

GastroSpiegel



Zeitschrift für Fachhandel & Planung

Servicekontor 24: Ein Herz für Kleingeräte

▶ Seite 3

K+T: Durch Partnerschaft zum Hersteller

▶ Seite 4

Meiko: Unterstützung für Fachhandelspartner

▶ Seite 44

Stets perfekte Garergebnisse mit unseren neuen CHEFTOP MIND.Maps™ Kombidämpfern



Wir stellen aus:



22. - 25.10.2016
Erfurt, Halle 3
Stand 208



23. - 25.10.2016
Essen, Halle 3
Stand A36



5.11. - 9.11.2016
Salzburg, Halle 9
Stand 106

Chancengipfel

So sieht die Zukunft aus

Der von Branchenvertretern sehr gut besuchte Chancengipfel in Berlin zeigte schonungslos die Schwächen der Branche im Bereich Ausbildung und Mitarbeiterbindung. Es investieren viel zu wenige Unternehmen aus dem Bereich Gastronomie- und Großküchenausstattung in Ausbildung und Studium.

Es hallte wie ein Donner Schlag durch den Konferenzsaal des Estrel-Hotels in Berlin: „Das ist kein Hilferuf der Hochschule, sondern ein Hilferuf der Branche“, sagte Stefanie Hagspihl, Professorin an der Hochschule Fulda (Foto, 4. v.l.). Kaum ist der neue Studiengang Life Cycle Catering eingeführt, ist er schon in seiner Existenz bedroht, weil zu wenige Fachhandelsunternehmen Studierende nach Fulda schicken. Dies ist nur ein Beispiel für viele andere Hochschulen und Ausbildungsgänge im Außer-Haus-Markt, in denen die Zahlen verheerend aussehen. Die Gründe sind vielfältig, wie die hochkarätigen Referenten in Berlin vortrugen. Dies beginnt bei der Demografie und endet bei mangelnden Investitionen in Ausbildung. Solange genügend Bewerber zur Verfügung standen, haben viele Hersteller, Fachhändler und Planer im Bereich Gastronomie- und Großküchenausstattung sowie die Gastronomiebetriebe zu wenig in Ausbildung investiert. Vor allem die weniger attraktiven Arbeitgeber der Branche leiden nun darunter. Doch auch die großen Unternehmen müssen sich neue Gedanken machen, wie sie besser ausbilden und vor allem gute Mitarbeiter binden. rl



Lang

Mehr dazu auf Seite 38-43 ▶▶

MKN

Keine Zweifel

Seit 15 Jahren arbeitet Georg Weber für den Premium-Kochtechnikhersteller MKN. Heute leitet er als CEO das weltweit erfolgreiche Unternehmen und hat zusammen mit dem MKN-Team einige bedeutende thermische Innovationen in den Markt gebracht. GastroSpiegel sprach exklusiv in Wolfenbüttel über Erfolge, neue Ziele und die Zusammenarbeit mit dem Fachhandel. rl

Interview auf Seite 12-17 ▶▶



INVENTIVE SIMPLIFICATION

UNOX Deutschland GmbH
Oberer Westring 22
D-33142 Büren / Westfalen
Telefon 0 29 51 / 98 76 - 0
www.unox-oefen.de

Monobloc Zentralherde

Die individuelle Lösung für die Profiküche

- Robustheit, Leistungsstärke, Zuverlässigkeit
- Individuelle Kundenlösungen
- Kombinierbarkeit der Geräte aller ascobloc Thermik-Serien
- Durchgehende Hygieneabdeckung

ascobloc

Gastro-Gerätebau GmbH
info@ascobloc.de
www.ascobloc.de



Alles für den Gast
Salzburg

Friedr. Dick

Buntes Multitalent

Obst und Gemüse werden in Großküchen gern frisch eingesetzt – müssen dafür jedoch zunächst geschält werden. Friedr. Dick hat dafür den neuen Allzweckschäler mit Zackschliff in den Farben Schwarz, Rot und Türkis im Programm, mit dem sich auch hartnäckige Schalen im Handumdrehen entfernen lassen sollen. Dabei liegt der Allzweckschäler angenehm in der Hand, was langes Schälen erleichtert. Durch das Loch am Griffende findet der Schäler auch an Ihrer Küchenleiste Platz und ist so schnell griffbereit. *sn*



Friedr. Dick

Smeg Foodservice

Hygienisch und schnell

Im Bereich Spültechnik hat Smeg die Spülmaschine SWT 260 für den Einsatz in Senioreneinrichtungen oder Stationsküchen auf den Markt gebracht. Die Modellreihe verfügt über ein Frischwasser-Waschsystem, die drei Kurzprogramme spülen Geschirr und Gläser in sieben, zehn oder 23 Minuten. Für eine sichere Hygiene sorgen zwei spezielle Programme mit Thermodesinfektion. Durch das Nachspülen bei 93 Grad Wassertemperatur wird

laut Hersteller eine Vielzahl an Mikroorganismen beseitigt. Die Unterbau-Geräte finden in jeder Küchenzeile Platz. Alle Maschinen sind mit einem raumsparenden Zweikorbssystem ausgestattet. Wie bei einer Haushaltsmaschine lässt sich das Gerät leicht beladen und die gesamte Höhe der Maschine nutzen. Die Dosierung von Reiniger und Klarspüler kann über eine Vorrichtung in der Tür oder zwei Dosiergeräte erfolgen. *sn*



Smeg

Kohlhoff

Platzsparende Handreinigung

Für eine komplette und dabei besonders platzsparende hygienische Handreinigung hat Kohlhoff Hygienetechnik mit der neuen Waschrinne WR-Eco-All-In-One eine kompakte Lösung entwickelt. Sie kann mit bis zu fünf Waschplätzen ausgestattet werden. Jeder Waschplatz verfügt über einen Seifenspender, einen Wasserauslauf sowie einen Hochgeschwindigkeits-Händetrockner mit einer Trocknungszeit von rund 15 Sekunden. Über Sensoren werden diese in die Kopfblende integrierten drei Komponenten berührungsfrei aktiviert. Die Seifenzuführung erfolgt über eine Zentralversorgung aus einem Großbehälter. Gegenüber einer dezentralen Versorgung über Armhebelspender reduziert diese Lösung den bei mehreren Waschplätzen erforderlichen Zeitaufwand für die Füllstandskontrolle sowie für den Austausch oder das Nachfüllen einzelner Vorratsbehälter. Der Abfluss kann werkseitig wahlweise links oder rechts angeordnet werden. Optional erhältlich sind außerdem Medienversorgung von oben, Anti-Legionellensteuerung sowie Unterschränke, Installationsfüße und Rückwandverblenden für die freie Aufstellung im Raum. *rl*



Kohlhoff

Der Garpunktbewahrer

- >> Der Kühlprozess startet sofort nach „Tür zu“
- >> Von 95 °C auf 3 °C in weniger als 90 Minuten
- >> Jederzeit garheiß nachschieben
- >> Keine Gefriergefahr

IRINOX

Jetzt individuelle Beratung vereinbaren.
 irinox.deutsch@irinox.com
 www.irinoxprofessional.com