



Ein ganzer Tag 'voller Gargeräte'! Und zirka 100 Fachplaner hörten willbärgig zu, was die Referenten zu diesem Thema Neues berichteten.

Foto: Hans-Joachim Wolf

Fachlich ging's zur Sache!

Meeting der Fachplaner in Herborm/Burg: Über 100 kamen zu Fachgesprächen und Diskussion

'Wirtschaftliche Gargeräte' hieß das Thema der zweitägigen Herbsttagung und Mitgliederversammlung des Verbandes der Fachplaner (VdF) für GV, Gastronomie, Hotellerie. Konkreter formuliert: Auswahl - Aufstellung - Beheizung. Neben Fachvorträgen plus Diskussion umfaßte das Programm außerdem die Besichtigung einer neugeplanten Klinikküche, CAD-Vorfürungen, Fakten zur Berufshaftpflichtversicherung, Sitzungsthemen sowie nicht zu vergessen: Möglichkeiten zum gemühtlichen Beisammensein und Kollegengesprächen.

Bereits am Anreisetag hatten diejenigen, die sich noch nicht karmen, Gelegenheit zum ersten Beschruppen. Am nächsten Morgen ging's dann im Tagungssaal des Gangelbers Juno-Großküchen, Herborm-Burg, los mit Fachvorträgen über wirtschaftliche Gargeräte. Nach der Begrüßung der knapp 100 Teilnehmer durch den Vorstand starb Oberingenieur Wilk Schwebel, Juno, mit seinem Einführungsvortrag. Er gab einen Überblick über Zahl, Art und Einsatzmöglichkeiten von Gargeräten für Großküchen. „Für über 20 in

Großküchen angewendete Garverfahren stehen heute zirka 30 verschiedene Gargeräte zur Verfügung. Berücksichtigt man die vier unterschiedlichen Beheizungsarten und unterschiedlichen Bauformen, kommt man auf ungefähr 800 Geräte, die dem Planer zur Auswahl stehen“, berichtete Schwebel dem Zuhörer. Im Folgenden konzentrierte er sich auf die Hauptgarverfahren und 30 Hauptgerätetypen aus sechs Gerätegruppen:

- Kochgeräte
- Dampfgargeräte
- Bratgeräte

- Backgeräte
- Fritiergeräte
- Universalgeräte.

Mit einem Beitrag von Prof. Dr. H. Kolb vom Bundesgesundheitsamt Berlin über Hygieneaspekte bei der Technologie des Garens wurde ein entscheidender Aspekt in Ergänzung zur Technik aufgegriffen. Nach einer kurzen Erläuterung der geschichtlich-historischen Begebenheiten ging der Professor zu den Funktionen der Garung über. „Neben den mechanischen Verfahren des Waschens, Schälen und eventuell Zerkleinerns stellt die Garung den entscheidenden sensorischen und hygienischen Schritt bei der Herstellung von Lebensmitteln dar“, erklärte er. Seine Schwerpunkte waren im Anschluß: Der Wärmefuß beim Garen - „vor allem in Einrichtungen der GV müssen große Energiemengen übertragen werden, so daß thermische Betrachtungen den Ausschlag für das eine oder andere System geben können.“ Einleitung der Garverfahren in feuchte und trockene Technik, hieß ein weiterer Punkt. Außerdem: Die Normung von Geräten im Küchenbereich, damit „Lebensmittel so hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden können, daß sie keiner nachteiligen Beeinträchtigung ausgesetzt sind.“

Unter dem Stichwort 'Mikro-

bielle Grundzüge' stellte Prof. Kolb die verschiedenen Mikroorganismen, ihre Auswirkungen und entsprechende Hygienemaßnahmen vor. Dabei ging er im wesentlichen auf die Erdaufnehmenden Umgebungsbedingungen wie Temperatur, Wasser- und Nährstoffgebot, Säuregrad sowie Luftaustausch ein. Aus der Sicht des Architekten ging im Anschluß Architekt A. Knust aus Braunschweig das Thema Gargeräte und Planung an. Ein enger Kontakt zwischen Architekten und Ingenieuren sei Voraussetzung für konstruktive Lösungen und Innovationen. Am Beispiel zweier Messen stößte sie den zusehenden Trend dar, demzufolge sich der Flächenbedarf weg von der 'Warmen Küche' hin zur Präsentation und Zubereitung à la minute an der Ausgangszone verlagere. Im Laufe ihres Vortrags nahm die Architektin außerdem Stellung zu baulichen Rahmenbedingungen, Energie und Beheizung, Bau und Medaumentführung sowie zur Geräteauswahl.

Kücheneplanung: Worauf kommt's an?

Als vierter Referent nahm Hans-Jürgen Beldler, Wirtschaftler des Casinos der R+V AIG, Versicherung, Wiesbaden, Stellung zum Thema Kücheneplanung. Folgende Anforderungen haben Fliesen und Küchengerätehersteller zu erfüllen:

- Moderne Garteknik unter Berücksichtigung ernährungs-wissenschaftlicher Kriterien.
- Erhaltung der Leistungshöhe der Mitarbeiter.
- Erhöhung der Arbeitszufriedenheit.
- Erhaltung der Leistungsbereitschaft
- Erhöhung der Unternehmensbindung.
- Minderung von Folgekosten durch krankheitsbedingte Ausfälle.
- Verbesserung des Unternehmensimages.

Weiteren seien bestimmte Anforderungen an die technische Ausstattung zu erfüllen sowie die Wirtschaftlichkeit zu berücksichtigen.

Mehr als nur Sicherheitstechnik

Von der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten, Mannheim, kam der nächste Redner, Klaus Dörsmann. Sein Thema lautete "Geräte aus der Sicht der Arbeitssicherheit".

"Arbeitssicherheit beim Umgang mit Geräten umfasst nicht nur die herkömmliche Sicherheitstechnik, sondern auch weitere wichtige Faktoren, zum Beispiel ergonomische und Umweltfaktoren", lautete eines seiner wesentlichen Statements. Im Falle eines Kaufentscheids gab er Hinweise, auf welche Aspekte unbedingt zu achten sei:

Was dem Praktiker wichtig ist...

Sicherheitstechnik des Geräts, Beachtung ergonomischer Grundsätze bei der Gestaltung, Benutzerfreundlichkeit, Reinigungsfreundlichkeit, Widerstandsfähigkeit bei täglicher Beanspruchung, Zumutbarkeit eventuell ausgehender Emissionen.

Auch der Praktiker kam zu Wort. Aus der Sicht des Küchenleiters, der mit der geplanten Technik täglich umgehen muß, nahm Günter W. Fischer, Küchenmeister und Fachberater der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE), Frankfurt am Main, den Bereich der Geräte unter die Lupe. Als Schlüsselbegriffe nannte er Flexibilität, Anpassungsfähigkeit an die Aufgabenstellung und Möglichkeit zur Rationalisierung. Alles in Verbindung mit der Zubereitung wohlgeschmeckender, qualitativ hochwertiger und abwechslungsreicher Mahlzeiten innerhalb eines wirtschaftlich vertretbaren Rahmens. Im Fol-

genden ging er auf Anwendungsmöglichkeiten, Vor- und Nachteile von Heißluftdampfern, Universal-Druckgeräten, Druckkochesseln, -gasplanen und Randluftstrahl- und Grillautomaten ein. Last but not least ging vor der Mittagspause als siebter Referent Ingenieur H. Bernhardt, Jüno, das Thema Gasgeräte an. Aus der Sicht des Energie-(Gas-)Experten. Die Vorteile der Energiequelle Gas sieht er in folgenden Aspekten:

- Primärenergie ohne Umwandlungsverluste.
- Keine wesentlichen Umweltbelastungen beim Transport durch unterirdische Leitungen.
- Fehlen von Schadstoffen und Rückständen, mit den zur Zeit geringsten Emissionen im Vergleich zu anderen fossilen Brennstoffen. Zum Thema Erdgas in der Küche nahm er ebenso Stellung wie zum Überblick über die wichtigsten gasbeheizten Großküchengeräte, zur sicherheitstechnischen Ausrüstung, Ausrüstungsmerkmalen, Gasarten, Drücken, Gerätekategorien, Bauarten sowie Prüfungen und Zertifizierungen.

Bankettsystem - auch für GV

Nach der Mittagspause folgte eine Diskussionsrunde über das bereits Gehörte. Im Anschluß referierte Aston Armbruster, Jüno Kochsysteme Aarau/Schweiz, zum Thema Bankettsystem mittels Regeneriertechnik. Seine Definition des Begriffs Bankett: „Grundsätzlich spricht man von einem Bankett, wenn mehrere Gäste zu einem im voraus bestimmten Zeitpunkt verpflegt werden müssen.“ Doch auch die Verpflegung in Kantinen, Heimen und Spitälern könne man im weiteren Sinne unter diesem Begriff zusammenfassen. Danach ging Armbruster näher auf Vorplanung und Vorbereitung eines Banketts ein, stellte die Zielsetzung dar und

kam dann zum Kochvorgang. Hier die verschiedenen Methoden: Traditionelles Kochen, Cook-chill Kochmethoden, Sous-vide Kochmethode. Auch zum Portionieren und Regenerieren gab er wichtige Tips. Anschließend ging er noch kurz auf bauliche Maßnahmen und planerische Vorgaben sowie Wirtschaftlichkeitsaspekte ein.

Abends waren die Teilnehmer zum gemütlichen Beisammensein im Rittersaal der Burg Greifensee eingeladen. Am nächsten Morgen stand zuerst die Mitgliederversammlung auf dem Plan, am Nachmittag besichtigte die Tagungsgruppe dann den Küchenneubau der Diät-Kliniken in Dübendorf.

PH