deshalb deutlich, was sich ändern müsste: Von den Verantwortlichkeiten über die Einrichtung der Mensen bis hin zur Schulküche inklusive Ausstattung. Anschließend erläuterte Polster, wie durch bessere Küchentechnik und weniger Lebensmittelverschwendung auch eine CO₂-Reduktion in der Schulverpflegung möglich sei.

Im Laufe des Vortrags entbrannte eine teils heftige Diskussion unter den Fachplanern unter anderem darüber, wer welche Verantwortung in diesen Prozessen übernehmen sollte. Aus der Praxis wissen die meisten Fachplaner, wie stark Wunsch und Wirklichkeit hier auseinanderliegen und dass es oft zu viele Verantwortlichkeiten in den Prozessen gibt. Einige Fachplaner, die Erfahrungen durch eigene schulpflichtige Kinder gewonnen haben, machten die Probleme in der praktischen Umsetzung – beispielsweise durch widersprüchliche Interessen der Eltern – deutlich. Am Ende zeigten der Vortrag und die Diskussion, dass es noch ein langer Weg ist, bis hohe und verbindliche Standards



In diesem Jahr gab es – unter anderem auf Wunsch der GastroSpiegel-Redaktion – eine Werksführung am Standort Bremgarten. In den älteren Werkshallen werden seit mehreren Jahren die Produktionsabläufe überarbeitet und die einzelnen Produktionsabschnitte optimiert.

in der Schulverpflegung auch umgesetzt werden.

Brandschutzprophylaxe

Nicht weniger schwierig und komplex ist das Thema „Hygiene- und Brandschutzprophylaxe durch die Umsetzung von Bodenkonstruktionen“, über das Sascha Delbrück, Diplom-Ingenieur und Architekt, referierte. Delbrück übernimmt für Mandanten – beispielsweise Versicherungsgesellschaften – delegierbare Bauherrenaufgaben und führt dabei auch externe Mitarbeiter. Ein wichtiges Thema, dem er in seinen Projekten immer wieder begegnet, sei vor allem die Hygiene- und Brandschutzprophylaxe und dabei auch das Thema Großküchenfußboden.

Zunächst wies Sascha Delbrück allgemein darauf hin, dass sich die Ansprüche an die Betriebsverpflegung derzeit ändern. Dabei sei noch nicht sicher, welche Auswirkungen die Corona-Pandemie auf die Mitarbeiterverpflegung habe. Auch die gestiegenen Ansprüche an die CO₂-Reduktion und an eine bessere Flächennutzung werden Auswirkungen auf die Nutzung haben.

Die Großküche selbst sei in Bauprojekten aber ein oftmals vernachlässigtes Thema und der Investor kümmere sich häufig zu spät darum. Dabei habe eine Großküche in der Regel hohe Folgekosten und werfe nicht wenige technische Probleme auf. Aus diesem Grund seien zum Beispiel Küchenböden häufig die Ursache für Schäden an Gebäuden – und

hier insbesondere das Thema Wasser, sagte Delbrück.

Langfristige Auswirkungen

Welche Auswirkungen solche Schäden haben können, machte Sascha Delbrück an Beispielen deutlich. So habe eine Versicherung aufgrund eines Wasserschadens eine Großküche stilllegen müssen. Die anschließende Beweissicherung mit Gutachtern, die Küchenbodensanierung und der folgende Rechtsstreit mit der verantwortlichen Ingenieurgesellschaft habe dann über zehn Jahre gedauert.

In seinem Vortrag analysierte Delbrück, wie wichtig deshalb klare Schnittstellen und die Dokumentation in den Projekten seien. Außerdem gebe es Normen und Materialien, die einen bestmöglichen Küchenbodenaufbau ermöglichen und die Risiken vermindern. Dazu verwies er auf die aktuelle DIN 18534, die für die Innenraumabdichtung angewendet werden sollte. Er stellte die Wassereinwirkungsklassen vor und verwies darauf, dass insbesondere in Großküchen mit zusätzlichen Einwirkungen zu rechnen sei. Dabei erläuterte Delbrück die Vor- und Nachteile der verschiedenen Bodenaufbauten und machte dabei insbesondere auf die Abdichtung von kritischen Stellen wie Fugen oder Boden- und Wandöffnungen für die Durchführung von Rohrleitungen aufmerksam.

Ähnliches wie beim Thema Fußbodenabdichtung im Hinblick auf Wasser gilt auch für das Thema

Brandschutz beim Bodenaufbau. Auch hier erläuterte Sascha Delbrück die Verantwortung des Eigentümers und Betreibers und zeigte Beispiele, in denen ein mangelhaft ausgeführter Großküchenfußboden zu Schäden führte. Neben raumluftechnischen Anlagen gelten vor allem Bodenabläufe als Brandauslöser. Deshalb seien in Großküchen Bodenabläufe mit Brandschutz vorgeschrieben. In seiner Präsentation zeigte der Bauexperte auch hier technische Lösungen, wie Bodenabläufe bestmöglich abgeschottet werden können.

In der Praxis zeige sich allerdings, dass es oft an der notwendigen Detailplanung mangle oder die Koordination- und Abstimmungspflichten zwischen Planern und ausführenden Betrieben untereinander nicht ausreichend umgesetzt werde. Am Beispiel einer sanierten Großküche zeigte Delbrück, dass es mit der richtigen Technik und den passenden Planern und Handwerkern sehr wohl möglich sei, eine sehr gute Lösung zu finden. Dahinter stehe aber ein aufwändiger Planungsprozess und die geeigneten Partner seien in der Regel nicht die günstigsten.

Kulinarische Versorgung

Neben den vielen Inhalten, die während des Fachplanerseminars geboten wurden, stand auch die kulinarische Versorgung bei Elro im Vordergrund. So überzeugte Dirk Neumerkel, Corporate Executive Chef bei Elro, die Fachplaner in der Anwendung

der Großküchengeräte und kochte vor den Augen der Besucher mehrere Gerichte zur Verkostung. Ein Highlight war dabei das Übernachtgaren einer Rinderschulter, die über zwölf Stunden zwischen 72 und 75 °C zubereitet wurde. Laut Neumerkel bleibt die Zellstruktur des Fleisches sowie das komplette Kollagen in den Muskeln erhalten, während das Fleisch und die „Sehnen“ weich werden. Beim Aufschneiden zerfalle dann das Fleisch aber nicht.

Rund ums Grillen ging es während der Abendveranstaltung am ersten Veranstaltungstag, bei der sich die Gäste selbst verpflegen durften. Ein riesiger Holzkohle-Gemeinschaftsgrill stand bereit, an dem die aufgespießten Fleisch-, Wurst- und Gemüsestücke nach Wunsch gegrillt wurden. Dabei wurde nicht nur reichlich diskutiert, sondern auch ein musikalischer Leckerbissen auf der Bluesharp gereicht. rl

**Universal
Großküchenmaschine
HU 1030-H**

NEU · NEU · NEU

mit berührunglosem Touchdisplay

FEUMA

+49 34493 21555

www.feuma.de