



## **Heiß und fettig: Edelstahl Rostfrei glänzt in der Großküche von morgen**

Effizienz, Funktionalität und Wirtschaftlichkeit als zentrale Herausforderungen

**Im Alltag von Großküchen ist Dampf drin: Mit einem breiten Spektrum an Geräten zum Zubereiten, Kühlen und Aufbewahren, für Transport und Verteilung meistern Küchenchefs die Vielzahl der täglichen Herausforderungen. Neben festgelegten Normen für Hygiene und Sicherheit entscheiden Produktivität, Speisequalität, Flexibilität und Effizienz der Abläufe über die Wirtschaftlichkeit ihrer Arbeit und der dazu erforderlichen Küchenausstattung. Außerdem sollen Küchen und Front-cooking-Stationen auch optisch was hermachen, sind sie doch nicht selten die Visitenkarte des Betriebs. Wie kein anderer Werkstoff erfüllt hochwertiger Edelstahl Rostfrei mit Qualitätssiegel diese ebenso vielfältigen wie anspruchsvollen Anforderungen. Längst gehört er deshalb zum Standard in der Küchenausstattung von Gastronomie, Hotellerie, Kantinen, Kindertagesstätten, Kliniken oder Pflegeheimen. Dauerhaft schön, hygienisch und korrosionsbeständig gewährleistet er auch in Profiküchen der Zukunft Genuss in großen Dimensionen.**

Immer mehr Menschen nehmen ihre Mahlzeiten außer Haus zu sich. Veränderte Lebensmodelle und Arbeitswelten, aber auch der demographische Wandel verleihen Gemeinschaftsverpflegung wachsende Bedeutung. Zugleich verschärft sich für Großküchen der Wettbewerb mit industrieller Fertigung und Systemgastronomie, so dass in Profiküchen Zeitnot mehr denn je an der Tagesordnung ist. Steigende Kosten für Raummieten, Strom, Gas und Wasser sowie Mangel an Fachpersonal setzen die Küchenchefs überdies unter Druck. Effiziente Abläufe, sparsame



Technik und platzsparende Verfahren spielen deshalb in modernen Küchen eine immer wichtigere Rolle. Multifunktionalität, Ressourcenschonung und zunehmende Automatisierung von Prozessen sind die zentralen Zukunftsthemen der Branche. Eng damit verknüpft sind hohe Hygiene- und Sicherheitsvorschriften sowie Erwartungen an die Ergonomie der Arbeitsplätze. Garant effizienter und flüssiger Arbeitsabläufe ist neben der bedarfsgerechten Form die intelligente Funktionalität der Gerätezusammenstellung. Die Verwendung von hochwertigem Edelstahl Rostfrei, dessen international geschütztes Markenzeichen für sachgerechte Auswahl und fachgerechte, handwerkliche Verarbeitung steht, ist dabei unverzichtbar.

### **Maximale Produktivität auf minimalem Raum**

Ein maßgeschneidertes Küchenkonzept nutzt den vorhandenen Raum optimal aus. Ob ein- oder zweizeilig, kompakt oder über Eck, offen oder geschlossen, mit oder ohne Wandregale, Aufsätze oder Brücken, design- oder funktionalitätsorientiert: Die Profiküche der Zukunft ist so individuell wie funktionell. Anwender- und servicefreundlich vereint sie auf kleinstem Raum hohe Zubereitungskapazität und Qualität der Speisen. Herzstück jeder Küche sind die Herdanlagen, wahlweise als Induktions-, Gas- oder Elektroherde. Ihre massiven Abdeckungen aus drei bis vier Millimeter dickem Edelstahlblech mit umlaufender Tropfkante sowie Knebel und Griffe, die bei exklusiven Modellen aus Edelstahlvollmaterial gedreht werden, verleihen ihnen die erforderliche Robustheit für den täglichen, oftmals bis zu 16-stündigen Einsatz. Auch bei Kühl- und Tiefkühlschränken, Schockfroster, Wärmeschränken, Spülmaschinen für Geräte, Geschirr und Gläser stellt der robuste Werkstoff in Großküchen seine Leistungsfähigkeit im Dauereinsatz unter Beweis. Für die Speisenzubereitung sind Knet- und Rührsysteme, Friteusen, Dampfgarer, Grillplatten, Pastakocher oder Pizzaöfen stark genutzte Standardgeräte aus nichtrostendem Stahl, die fast in jeder Großküche zu finden sind. Gleiches



gilt für Kochkessel in unterschiedlichen Größen sowie die Vielzahl an Werkzeugen wie Messer, Gabeln, Kellen, Löffel, Scheren, Schneidebretter und Siebe, die dauerhaft gleichbleibend hohe Qualität der Speisen und hygienische Zubereitung gewährleisten. Aber auch die umgebende Infrastruktur wie Waschbecken und -rinnen, Zu- und Ablaufsysteme in allen Varianten, Schutz- und Ablufthauben, Regale, Teller- und Tablettstapelgeräte, Zargen, Türen sowie Müllauszüge müssen – um die strengen Hygieneauflagen für Großküchen zu erfüllen – aus Edelstahl rostfrei sein. Damit der Genuss auch beim Verteilen der Speisen in Kliniken, Pflegeeinrichtungen oder beim Catering nicht auf der Strecke bleibt, sind aus Edelstahl gefertigte Transportboxen und -wagen mit austauschbaren Heiz- oder Kühlmodulen täglich gefordert. Die Wahl des nichtrostenden Werkstoffs ist wegen seiner keimfreien Reinigungsmöglichkeit und Robustheit in den meisten der genannten Anwendungsbeispiele mit extremer Beanspruchung sogar gesetzlich vorgeschrieben.

### **Maßgeschneiderte Konzepte durch multifunktionalen Werkstoff**

Pflegeleichtigkeit und dauerhafte HACCP-Konformität werden außer durch die Materialwahl auch maßgeblich durch Form und Verarbeitung gewährleistet. Korpushöhen von 400 Millimetern für Wandmontage oder 800 Millimetern für Brücken sowie Bautiefen von 800 bis 900 Millimetern passen sich den Nutzern und ihren Anforderungen individuell an. Ausgeklügelte Unterbau- und Schubladenkonstruktionen zur Warmhaltung von Speisen, Lagerung von Kochwerkzeug oder auch zur Abfallsammlung machen die Arbeitsplätze anwenderfreundlich und Abläufe effizient. Reinigungsfreundliche Radien, fugenloser Einbau und auf ein Minimum reduzierte Kanten ermöglichen die Umsetzung der anspruchsvollen Hygienevorgaben. Die glatte, porenfreie Edelstahloberfläche gibt Bakterien und Keimen weder Halt noch Nährboden. Rückstände und Verunreinigungen lassen sich durch einfaches Abstrahlen mit heißem



Wasser oder maschinelles Spülen – zunehmend sogar in automatisierten Reinigungssystemen – problemlos entfernen. Im Zusammenspiel mit Sauerstoff bildet der in Edelstahl enthaltene Chromanteil eine hauchdünne Chromoxidschicht auf der Materialoberfläche. Wird diese Passivschicht beschädigt, bildet sie sich selbsttätig neu, ohne Hygiene oder Pflegeleichtigkeit zu beeinträchtigen. Dank der Materialhärte werden die Geräte und Kochwerkzeuge deshalb auch bei dauerhafter Beanspruchung durch Temperatureinwirkung, Reinigungs- und Desinfektionsmittel weder rauh noch rissig. Vor dem Hintergrund, dass Kochen vor dem Gast an den sogenannten Frontcooking-Stationen auch in der Gemeinschaftsverpflegung immer mehr zur Normalität wird, spielt auch das Design der Küchenausstattung eine noch größere Rolle. Minimalistische Formgebung, dezenter Glanz und hochwertige Ausführung aus Edelstahl Rostfrei mit Qualitätssiegel machen sie zum attraktiven Blickfang. Das gewährleistet bei maximaler Funktionalität die geforderte hohe Aufenthaltsqualität und Wirtschaftlichkeit – beste Voraussetzungen für nachhaltige Investitionssicherheit.

6.744 Zeichen inkl. Leerzeichen

### **Warenzeichenverband Edelstahl Rostfrei e.V.**

Das international geschützte Markenzeichen Edelstahl Rostfrei wird seit 1958 durch den Warenzeichenverband Edelstahl Rostfrei e.V. an Verarbeiter und Fachbetriebe vergeben. Die derzeit über 1.000 Mitgliedsunternehmen verpflichten sich zum produkt- und anwendungsspezifisch korrekten Werkstoffeinsatz und zur fachgerechten Verarbeitung. Missbrauch des Markenzeichens wird vom Verband geahndet.



**Nähere Informationen:**

Warenzeichenverband Edelstahl Rostfrei e.V.  
Dr. Hans-Peter Wilbert  
Sohnstraße 65  
40237 Düsseldorf  
Telefon: +49 (0) 211/6707 835  
Telefax: +49 (0) 211/6707 344  
E-Mail: [info@wzv-rostfrei.de](mailto:info@wzv-rostfrei.de)  
[www.wzv-rostfrei.de](http://www.wzv-rostfrei.de)

**Abdruck frei, Beleg bitte an:**

impetus.PR  
Ursula Herrling-Tusch  
Charlottenburger Allee 27-29  
D-52068 Aachen  
Telefon: +49 (0) 241/189 25-10  
Telefax: +49 (0) 241/189 25-29  
E-Mail: [herrling-tusch@impetus-pr.de](mailto:herrling-tusch@impetus-pr.de)  
[www.impetus-pr.de](http://www.impetus-pr.de)