

# Bouquet garni : Seite für die Küche

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Fachzeitschrift Heim**

Band (Jahr): **66 (1995)**

Heft 7

PDF erstellt am: **11.09.2024**

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Jubiläum bei der Firma Therma-Grossküchen in Sursee; Pressekonferenz

# TRENDS IN DER GROSSKÜCHE: KUNDENBEDÜRFNISSE IM MITTELPUNKT

**W**ünsche und echte Bedürfnisse der Gäste in den gastronomischen Betrieben und in der Gemeinschaftsverpflegung stehen immer im Mittelpunkt der Bemühungen um eine marktgerechte Lösung. Für die Marktbeteiligten stellen sich daher im Ausblick in Richtung Zukunft Fragen, wie zum Beispiel: wie hoch ist der Anteil der Lebensmittelausgaben für «ausser Haus» eingenommene Mahlzeiten? Was, wo und wie werden wir in Zukunft auswärts essen? Wie wird sich die Ausrüstung einer Grossküche entwickeln?

Der Bedarf an Essensmöglichkeiten ausser Haus verlangt heute eine erstaunliche Vielfalt, die von einzelnen Menu-Komponenten bis zur mehrgängigen Speisefolge reicht. Für die einen ist das Essen ein erfreuliches Ereignis, das gepflegte Ambiente und neuerdings zusätzlich Unterhaltung verlangt. Für andere bedeutet die Verpflegung einen lästigen Unterbruch des Tagesablaufes. In allen Fällen erwartet der Gast aber eine nährwertreiche und hygienische Zubereitung der Speisen, die geschmacklich und im Aussehen dem Gast ein angenehmes Empfinden vermitteln. Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung gehören zu den

**“ Für die einen ist das Essen ein erfreuliches Ereignis, für die anderen ein lästiger Unterbruch des Tagesablaufes. ”**

spannungsreichsten und punkto Wachstum interessantesten Märkten der Welt. Die Treibkräfte für deren Entwicklung sind entsprechend vielfältig und herausfordernd für alle Marktteilnehmer.

Demographische Veränderungen, sich ändernde Lebensgewohnheiten, längere Freizeit und die Kaufkraftentwicklung deuten darauf hin, dass die Ausserhaus-Verpflegung weiter zunehmen wird. Die Wünsche der Gäste und ihre unterschiedliche Bereitschaft für einen höheren oder tieferen Essenspreis beeinflussen das Speiseangebot wie



Das neugestaltete Thermarama von Therma-Grossküchen mit Darstellung des Grossküchen-Apparate-Angebotes, Demonstrationsküche und Schulungszentrum.

auch die Küchenausrüstung und verändern die Strukturen vieler Betriebe.

Erkenntnisse in der Gesundheitsforschung legen dar, wie wichtig die Ernährung für das Wohlbefinden ist. Die breite Aufklärungsarbeit fördert das Bewusstsein für gesundes Essen und die Bedeutung der Hygiene. Hersteller von Apparaten und Anwender sind aufgefordert, Hygiene durch höchste Sauberkeit zu erhalten und zu fördern. Frischhaltung und Zubereitung der Speisen durch geeignete Einrichtungen und Kochtechniken sind wichtige Erfordernisse dazu. In diesem Zusammenhang gehört auch die Verhinderung von schädlichen Immissionen.

Bei allen Verpflegungsstätten, seien es neue Formen der Gastronomie, Erlebnisgastronomie oder Betriebe für die Gemeinschaftsgastronomie stehen heute und in der Zukunft Forderungen nach marktgerechtem Speiseangebot und optimaler Rationalisierung im Vordergrund. Erfreulicherweise setzt sich das ökologische Denken und Handeln immer mehr durch. Auch die ergonomischen Voraussetzungen werden immer mehr Bedeutung erhalten und auch gesetzlich vorgeschrieben.

Die zukünftigen Markterfordernisse stellen auch an die Hersteller neue Herausforderungen, die preisliche Leistungsfähigkeit und auch Änderungen

bei den Funktionen für Apparate und Einrichtungen kategorisch verlangen. Die zunehmende Globalisierung der Produkte und internationalen Vorschriften sind weitere «Drivers», welche die Industrie beeinflussen. Neuerdings bläst auch ein harter Wind den Herstellern in Ländern mit besonders harter Währung entgegen. Vermehrte Konzentrationsprozesse der Industrie und Spezialisierung werden als Auswirkungen dieser Entwicklung erwartet.

Die Einflussfaktoren für die technologischen Entwicklungen kommen aus Erkenntnissen und Forderungen nach mehr Ökologie, Ökonomie und Ergonomie. Die Technik verfügt dank Fortschritten in Elektronik und verbesserten Materialeigenschaften über gute Grundlagen für wirksame Beiträge, um den Markttrends zu entsprechen. Induktionstechnologie und elektronische Steuerungen für präzise Temperaturführung und Kochprozesse werden die Produkte nachhaltig beeinflussen.

Die feststellbaren Trends haben in der Realisierung unterschiedliche Zeitabläufe. Das Tempo wird sich nach der wirtschaftlichen Entwicklung richten, die beschleunigende als auch verlangsamende Auswirkungen haben kann. Sicher ist, dass die vergangenen Rezessionsjahre auf neue Wege weisen und zu neuen Konzepten anspornen.

## Der Grossküchenmarkt

Der Markt für Grosskücheneinrichtungen und -Apparate ist ausgesprochen fragmentiert. Die Tätigkeiten in der Grossküche umfassen viele Funktionen von der Lagerung über Zubereitungs- und Garverfahren bis zur Entsorgung. Die Grossküchen-Ausrüstungen unterscheiden sich nach dem Angebotsprogramm und der Grösse eines Betriebes. Sie sind unterschiedlich, ob es sich um eine Zentral-, Bankett- Fertigungs- oder Satellitenküche handelt. Mit Ausnahmen von wenigen Systemkonzepten gleicht keine Küche der anderen. Die Folgerung dieser Fragmentierung ist eine grosse Produktpalette im Grossküchenmarkt. Beim Ersatz, bei der Erweiterung oder Neuentwicklung geht es vor allem um die beste Konfiguration der Funktionen. Arbeitsfluss und Wirtschaftlichkeit sind weitere Aufgaben, die viel Professionalismus bei der Realisierung einer optimal funktionierenden Grossküche voraussetzen.

Der weltweite Grossküchenmarkt wird auf 6,3 Mia. US-Dollar geschätzt. In dieser Zahl sind alle Einrichtungen von den Kochgeräten, Kühlapparaten, Geschirrspülmaschinen bis zu den festen Installationen aus Chromnickelstahl enthalten. Die Schweiz hat in diesem Markt eine beachtliche Position und rangiert an 5. Stelle des europäischen Marktes, der auf 1650 Mio. US-Dollar beziffert wird. Die schweizerische Marktstellung ist vor allem in der hohen Qualität der Produkte begründet.

Zum Qualitätsbegriff in der Grossküche gehören nutzenbringende Funktionen, eine Materialwahl mit langer Lebensdauer sowie eine Formgestaltung, die als gefällig und motivierend für das Arbeiten in der Küche empfunden wird. Unverkennbar ist der Trend zur Standardisierung von Grossküchen-Produkten. Kühlschränke, Spülmaschinen und Kombi-Öfen können punkto Funktionen und Ausführung als paneuropäisch bezeichnet werden. Die modularen Kochgeräte, wie Herde, Pfannen und Kessel, zeigen immer noch starke Einflüsse lokaler oder kundenspezifischer Markterfordernisse. Ausgesprochen wenig ausgeprägt ist die Standardisierung bei den Einrichtungen aus Chromnickelstahl. Trotz der Neigung nach Vereinheitlichung haben die lokalen Marken, vor allem bei den Produkten für höhere Ansprüche, eine dominierende Bedeutung.

Gesamthaft tendiert das Marktvolumen nach starken Einbrüchen in den Jahren 1991-94 auf einen stagnierenden oder leicht erholenden Verlauf. Eine positive Entwicklung ist für innovative Kochapparate, wie zum Beispiel Appa-

rate mit Induktion oder Prozess-Steuerung, vorauszusehen. Auch Kühlgeräte und Geschirrspül-Systeme tendieren nach oben. Grossküchen-Apparate, die einen Beitrag zur Rationalisierung bewirken und ökologische sowie ergonomische Vorteile bieten, werden sich in Zukunft gut entwickeln.

## 10 Jahre Thermarama

Das permanente Informationsforum für die gewerbliche Küche der Thermo Grossküchen AG ist zehn Jahre alt. Tausende von Besuchern und Kunden aus dem In- und Ausland haben die umfassenden Informationsmöglichkeiten in Anspruch genommen.

Zum Jubiläum wurde das Thermarama erweitert und mit neuen im Trend liegenden Exponaten versehen. Mit dem Gastro-Happening (Fachtag vom 8. bis 11. Mai) wurde das nächste Dezenium eröffnet, verbunden mit der

Einladung an alle Fachkreise, sich über den neuesten Stand der Küchentechnologie von Thermo-Grossküchen zu informieren.

Im Thermarama werden dem Interessenten nebst umfassender Produktschau, Vorführungen und Testmöglichkeiten in der erweiterten Demonstrationküche geboten. Bemerkenswert sind die neuen «Creative» Kochtische für Frontzubereitung. Seminare und Workshops sind geeignete Veranstaltungen für Weiterbildung und Problemlösungen. Die Auseinandersetzung mit den Apparatfunktionen, der Küchenplanung und Trends sind wichtige Grundsteine für die erfolgreiche Küche.

Das Thermo-Seminar- und Workshop-Programm bis Ende 1995 enthält: Anwender-Seminar CombiMatic & Steamer, monatlich; Ökologie und Grossküchentechnik-Seminar 23. August und 17. Oktober 1995. ■



Die Tätigkeiten in der Grossküche umfassen viele Funktionen.