

Die Stimulation der Geschmacksnerven

Ein kulinarisches Ambiente mit frisch zubereiteten Speisen in guter Qualität ist heute Bestandteil vieler LEH-Konzepte. Auf der EuroShop präsentieren die Hersteller Geräte, die technisch, optisch und im Bedienkomfort genau auf die speziellen Anforderungen der Handelsgastronomie zugeschnitten sind.

von Konny Scholz

Jede Stunde frisch geräucherter Lachs an der Frischetheke im Supermarkt – eine schöne Promotion-Aktion für einen Lebensmittelmarkt, der nach Differenzierung und Aufwertung sucht, findet Claudia Buse, Managing Director von Bayha & Strackbein. Eine handliche Räucheranlage, Neuentwicklung des Unternehmens, räuchert mit einem Rauchkondensat ohne Feuerstelle und emissionsfrei, passt in ihrer kompakten Form in den Bedienbereich von Frischetheken, gewährt Kundeneinblick durch die Glasfront auf einen beleuchteten Räucherprozess und kann außer Fisch auch Tofu, Würstchen und Fleisch. Und sie sieht auch noch schick aus – kein unerhebliches Kriterium bei Geräten, die nicht in der Großküche verschwinden, sondern auf den Frontbereich mit Sichtkontakt des Kunden abzielen.

„Fettfrei, saftig, frisch“ verspricht das steckerfertige Rollengrillgerät von Aichinger namens „Roll’N’Grill“ für das Grillen von Fleisch, Fisch und Gemüse, das ebenfalls auf die frische Snack-Produktion vor Ort zugeschnitten ist und 100 Bratstücke pro Stunde schafft. Es kann als Ein-

zelgerät zur Anwendung kommen oder gemeinsam mit einer Dosierstation für Saucen und Dressings.

Multitaskingfähige Geräte

Grillen, braten, backen, dämpfen, dünsten, blanchieren und pochieren, also die verschiedensten Zubereitungsmethoden beherrscht das Kochsystem „Self Cooking Center“ von Rational durch eine Kombination von Heißluftofen und Dämpfer. Die neue „XS“-Version passt mit Maßen von 55 x 56 x 65 cm und ausgeklügelten Installations- und Einbaulösungen in praktisch jeden Frontcooking-Bereich.

Flexible, vielseitige und ansehnliche Geräte sind dafür gemacht, zu einem erfolgreichen Zusammenwachsen von Handel und Gastro beizutragen. Und sie spiegeln die Evolution in der Food-Technik analog zu den veränderten Essgewohnheiten, verbunden mit dem seit Jahren anwachsenden Außer-Haus-Markt.

Gastro boomt und stirbt gleichzeitig. Matthias Renelt, International Sales und Produktmanagement bei Ubert Gastrotechnik, erläutert die Metamorphose in der Gastronomie: „Der typische Landgasthof gerät zunehmend in schwieriges Fahrwasser, die Inhaber klagen über Nachwuchsmangel. Auf der anderen Seite gehen immer mehr Menschen essen bzw. verpflegen sich außer Haus und unterwegs. Was da an neuen, kreativen und multikulturellen Konzepten entsteht, ist beeindruckend.“

Erfolgreiche Konzepte von Dean & David über Eataly bis Fräulein Kimchi gehören zu den Schrittmachern. Neben dieser neuen Generation innovativer Restaurant- und Food-Konzepte kann auch Akteur, Treiber und Nutznießer sein, wer dem Wunsch nach jederzeitiger Verfügbarkeit kleiner und großer Snacks in vernünftiger Qualität nachkommen kann – also etwa Bäckerei, Supermarkt, Tankstelle, Metzgerei oder Möbelhaus.

Immer und überall

Gegessen wird zu jeder Tageszeit. Unter dieser Maxime punktet die Multifunktionalität der Geräte, sagt Kathrin Dicke, Director International Tradeshow bei Rational. „Ein ‚Self Cooking Center‘ kann flexibel über den ganzen Tag eingesetzt werden, am Morgen für Frühstückskomponenten wie Spiegeleier, Toast und Speck, mittags und abends für Pizza, Wedges, Schnitzel oder Putenstreifen zum Salat.“

Weitere wichtige Komponente ist die möglichst intuitive Bedienbarkeit der Geräte. Da sie in Handelsumgebungen in der Regel von fachfremdem, un- oder angelerntem Personal betätigt werden, steht hoher

Kleine Kochstationen sind so multifunktional, dass sich eine Vielzahl schneller Snacks damit zubereiten lassen, hier bei Rewe To Go im Kölner Hauptbahnhof



Foto: MKN



Mit Spezialitäten wie frisch Geräuchertem aus einem handlichen Räucherofen kann sich eine Bedientheke individuelles Profil geben

Bedienkomfort an vorderer Stelle. „Durch Features wie Touch-Steuerung mit automatischen Garprozessen und Kurzwahl für Favoriten-Programme oder der Barcode-Scan sowie automatische Reinigung sind Geräte wie unsere ‚Combi Dämpfer‘ ideale Alleskönner für dieses Segment“, so Anja Halbauer, Marketing bei MKN.

Besonders im LEH hält die Aufbruchstimmung rund um die Themen Food, Genuss und Kulinarisches an. Es wurde erkannt, dass der Weg zu einem gesteigerten Kundenerlebnis nicht nur über ein aufgewertetes Storedesign und visuelles Upgrading führt, sondern auch über die Stimulation der Geschmacksnerven. Die Frische- und Gastro-Bereiche werden umstrukturiert, eingerichtet und/oder ausgebaut, ob mit Front-cooking-Stationen, Stehtischen und Sitzbereichen oder auch ganz ohne. „To-go“ bleibt relevant, die Frischetheken profilieren sich mehr und mehr auch über eine individuelle Speisekarte abseits der üblichen Heißen Theke. „Der Lebensmitteleinzelhandel in Deutschland hat hier einen guten Anfang gemacht. Frische, Qualität und Transparenz schaffen den Durchbruch hin zum veränderten Außer-Haus-Konsum, der nicht mehr vom Preis regiert wird. Der Kunde ist bereit, für gutes Essen Geld auszugeben“, kommentiert Claudia Buse Umstrukturierungen, wie sie nicht nur bei Real oder den Hit-Märkten im Gange sind. „Aber es ist eben erst ein Anfang. Der Frischebereich hält noch viele kulinarische Überraschungen bereit“, meint Buse.

redaktion@ehi.org

EuroShop

Der Bereich Foodtech

Investitionen in Gastrotechnik sind keine „Peanuts“ und erfordern erhöhten Informations- und Orientierungsbedarf. Mit der wachsenden Relevanz der Gastronomie im Handel und den damit verbundenen technischen Innovationen gibt die EuroShop 2017 der Gastrotechnik ein neu strukturiertes, klar deklariertes Forum in Halle 15. In diesem Foodtech-Bereich versammeln sich die Lieferanten von Systemlösungen und Geräten, die gezielt auf Handelsumgebungen zugeschnitten sind, darunter Aichinger, Bayha & Strackbein, Debag, Miwe, MKN, Rational, Ubert, Wiesheu u.a.