

06.2015 | „chefs! camp – Komplexität oder:
Warum ich meinen Heißluftdämpfer nicht mehr verstehe ...“ | chefs!

S. 01/07



06.2015 | „chefs! camp – Komplexität oder:
Warum ich meinen Heißluftdämpfer nicht mehr verstehe ...“ | chefs!

S. 02/07

Management

KOCHPLEXITÄT ODER: WARUM ICH MEINEN HEISSLUFTDÄMPFER NICHT MEHR VERSTEHE...



Auf einen Blick
2. chefs! camp

Veranstalter:
chefs! in Zusammenarbeit mit dem
Planer- und Consultingverband FCSI
Deutschland-Österreich e.V.

Veranstaltungsort:
Rational Messestand, Internorga 2015

**Konzeption/
Diskussionsleitung:**

- Klaus Häck, Professional Coach
Hommequadrat, Wuppertal &
Vorstandsmitglied FCSI e.V.
- Sabine Romeis, chefs!
Herausgeberin & Chefredakteurin

Teilnehmende Küchenchefs

- Marcus Müller-Lüneburg,
Küchenchef, Johnson & Johnson
Medical, Norderstedt
- Richard Crohn, Küchenchef,
Romantik Hotel Ahrenshooper Hof &
Fischerwiege, Ahrenshoop/Ostsee
- Karin Kantor, Küchendirektorin,
Gasthaus Meyer, Zoo Hannover
- Jörg Kantor, Leiter Gastronomie,
Zoo Hannover Service GmbH
- Friedhelm Scharenberg,
F&B Manager, Roth of Switzerland
Catering, Isenbüttel

Teilnehmer FCSI

- Frank Wagner, Inhaber,
K3 Planungsgesellschaft, Berlin,
und Präsident FCSI e.V.
- Helge Peter Pahlke, Inhaber,
K3 Planungsgesellschaft, Berlin,
und Schatzmeister FCSI e.V.
- Gerd Schmidt, Gesellschafter,
Cooking Solutions, Hude
- Thomas Mertens, Projektleiter,
Soda Project & Design GmbH, Fürth

Teilnehmer Hersteller

- Gerhard Kramer, Produktmanager,
Rational AG, Landsberg
- Martin Ubl, Geschäftsführer,
Marketing, MKN, Wolfenbüttel
- Ludwig Weber, Senior Product Manager,
Conveltherm Elektrogeräte GmbH/
Manitowoc Foodservice, Egging
- Roberto Assi, Foodservice Consultants
Project Leader, Unox Vertrieb
Deutschland Duex Handels GmbH



FCSI
FOODSERVICE CONSULTANTS SOCIETY INTERNATIONAL

Der FCSI Deutschland-Österreich e.V. versteht sich als erste Adresse für professionelle Beratung und Planung in allen Bereichen der Hotellerie, des Gastgewerbes und der Großverpflegung. Er gehört zur „Foodservice Consultant Society International“, die Mitte der 1950er Jahre in den USA gegründet wurde. Heute verbindet der FCSI weltweit über 1300 Mitglieder in über 40 Ländern auf fünf Kontinenten.

Juni 2015 | chefs! 91

06.2015 | „chefs! camp – Komplexität oder:
Warum ich meinen Heißluftdämpfer nicht mehr verstehe ...“ | chefs!

S. 03/07

Management

chefs! camp KOCHPLEXITÄT HEIßLUFTDÄMPFER

Sabine Romeis: Der Heißluftdämpfer bzw. Kombidämpfer ist eines der wichtigsten, wenn nicht sogar das wichtigste thermische Gargerät in einer Profiküche. Mit Vorstellung jeder neuen Gerätegeneration versprechen die Hersteller nicht nur noch mehr Gar-Features und Bedienvorteile als bei der Vorgängeredition, sondern auch eine immer einfachere Bedienung. Im gleichen Zuge werden die Köchinnen und Köche mit einer ungeahnten Vielfalt neuer Begriffe und Funktionen konfrontiert, die ihnen das Leben mit dem Heißluftdämpfer leichter machen sollen. Aber kommt die frohe Botschaft der Hersteller in den Küchen denn wirklich an? Und was ist unter Schlagworten wie zum Beispiel MagicPilot, Easy Dial, HiDensity-Control, Easy-touch oder SelfCookingControl eigentlich zu verstehen?

Karin Kantor: Ich kann mit diesen Begriffen auch wenig anfangen. Jedenfalls tragen sie nicht wirklich zur Erleichterung unseres stressigen Alltags bei. Wir arbeiten im Erlebnis-zoo Hannover mit 20 Kombidämpfern in den verschiedensten Bereichen von der à la carte-Gastronomie bis zum Event-Catering in unseren Zoo-Outlets. Wir haben ein un-

fangreiches Geschäft und finden leider nicht immer die Zeit, alle Mitarbeiter zu Schulungen zu schicken. Speziell, wenn wir Leasingkräfte haben, müssen wir ihnen jemanden unterstützend zur Seite stellen, denn sie stolpern immer über die Bedienung der modernen Geräte.

Friedhelm Scharenberg: Genau diese Erfahrung habe ich auch gemacht. Neulich haben wir uns für ein Catering Heißluftdämpfer der neuesten Generation ausgeliehen. Eine tolle Sache, aber meine Köche standen erst mal ratlos davor. Klar, die 15 Jahre alten Maschinen haben sie im Griff, aber wie sie mit dem modernen Equipment umgehen, mussten sie lernen.

Gerhard Kramer: Das Unternehmen Rational investiert Millionen, um die Anwender unserer Geräte zu schulen. Doch leider wird das Schulungsangebot oft gar nicht angenommen. Dabei spart es Zeit und bringt hohen Praxisnutzen, alle Möglichkeiten der Technik zu kennen und zu nutzen. Mein Appell an die Küchenplaner: Die Beschreibung der Technik allein reicht heute nicht mehr aus – die Schulung muss gleich mit ausgeschrieben werden. Nur dann ist gewährleistet, dass die Anwender das Gerät fachkundig bedienen können.



„Corporate Chefs großer Hotelgruppen wollen oftmals nur einen Knopf für die Einstellung von Garart, Zeit und Temperatur – mehr brauchen sie nicht.“

Ludwig Weber, Senior Product Manager, Convotherm

Thomas Mertens: Ich bin der planende Küchenmeister hier am Tisch. Ich weiß nicht mehr, wieviele Küchen ich in den vergangenen 20 Jahren mit Heißluftdämpfern aller gängigen Marken geplant habe. In den Vorbereitungsgesprächen mit Investoren und Betreibern stelle ich stets klar, dass ein Kombidämpfer in der Praxis nur so viel leisten kann wie derjenige, der ihn bedient. Schulungen müssen sein, und sie müssen betrieblich gesteuert sein. Nicht nur, weil die Geräte immer komplexer werden. Viele Mitarbeiter in den Küchen sind ja nicht mal mit den Grundgarnen der Technik vertraut.

Klaus Häck: Frage an die Hersteller – was beeinflusst eigentlich die Entwicklung eines neuen Geräts? Sind es eher Aspekte wie Marketing, Image, Profit, Wettbewerb und Gesetze oder schlicht und ergreifend die Anforderungen der Kunden?

Gerhard Kramer: Es sind zu 100 Prozent die Anforderungen der Kunden. Grundsätzlich versuchen wir natürlich, die Basics von einer Modellgeneration zur nächsten gleichzuhalten. Es gibt die Taste für Dampf, für Heißluft und für die Kombination beider Garmethoden. Aber für den Anwender ist es natürlich erst einmal irritierend, wenn er von einem älteren Drehschalter-Modell auf eines mit Touchscreen wechselt. Darum muss die Bedienung so einfach wie möglich sein.

Martin Ubl: Alle Hersteller von Kombidämpfern sind sehr bemüht, Innovation und noch mehr Anwendernutzen in ihre Geräte zu integrieren. Das geschieht auch vor dem Hintergrund, dass es immer weniger gelernte Köche unter den Anwendern gibt, die wissen, wie das Gargut unter dem Einfluss von Heißluft, Feuchtigkeit oder Temperatur reagiert und wie sie diese Parameter für den Garerfolg richtig einsetzen. Für



FOTOS: KRISTEN LICHTINGER FÜR CHEFS!

„Neulich haben wir uns für ein Catering Heißluftdämpfer der neuesten Generation ausgeliehen. Meine Köche standen erst einmal ratlos davor.“

Friedhelm Scharenberg, F&B Manager, Roth of Switzerland Catering, Isenbüttel

06.2015 | „chefs! camp – Komplexität oder:
Warum ich meinen Heißluftdämpfer nicht mehr verstehe ...“ | chefs!

S. 04/07



„Wir haben ein umfangreiches Geschäft und finden leider nicht immer die Zeit, alle Mitarbeiter zu Schulungen zu schicken. Speziell Leasingkräfte stolpern immer über die Bedienung der modernen Geräte.“

Karin Kantor, Küchenleiterin, Gasthaus Meyer, Zoo Hannover



„Mag sein, dass die Anwendung der modernen Kombidämpfer im Detail noch etwas zu kompliziert ist. Die Bedienung muss eben noch intuitiver werden, doch in Zukunft heißt es sicher nicht ‚Zurück zu den Knebeln‘.“

Martin Ubl, Geschäftsführer Marketing, MKN, Wolfenbüttel

„Die Kombidämpfer sollten aufs Objekt abgestimmt sein. Warum muss ein Gerät für eine Systemgastronomie über genauso viel Hightech verfügen wie zum Beispiel das für eine Hotelküche?“

Jörg Kantor, Leiter Gastronomie, Zoo Hannover Service GmbH



06.2015 | „chefs! camp – Komplexität oder:

Warum ich meinen Heißluftdämpfer nicht mehr verstehe ...“ | chefs!

S. 05/07

Management

chefs! camp KOCHPLEKITÄT HEIßLUFTDÄMPFER

Nicht-Köche ist der Umgang mit einem manuellen Gerät deutlich komplizierter als mit einem Modell mit integrierten Programmen und Touchscreen. Letzteres bietet sehr viele Hilfestellungen, um festgelegte Qualitätsstandards in Küchen jederzeit zu reproduzieren.

Sabine Romeis: Trotzdem hält sich die Gruppe der Küchenchefs, die sich den guten alten Drehknebel zurückwünschen! **Ludwig Weber:** Das stimmt, aber der Kunde hat ja die Wahl. Wir haben Kunden z.B. in der Kettengastronomie, die konsequent auf Hightech-Dämpfer mit Touchscreen und abrufbaren Garpiktogrammen setzen. Convotherm arbeitet aber auch mit den Corporate-Chefs großer Hotelgruppen wie Starwood und Rezidor zusammen. Und die sagen ganz klar: „Wir wollen einen Knopf für die Einstellung von Garart, Zeit und Temperatur. Mehr nicht. Wir brauchen keine 999 Programme zum Durchwählen.“

Richard Crohn: Das sehe ich anders. Ohne die Unterstützung der Technik könnten wir unseren Alltag gar nicht mehr bewältigen. Wir sind ein mehrteiliger Hotel- und Gastronomiebetrieb an der Ostsee mit starkem à la carte im Sommer und Banketts im Winter. Bei

uns im Norden ist es schwierig, Auszubildende oder Fachkräfte zu bekommen. Darum sind wir dankbar für die vielseitigen Features moderner Heißluftdämpfer und reizen die Systemtiefe dieser Geräte voll aus. In der Küche genauso wie in unserer Konditorei und Backabteilung. Etagenweise backen, Crème brûlée auf Knopfdruck, Nachtgaren – wir nutzen alles, und ich würde mir wünschen, dass es noch mehr Möglichkeiten gibt. Anfangs muss man sich natürlich reinarbeiten, und das fällt den jungen Leuten im Team meist leichter als den älteren. Sie scrollen sich durch und haben das System bald im Griff.

Martin Ubl: Ich finde auch, dass nicht der Eindruck entstehen darf, es sei für Köche & Küchenmitarbeiter durchweg schwierig, moderne Geräte zu bedienen. Der Kombidämpfer ist zum Dreh- und Angelpunkt der Profiküche geworden. Wir stellen Hightech zur Verfügung, damit sich der Koch bzw. Entscheider verwirklichen kann. Sicherlich muss noch weiter daran gearbeitet werden, die Geräte und Konzepte noch intuitiver zu gestalten. Doch in Zukunft heißt es sicher nicht „Zurück zu den Knebeln“.

Gerd Schmidt: Die Hersteller wollen sich Alleinstellungs-



„Heute kann man völlig problemlos vorkonfigurieren, sprich ein Gerät exakt auf die Bedürfnisse der einzelnen Kunden zuschneiden.“

Gerhard Kramer, Produktmanager, Rational AG, Landsberg

merkmale im hart umkämpften Markt schaffen. Doch die zunehmende Fülle der Kunstbegriffe zur Umschreibung von Geräte- und Garfunktionen verwirrt nicht nur die Köche, sondern bedeutet auch für uns im Planungsgeschäft mehr Arbeit. Wir müssen genau analysieren, was hinter den Kunstbegriffen in den Prospekten der einzelnen Hersteller steckt, um wirklich vergleichbare und herstellernerneutrale Ausschreibungen zu erstellen.

Klaus Häck: Die Herstellerangaben sind eine Sache. Was brauchen Sie als Planer an Information von Kundenseite, um ihn optimal bei der Wahl des richtigen Heißluftdämpfers beraten zu können?

Gerd Schmidt: Wir müssen wissen, für welchen Anwendungsbereich wir planen sollen – à la carte, Bankett, Tellerregeneration? Dennoch ist es oft so: Köche wünschen sich das beste Gerät auf dem Markt, wengleich sie die Möglichkeiten der Technik meist nur zwischen 10 und 50 Prozent nutzen. Für den, der immer nur in einem Standard gart oder bei einer Temperatur bzw. Feuchtigkeitsstufe regeneriert, reicht oft das einfachste Gerät mit dieser Funktion aus. Es ist unsere Aufgabe als Planer, dem Kunden dies zu vermitteln.

Marcus Möller-Lüneburg: Ich stelle fest, dass in den modernen Heißluftdämpfern viele Programme installiert sind, die ich gar nicht brauche. Wenn ich sehe, was mein neuestes Gerät alles kann, frage ich mich schon, wer sich das alles ausdenkt und wofür? Ich wünsche mir ein Gerät, das nur die Programme hat, mit denen ich aktuell auch arbeite. Wenn ich mehr benötige, würde ich gern nachrüsten. **Roberto Assi:** Bei Unox kann man sich aus dem Baukasten bedienen. Man kann sich ein Grundgerät anschaffen und bei Bedarf einfach nachrüsten.

„Aus der Planersicht müssen Heißluftdämpfer in Zukunft noch kundenfreundlicher, kompakter und effektiver werden.“

Frank Wagner, Inhaber, K3 Planungsgesellschaft, Berlin, und Präsident FCSI Deutschland Österreich e.V.

FOTOS: KRISTEN LÜCHTINGER FÜR CHEFS!



06.2015 | „chefs! camp – Komplexität oder:
Warum ich meinen Heißluftdämpfer nicht mehr verstehe ...“ | chefs!

S. 06/07



„Die Hersteller wollen sich Alleinstellungsmerkmale schaffen. Doch die zunehmende Fülle der Kunstbegriffe zur Umschreibung von Geräte- und Garfunktionen verwirrt nicht nur die Köche, sondern bedeutet auch für uns Planer bei Ausschreibungen mehr Arbeit.“

Gerd Schmidt, Gesellschafter, Cooking Solutions, Hude



„In Vorbereitungsgesprächen mit Investoren & Betreibern stelle ich stets klar, dass ein Kombidämpfer nur so viel leisten kann wie derjenige, der ihn bedient. Schulungen müssen sein, und sie müssen betrieblich gesteuert sein.“

Thomas Mertens, Projektleiter,
Soda Project & Design GmbH, Fürth

„Ohne die Technik könnten wir unseren Alltag gar nicht mehr bewältigen. Wir sind dankbar für die vielseitigen Features moderner Heißluftdämpfer und reizen die Systemtiefe und Möglichkeiten der Geräte voll aus.“

Richard Crohn, Küchenchef,
Romantik Hotel Ahrenshoop Hof &
Fischerwiege, Ahrenshoop/Ostsee



hommage²

RAUM FÜR FÜHRUNGSKRÄFTE

06.2015 | „chefs! camp – Komplexität oder:

Warum ich meinen Heißluftdämpfer nicht mehr verstehe ...“ | chefs!

S. 07/07

Management

chefs! camp KOCHPLEXITÄT HEISSLUFTDÄMPFER

Jörg Kantor: Ich denke auch, dass man Kombidämpfer aufs Objekt abstimmen muss. Warum muss ein Gerät für eine Systemgastronomie über genauso viel High-tech verfügen wie z.B. das für eine Hotelküche?

Klaus Häck: Womit wir beim Stichwort Software sind – lässt sich die Software der Geräte nicht so konfigurieren, dass jeder Kunde genau das bekommt, was er aktuell benötigt und bei Bedarf ein Update macht?

Martin Ubl: Das funktioniert ja heute schon so. Man kann eigene Programme und individuelle Favoriten kreieren. Die Zukunft wird Customizing sein.

Gerhard Kramer: Die Anforderungen der Anwender unserer Geräte in aller Welt sind vielfältig. Daraufstellen wir uns als Gerätehersteller ein, doch dank des heutigen EDV-Standards kann man problemlos vorkonfigurieren, sprich das Gerät auf die Bedürfnisse und Garanforderungen der einzelnen Kunden zuschneiden.

Gerd Schmidt: Trotzdem gilt: Heißluftdämpfer sind Multifunktionsgeräte und benötigen eine ordentliche Einweisung. Und die sollte nicht so aussehen, dass ein Außendienstmitarbeiter vier Stunden vor Ort kommt, alle Möglichkeiten des Geräts aufzeigt und nie wieder gesehen wird. Besser ist, wenn er einen Tag einweist und nach 14 Tagen wiederkommt, um in der Zwischenzeit entstandene Verständnisprobleme und Fehler im Umgang mit der Technik auszumergen.

Klaus Häck: Danke für diese wichtige Anregung! Lassen Sie uns abschließend einen Blick in die Zukunft werfen. Individualisierung ist ein Ansatz für den Kombidämpfer der Zukunft, der Ausbau von Onlinetools zur Fernüberwachung könnte ein weiterer sein. Was wünschen sich Küchenchefs und Planer von den Herstellern?

Thomas Mertens: Die Effizienz

der Kombidämpfer muss noch mehr gesteigert werden. Zum Beispiel durch neue Heizmedien, Heizquellen oder neue Heizsteuerungen. Wir Planer müssen auf immer kleineren Flächen effiziente Küchen realisieren. Fläche kostet Geld, und auf der will der Investor verkaufen, nicht produzieren. Es gilt also, den vorhandenen Platz noch besser auszunutzen und die Technik zu komprimieren und zu verschlanken. Dabei wird auch die Vorauswahl der Geräte immer wichtiger. Beispiel: Wer vorwiegend Convenience-Produkte einsetzt und regeneriert, benötigt Geräte, mit denen er über Strichcodes oder Funk kommuniziert.

Frank Wagner: Aus meiner Planersicht müssen die Geräte in Zukunft noch kundenfreundlicher, kompakter und effektiver werden. Ich würde mir zudem wünschen, dass es nicht so viele Preiskategorien gibt.

Martin Ubl: Im Ausland, in den Ballungsräumen, wo auf kleinstem Raum gekocht und gearbeitet wird, sind unsere Space-Combis sehr gefragt. Sie können das Gleiche wie die großen. Das begründet auch, warum in unseren modernen Geräten so viel drin steckt. Wir decken mit



„Ich wünsche mir einen Heißluftdämpfer, der nur die Programme hat, mit denen ich auch aktuell arbeite.“

Marcus Möller-Lüneburg, Küchenchef, Johnson & Johnson Medical, Norderstedt

unserer Technik ja nicht nur Deutschland ab, sondern alle möglichen Länder, Küchenarten und Bildungsniveaus.

Richard Crohn: Wir an der Küste haben sehr hartes Wasser. Unser Gerät meldet selbstständig, wenn es Entkalker benötigt. Das erhöht die Lebensdauer des Dampfgenerators. Schön wäre es, wenn es zum Beispiel auch melden würde, dass eine Reinigung erforderlich ist oder der Luftfilter zu ist. Auch Zeitmemos bei Garprozessen oder verschiedene Klingeltöne wären hilfreich.

Sabine Romeis: Fassen wir zusammen: Der Heißluftdämpfer wird immer mehr zum Dienstleistungsgerät, das Mitarbeiter entlastet und hilft, Küchen effizienter zu organisieren und wirtschaftlich zu machen. Gleichzeitig ist das Wissen in den Zielgruppen um die Möglichkeiten der Technik noch ausbaufähig. Vielleicht wäre es für Hersteller und Planer sinnvoll, für die Zukunft über eine neutrale Informationsplattform nachdenken und mit Schulungen bereits in den Berufsschulen anzufangen? Genug Gesprächsstoff also für künftige chefs! camps – danke Ihnen allen für die engagierte Diskussion! |

„Bei uns kann sich der Koch aus dem Baukasten bedienen. Er kauft ein Grundgerät und rüstet bei Bedarf einfach nach.“

Roberto Assi, Foodservice Consultants Project Leader, Unox

