

Das GOURMET-Fachpanel:

Schnell und präzise: effiziente Kochprozesse mit Induktion

Kochen mit Induktion bringt Tempo in die Küche: Küchenabläufe und Speisenzubereitung werden effizienter und präziser. Zudem bietet ein Induktionsherd ein inspirierendes und modernes Arbeitsumfeld, das die Motivation des Küchenteams steigert. GOURMET hat in Zusammenarbeit mit der Menu System AG namhafte Gastronomen nach ihren Erfahrungen und ihrer Motivation befragt. Sie alle haben erst kürzlich in einen neuen Induktionsherd investiert.



**Rolf
Fuchs**

Gastgeber
Restaurant Panorama
Hartlisberg



**Marcus G.
Lindner**

Chef & Restaurateur
AN Restaurant AG
Zürich



**Alexandre
Kaden**

Gastgeber
Restaurant Safran Zunft
Basel

1.

Können Sie uns als Fachperson und Anwender eines Induktionsherds kurz beschreiben, was Sie dazu bewogen hat, in einen Induktionsherd zu investieren?

Rolf Fuchs:

Als unser alter Herd ausgedient hatte, gab es für uns eigentlich keine Alternative zur Induktion, auch aufgrund der Erfahrungen und Empfehlungen anderer Gastronomen. Induktion ist die neue Generation der Wärmequellen - daran führt kein Weg vorbei.

Markus G. Lindner:

Die wichtigsten Faktoren sind: Wärme raus aus der Küche und schnellste Wärme rein in die Pfanne oder den Topf zu bringen, exakt dort, wo die richtig dosierte Energie gewünscht wird. Ein Induktionsherd bietet zudem einen modernen Arbeitsplatz in einem gepflegten Küchenambiente.

Alexandre Kaden:

Die exakte Temperaturregelung, die Aufheizgeschwindigkeit, die einfache Reinigung und die gute Energieeffizienz waren die Hauptgründe für diese Investition.

2.

Wie haben sich Ihre Kochprozesse verändert, seit Sie mit Induktion kochen? Sind neue Kochtechniken oder Rezeptideen entstanden?

Rolf Fuchs:

Wir sind viel schneller, weil mehr Leistung zur Verfügung steht. Mit Induktion lassen sich Prozesse auch präziser steuern, so dass junge Köchinnen und Köche mit wenig Erfahrung genauer arbeiten können als früher mit den alten trägen Herdplatten. Für mich war die Umstellung auf Induktion keine grosse Veränderung – auch nicht eine, die sich auf Kochtechniken oder Rezeptideen ausgewirkt hätte.

Markus G. Lindner:

Kurzgebratenes und arrosierte Produkte können fliegend umgesetzt werden. Die Speisekarte wird dementsprechend abwechslungsreich gestaltet und optimiert ergänzt.

Alexandre Kaden:

Auf jeden Fall. Mit mehreren Feldern können wir die Speisen gezielter und individueller zubereiten.

3.

Konnten Sie Arbeitsabläufe optimieren und damit Ihr Personal entlasten – leistet die Investition also auch einen Beitrag gegen den Fachkräftemangel?

Rolf Fuchs:

Nein, das würde ich nicht sagen. Wir sind zwar schneller geworden, benötigen aber nicht weniger Manpower, da wir alles frisch kochen und nichts regenerieren. Aber die Servicezeiten haben sich deutlich verkürzt. Die Speisen sind früher servierbereit, weil die Hitze schneller zur Verfügung steht. Dadurch sparen wir Zeit, die sich summiert. Jeden Service circa 20 Minuten, das sind am Ende der Woche doch einige Stunden.

Markus G. Lindner:

Absolut, gute Fachkräfte suchen sich ihren Arbeitsplatz aus, modernste Geräte und Infrastruktur sind da enorm wichtig.

Alexandre Kaden:

Die Investition hat keinen Einfluss auf den Fachkräftemangel, aber das Team vor Ort ist deutlich effizienter.

4.

Gab es Herausforderungen bei der Umstellung auf Induktion? Wie sind Sie damit umgegangen?

Rolf Fuchs:

Am Anfang kochte vielleicht mal etwas über oder wurde schwarz, aber insgesamt haben wir rasch ein Gespür für die neue Leistung entwickelt.

Markus G. Lindner:

Wie gehe ich mit der Leistung beziehungsweise Hitze um? Die schnelle Reaktion der Induktion muss geschult werden und wird auch geschult. Das Gargut oder das Produkt benötigt nach wie vor die dafür nötige Sorgfalt und angemessene behutsame Garzeit.

Alexandre Kaden:

Wir hatten keine Probleme mit der Umstellung.

5.

Welche Tipps haben Sie für Gastronomen, die in einen Induktionsherd investieren wollen?

Rolf Fuchs:

Es ist eine grosse Investition hinter den Kulissen, aber in jedem Fall eine sinnvolle Investition in die Zukunft, die vor allem auch viel Freude bereitet. Der grösste Vorteil ist sicher die Zeitersparnis, aber auch die Reinigung ist einfacher geworden, da der Herd ohne Vertiefungen und Kanten auskommt. Letztlich ist es aber nicht nur eine Investition in einen Herd, sondern in einen Herdblock, den man mit Wärme- und Kälteschubladen individuell nach eigenen Bedürfnissen konfiguriert. Unser 30 Jahre alter Herd war natürlich auch von den Abläufen her nicht mehr zeitgemäss. Deshalb haben wir uns viele Gedanken gemacht, wie der neue Herd ausgestattet sein soll, und wie wir die Abläufe gestalten und rationalisieren wollen.

Markus G. Lindner:

Der Herd muss das ermöglichen was zum Angebotenen nötig ist, er darf nicht zu klein sein aber auch nicht zu gross.

Alexandre Kaden:

Sich Zeit nehmen, die Arbeitsabläufe und das Layout des Herds genau zu überdenken, finde ich wichtig. Jeder Herd kann individuell geplant werden, damit er den Ansprüchen des Küchenteams und letztlich der Gäste gerecht wird. Auch der Besuch von Referenz-Küchen, in denen bereits mit einem Induktionsherd gearbeitet wird, ist sinnvoll.

6.

Haben Sie Ihr Personal im Umgang mit Induktion geschult?

Rolf Fuchs:

Bei unserem kleinen Team war es «learning by doing». Für meine top ausgebildeten Leute war die Umstellung keine grosse Sache. Das sind Profis.

Markus G. Lindner:

Die Einschulung erfolgt fachgerecht zusammen mit dem Herdproduzenten. Es werden die neusten Möglichkeiten aufgezeigt und auch die Chancen und Gefahren mit der neusten Technik klar instruiert.

Alexandre Kaden:

Wir wurden von den Experten der Firma Menu System geschult, und ausserdem haben sich die Köche sehr über den neuen Herd gefreut und hatten demzufolge sowieso grosse Lust, ihn auszuprobieren und damit zu kochen.

7.

Wie wirkt sich der Einsatz von Induktion auf Ihre Betriebskosten aus?

Rolf Fuchs:

Nicht im erhofften Ausmass und das unabhängig von den aktuellen Strompreisen. Mit Induktion lassen sich Spitzen sicher brechen, aber ich denke wir kochen anders als früher, bereiten beispielsweise mehrere Gerichte gleichzeitig zu und nutzen die Möglichkeiten des Herdes voll aus. So sparen wir zwar keinen Strom, sind aber deutlich effizienter.

Markus G. Lindner:

Der Spass und die Freude bei der Arbeit stehen im Mittelpunkt unserer Investitionen. Wir haben massiv weniger Energiekosten beim Herd, aber auch bei der Zu- und Abluft in der Küche. Und ausserdem motivierte Mitarbeitende und dadurch mehr Produktivität und weniger Wechsel im Team.

Alexandre Kaden:

k.A.

8.

Haben Sie vor, in weitere technologische Lösungen zu investieren, um die Leistung Ihrer Küche zu verbessern?

Rolf Fuchs:

Wir investieren ständig und arbeiten immer mit modernster Technik, aber nicht um Personal einzusparen – das verträgt sich nicht mit unserem Gourmetkonzept des Fine Dining – sondern um die Qualität zu verbessern.

Markus G. Lindner:

Die neuesten technischen Lösungen sind stets daraufhin zu prüfen, ob und wie sie für den Betrieb optimale Verbesserungsmöglichkeiten bieten. Trotzdem ist es einfacher, wenn Köchinnen und Köche die Prozesse kennen und verstehen.

Alexandre Kaden:

Auf jeden Fall. Viele Küchengeräte haben sich verbessert und werden laufend weiterentwickelt. Das ermöglicht es uns, unsere Ideen zu verwirklichen.

9.

Zum Schluss: Welche Rolle spielt die Anbindung der Kochprozesse an die Digitalisierung in Ihrer Küche? Gibt es Vorteile, die Sie hervorheben möchten?

Rolf Fuchs:

Wir kochen à la Minute und Qualität ist unser höchstes Gut. Dabei gibt es wenig Spielraum für Veränderungen in den Prozessen. Wir sind aber immer offen, neue Möglichkeiten auszuprobieren und dazuzulernen.

Markus G. Lindner:

Absolut, die Digitalisierung ist und bleibt ein wichtiger Schritt, um Prozesse zu definieren und zu steuern. Gleichbleibende Qualität ist der Schlüssel zum Erfolg.

Alexandre Kaden:

Die Digitalisierung hilft uns beim Multitasking. Man kann sich auf die Einstellungen verlassen und sich währenddessen auf andere Aufgaben konzentrieren. Die Einstellungen sind inzwischen so präzise, dass uns der Herd ganz neue Möglichkeiten eröffnet. Auch die Anpassung an unsere individuellen Bedürfnisse ist sehr wertvoll. So erreichen wir mehr Konstanz bei der Zubereitung der Speisen. Die Digitalisierung ersetzt aber nicht den Koch am Herd, sondern erleichtert vieles.