

PRESSEMITTEILUNG

13 / 04 / 2015

NEUN RATSCHLÄGE, UM DAS OPTIMUM AUS IHRER GEWERBEKÜCHE HERAUSZUHOLEN

- **Gesichtspunkte wie die Anordnung des zur Verfügung stehenden Raums oder die konkreten Anforderungen an den Aufstellungsraum müssen bei der Konzeption einer Gewerbeküche ganz besondere Berücksichtigung finden.**
- **Die verschiedenen Geräte, aus denen sich die Gewerbeküche zusammensetzt, können je nach Aufstellungsort erheblich variieren.**

Fagor Industrial, spanischer marktführender Anbieter für Komplettlösungen in den Bereichen Hotelwesen, Gemeinschaftsverpflegung und Waschmaschinentechnik, möchte Ihnen alle Schlüsselfaktoren zugänglich machen, damit Sie das Optimum aus Ihrer Gewerbeküche herausholen und ihre Wirtschaftlichkeit verbessern können.

Wenn sich die HoReCa-Branchenprofis mit der Konzeption einer Großküche auseinandersetzen, müssen sie sich vor allem folgende Frage stellen: Wie können die Möglichkeiten des verfügbaren Raums so optimiert werden, dass eine möglichst effiziente Nutzung gewährleistet wird? Ausgehend von dieser Überlegung und mit der klaren Zielsetzung, die höchstmögliche Wirtschaftlichkeit aus der Großküche herausholen, sind u.a. folgende Gesichtspunkte zu berücksichtigen:

1. **Analyse der Möglichkeiten und der konkreten Anforderungen an den Aufstellungsraum:** eine durchdachte Konzeption ist von entscheidender Bedeutung, um das Optimum aus der Küche herausholen zu können. Auf Grundlage dieser ersten Studie können die zu installierenden Gerätetypen, die räumliche Unterteilung in verschiedene Bereiche, die Anordnung der Zugänge, die Unterbringung der Abzüge und Zuleitungen, usw. festgelegt werden.
2. **Optimale Nutzung des zur Verfügung stehenden Raums:** nach erfolgter Analyse der Möglichkeiten und der konkreten Anforderungen an den Aufstellungsraum muss der verfügbare Platz berücksichtigt werden. Hierbei sind beispielsweise die Gestaltung des Raums und die Abmessungen der zu installierenden Geräte von Bedeutung.
3. **Durchführung einer passenden Aufteilung:** die Aufteilung ist ebenfalls ganz besonders wichtig, da sie die Organisation und den Arbeitsfluss bei gleichzeitiger Abgrenzung der verschiedenen Bereiche wie Wareneingang, Lagerung und Kühlkammern, Vorbereitung, Kochbereich, Verteilung und Ausgabe, sowie Aufbewahrung von Töpfen und Geschirr untereinander gewährleisten soll.
4. **Ausstattung der Küche mit geeigneten Geräten:** die Kriterien zur Durchführung der Installation können je nach Aufstellungsraum stark voneinander abweichen. Handelt es sich beispielsweise um ein *a la Carte* Restaurant, in dem tagtäglich eine enorme Vielfalt an Gerichten zubereitet wird, so sind Elemente wie offene Kochstellen, Griddle-Platten, Kombiöfen oder Grills unverzichtbar. Geht es im entgegengesetzten Fall um eine Großküche, die hohe Ausbringungszahlen gewährleisten soll, so muss an große Kochkessel, Friteusen und Bratpfannen, großzügig bemessene Öfen, sowie ein Geschirrspülsystem gedacht werden, das per Korb- oder Bandtransport ein ständiges Spülen großer Geschirrmengen gewährleistet.



ONNERA GROUP



Together we evolve

www.fagorindustrial.com

5. **Auswahl der für den jeweiligen Anwendungsfall passenden Werkstoffe:** Edelstahl ist das absolute Highlight unter den Werkstoffen. Seine Robustheit und Qualität garantieren eine lange Lebensdauer der Geräte unter rauen Betriebsbedingungen. Dieser Gesichtspunkt ist für Profiköche von ganz entscheidender Bedeutung, da die Installation einer Großküche stets ein enormes Investment mit sich bringt. Hinzu kommt, dass Edelstahl nicht nur besonders hygienische Bedingungen in Bezug auf Gesundheit und Reinigung, sondern außerdem eine enorme Vielfalt an Möglichkeiten bietet. Weiterhin sind spezielle Werkstoffe für ganz bestimmte Einsatzzwecke zu berücksichtigen: beispielsweise Messing (Brenner), Gusseisen (Grillroste und Griddle-Platten) und verchromter Stahl (Bratplatten).

6. **Auswahl eines einheitlichen Designs für alle Komponenten:** diese Art des Designs vereinfacht die Hygieneprozesse und Wartungsvorgänge an den verschiedenen Teilen. Im Störfall kann das beschädigte Teil auf einfachste Art und Weise entnommen und ausgetauscht werden, so dass Unterbrechungen des Arbeitsablaufs und der Routinevorgänge vermieden werden können.

7. **Verbesserung von Hygiene und Reinigung:** der Hygiene kommt gerade im Gastgewerbe eine ganz besondere Bedeutung zu, was in erhöhtem Maße für Großküchen gilt. Bei den Reinigungsvorgängen müssen nicht nur sichtbare Essensreste und Schmutz entfernt werden, sondern es geht vor allem auch darum, die nicht sichtbaren Rückstände wie beispielsweise in den Abzugshauben, den zugehörigen Abzugsleitungen, Ritzen und Leerräumen gründlich zu entfernen.

8. **Auswahl von Spitzentechnologie:** im Rahmen des Möglichen sollten alle Arbeitsvorgänge per Computertechnik unterstützt werden, da es heutzutage möglich ist, einen Großteil der täglichen Routinevorgänge im Voraus zu programmieren, wodurch die Arbeit der Köche erheblich vereinfacht wird. Der Einsatz von elektronischen Programmiervorrichtungen in Kombiöfen oder Schockfroster, die Aufnahme des HACCP-Systems in die Geräte, bei denen es möglich ist, zeitgeschaltete Ein- und Ausschaltvorgänge oder sogar die computergestützte Verwaltung aller im Restaurant anfallenden Aufgaben und Vorgänge tragen ebenfalls zu einer besseren Effizienz und höheren Wirtschaftlichkeit des Restaurants bei.

9. **Berücksichtigung der Energieeffizienz:** zwei weitere entscheidende Gesichtspunkte bei der Projektdurchführung sind Energieersparnis und Effizienz. Das aktuelle Angebot an Geräten für alle Küchenbereiche ermöglicht ein äußerst effizientes Arbeiten bei gleichzeitiger Einsparung an Energie. Dank des umweltfreundlichen Designs kommt auch der Umweltschutz nicht zu kurz. Ein klares Beispiel hierfür sind die neuen Geschirrspüler E-VO, die Geräte für Kältetechnik NEO und die Heißluftdämpfer ADVANCE.

Unsere Großküchen sind in der Lage, enorme Einsparungen sowohl in Bezug auf Energie (vor allem Strom und Gas) als auch auf den Wasserverbrauch wirksam zu unterstützen. Aus diesem Grund haben wir der Verbesserung der Einsparungen höchste Priorität eingeräumt. Unsere F+E-Abteilungen führen bei jeder neuen Gerätegeneration wichtige Verbesserungen ein, um die Effizienz immer weiter zu verbessern, erklärt Juan Alos, der Produktverantwortliche von Fagor Industrial. Heutzutage ist es unerlässlich, eine ganz individuelle Gestaltung der Großküche vorzunehmen, da nur so der zur Verfügung stehende Raum optimal genutzt werden kann, um Profiköche bequemer und effizienter arbeiten lassen können.

Zu Fagor Industrial

Fagor Industrial ist eine zur Mondragon-Gruppe gehörende Genossenschaft, die sich auf die Belieferung und Installation von Komplettlösungen für die Bereiche Hotelfachgewerbe, Gemeinschaftsverpflegung und Waschmaschinenteknik spezialisiert hat. Dafür steht ihr eine sehr umfassende und innovative Produktpalette an Produkten zur Verfügung, die alle in eigener Herstellung entstehen. Fagor Industrial gehört zu der Unternehmensgruppe ONNERA Group, die weltweit über 10 eigene Fabriken verfügt und deren Belegschaft sich aus mehr als 1.700 Mitarbeitern zusammensetzt. Fagor Industrial ist der perfekte Partner für all diejenigen, die umfangreiche Projekte für globale Kunden abwickeln wollen. Wir sind ein solides Unternehmen mit hochwertigen Produkten und äußerst wettbewerbsfähigen Dienstleistungen vor allem in der Vorverkaufphase und im Kundendienst.



ONNERA GROUP

Für weitere Informationen:

LEWIS PR
Nuria Mañá / Beatriz Osés
FagorSpain@lewispr.com
Tel.: 91 770 15 16

