



Foto: Hanse Ladenbau

# So gelingt Gastronomie

Immer mehr Einzelhändler integrieren derzeit Gastronomiebereiche in ihre Flächen. Damit betreten sie oftmals Neuland. stores+shops hat recherchiert, wie man die Einführung von Gastronomie im Retail bei Planung und Umsetzung angeht und worauf bei Küchentechnik und Einrichtung zu achten ist.

von Stefanie Hütz

Am Anfang steht das Konzept. „Je exakter der Einzelhändler sein Vorhaben beschreiben kann, vom Speiseplan über die angedachten Kapazitäten bis hin zum Budget, umso treffsicherer wird die Planung“, heißt es bei Aichinger, Wendelstein. Aichinger unterstützt schon im Vorfeld mit Beratung, Checklisten oder der Vermittlung externer Experten, darunter das Unternehmen FoodCon aus Villingen-Schwenningen, das Projekte von den Anfängen bis zur Opening-Phase begleitet.

Welche Speisen und Getränke sollen angeboten werden? In den allermeisten Fällen sollten die angebotenen Speisen und Getränke nicht zu kompliziert sein und die Wartezeiten nicht zu lang – auch wenn mancher Modehändler inzwischen Sterne-Restaurants betreibt, die auch nach Ladenschluss geöffnet sind. Für das A&O hält Karin Tischer, Inhaberin des Beratungsunternehmens Food & More aus Kaarst ein klares Konzept mit Key-Pro-

dukten, das zum Unternehmensauftritt passt und dessen Profil schärft. Tischer: „Oftmals ist das gastronomische Angebot zu vielfältig. Der Trend geht zu ‚weniger ist mehr‘, was sich meist auch besser rechnet.“ Andreas Witte, Geschäftsführer des Ofen-Spezialisten Unox aus Büren empfiehlt, sich mit aktuellen Gastro-Trends ebenso zu beschäftigen wie mit den gastronomischen Angeboten im direkten Umfeld, um sich von diesen abzuheben. Denn Individualität ist auch bei diesem Thema ein wichtiger Aspekt.

## Selber machen?

Profis betrauen oder selbst Profi werden, lautet die Devise, auch bei der Frage, ob die Fläche in Eigenregie betrieben oder verpachtet wird. Dabei ist die Voraussetzung wichtig, welche Fläche überhaupt zur Verfügung steht. „25 bis 30 qm sollten es mindestens sein, an einem Standort, der Sehen und Gesehen werden ermög-

licht“, rät Lars Friedrich, Manager Visual Brand Management bei der Bielefelder Unternehmensberatung Hachmeister + Partner (h+p).

Dann ist die bauliche Ausstattung der Räumlichkeiten zu prüfen: Entsprechen die Decken (geschlossen), die Wände und Böden (rutschfest) den Hygienevorschriften? Ist eine Infrastruktur für Zuluft, Abluft, Fettabluft und Fettwasser vorhanden? Eine nachträgliche Installation ist oft teuer, in denkmalgeschützten Gebäuden ist sie mitunter gar nicht durchführbar. Besteht beispielsweise keine Möglichkeit, eine Abluftanlage einzubauen, wird Technik benötigt, um die Abluft über ein geschlossenes System zu filtern.

Dann stellt sich die Frage, ob der Anschluss an eine zentrale Kälteanlage möglich ist. Das wäre optimal, da steckerfertige Geräte Wärme und Geräusche erzeugen und mehr Energie verbrauchen. Es gibt Fachplaner, die an dieser Stelle unterstützen, doch

**Bild linke Seite:** Bei der Einrichtung des Gastraums sind Individualität und Gemütlichkeit gefragt, hier der Edeka-Markt in Waren an der Müritz, ausgestattet von der Schnieder Stuhlfabrik

**Bild rechts:** Auch der Foodtruck vor der Tür ist eine Möglichkeit, Gastronomie in das eigene Konzept einzubinden – Technik von Unox



Foto: Unox

auch die etablierten Einrichtungspartner aus (Innen-)Architektur und Ladenbau haben Kompetenz aufgebaut, nicht selten entwickeln und realisieren sie auch Projekte für Gastronomie und Hotellerie.

Die angebotenen Speisen bestimmen die Technik – daher sind die Hersteller gerne in einer frühen Planungsphase mit an Bord und meist weit mehr als nur Lieferant. Andreas Witte vom Gerätehersteller Unox sagt: „Unsere Fachberater haben ohne Ausnahme einen gastro-

nomischen Hintergrund, waren Koch, Betriebsleiter oder Ähnliches.“

### Die optimale Technik finden

Eric Busch, Verkaufsleiter beim Kühl-, Koch- und Spültechnik-Anbieter NordCap erklärt: „Zur optimalen Geräteauswahl betrachten wir die Lebensmittel und ihren Verarbeitungsprozess. Wird beispielsweise wirklich gekocht, oder wird regeneriert? Der optimale Einsatz von verschiedenen Techniken – kühlen, produzieren, prä-

sentieren – und die sinnvolle Verbindung der einzelnen Geräte gewährleisten ein qualitativ hochwertiges Endergebnis und sparen überdies Ressourcen.“ Der Kosten-Aspekt ist immer wichtig. Der h+p-Unternehmensberater Lars Friedrich stellt fest: „Gastro-Flächen im Einzelhandel profitabel zu bekommen, ist schwer.“ Daher: Einfach bleiben, und das ist auch eine Herausforderung. Dazu gehört, „Frühstück, Mittag- und Abendessen sowie Snackverpflegung anbieten zu können, ohne eine Vielzahl unter-



Foto: Aichinger

**Bild links:** Effiziente Küchentechnik ist mitentscheidend für den Erfolg einer Handelsgastronomie, hier bei Rewe 2020 in Berlin

**Bild unten:** Order-Kioske von Pyramid automatisieren den Bestell- und Serviervorgang in der Gastronomie

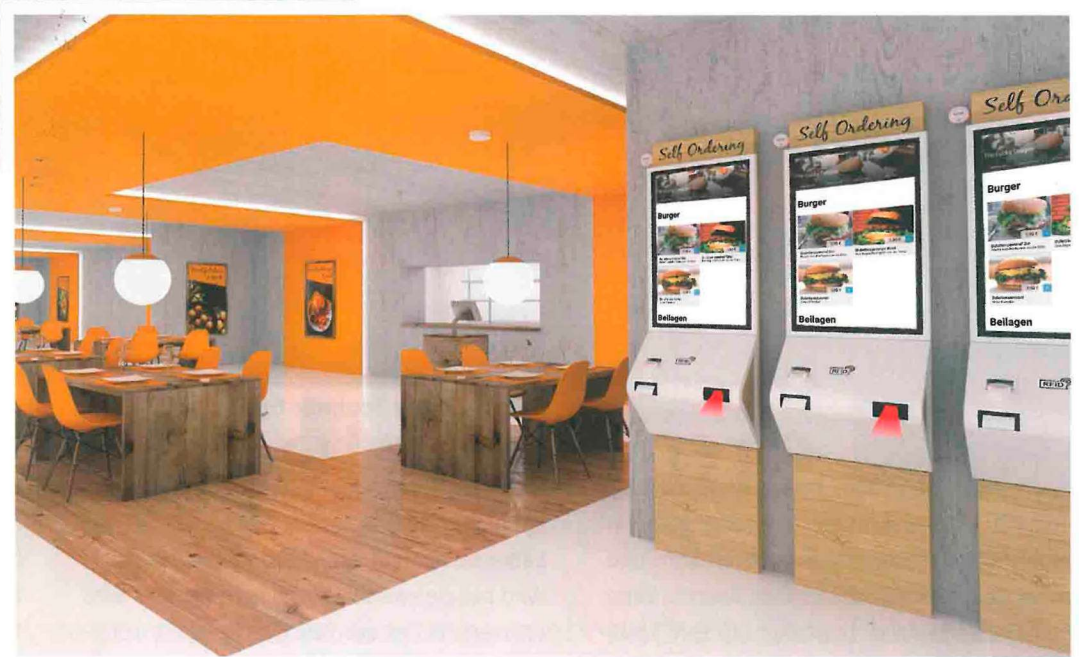


Foto: Pyramid

schiedlicher Geräte anschaffen zu müssen“, so Eric Busch von NordCap.

Auch Anja Halbauer vom Geräteanbieter MKN, Wolfenbüttel, unterstreicht: „Multifunktionalität von Geräten ist ein wichtiger Aspekt,

zumal im Einzelhandel oft nicht die Räumlichkeiten für eine vollständige Kücheneinrichtung zur Verfügung stehen.“ MKN-Kombidämpfer zum Beispiel ermöglichen unterschiedliche Gararten in einem Gerät, das Produkt „FlexCombi-Team“

verfügt über zwei Garräume, sodass mit zwei Gararten gleichzeitig gearbeitet werden kann. Die Modelle „SpaceCombi“ sind nur 55 cm breit und sparen Platz. Außer der Art und Zubereitung der Speisen sind die zu erwartenden

## EuroShop

# Neue Dimension „Handelsgastronomie“



Foto: Messe Düsseldorf/Constance Tillmann

Die Handelsgastronomie bekommt auf der EuroShop einen eigenen Ausstellungsbereich

Auf der nächsten Fachmesse EuroShop vom 16. bis 20. Februar 2020 in Düsseldorf wird es einen neuen Ausstellungsbereich „Food Service Equipment“ geben. Damit bekommt die Handelsgastronomie einen eigenen Ausstellungsbereich.

Bisher war der Bereich „FoodTech“ Teil des Ausstellungsbereichs „Energy Management“ auf der weltgrößten Fachmesse für Investitionsgüter für den Handel. Dem steigenden Bedarf folgend soll nun innerhalb einer eigenen, prominenten Ausstellungs-Dimension die Angebotspalette deutlich erweitert werden. Damit antwortet die Messe Düsseldorf auf die rasant steigende Bedeutung des Themas „Verschmelzung von Handel und Gastronomie“.

Bereits jetzt können sich Aussteller für die neue Dimension „Food Service Equipment“ genauso wie für alle weiteren Dimensionen der EuroShop 2020 anmelden. Die Anmeldeunterlagen sind ab sofort online im EuroShop-Portal verfügbar: [www.euroshop.de/anmeldung](http://www.euroshop.de/anmeldung)

Mengen relevant. „Die Standardauslastung und mögliche Nachfragespitzen müssen reibungslos bedient werden“, darauf macht Andreas Witte von Unox aufmerksam.

### Frontcooking

Frontcooking erfreut sich in den letzten Jahren großer Beliebtheit. Hier sieht der Gast, was zubereitet wird. Was gehört dafür zur Grundausstattung? „Fangen Sie immer mit einer kleinen Lösung an“, lautet der Rat von Bernd Trum, Direktor der ICA Frontcooking Academy. Trum: „Die Technikausstattung ergibt sich aus der Speisekarte. Das können Wok und Grillplatte, gegebenenfalls ein Kombidämpfer oder auch eine Crêpe-Platte beziehungsweise ein Waffeleisen sein. Zur Counter-Ausstattung gehört darüber hinaus ein Wasseranschluss mit Handwaschbecken, um die Hygienevorschriften einhalten zu können, im Hintergrund Spüle und Müllentsorgung. Und natürlich die Lüftung, sonst kann die Geruchs- und Fettbelastung unangenehm werden.“ Schließlich sollen Ware und Einkaufserlebnis nicht beeinträchtigt werden.

Auf Einzelhandelsflächen, vor allem in den Nonfood-Branchen, spielen Dunstabzug und Entlüftung sowieso eine wichtige Rolle. Darüber hinaus ist dem Bundesimmissionsschutzgesetz Rechnung zu tragen. Der Leuchten- und

Gastrotechnikerhersteller Bära aus Leichlingen hat zwei Technologien im Portfolio. Mit den „PlasmaStream“-Anlagen wird der Geruch der Küchenabluft so stark reduziert, dass die Abluft nicht zwingend über das Dach abgeleitet werden muss, sondern auch auf kürzerem Wege im Erdgeschoss ins Freie geführt werden kann. Das senkt die Investitionskosten. Das „KitTech“-System, das auch nachgerüstet werden kann, sorgt mithilfe von UV-C-Ozontechnologie für die Fettreduktion in Küchenabluftanlagen. Es stellt überdies den Brandschutz sicher und beugt der in fettbelasteten Abluftleitungen bestehenden Brandgefahr vor. „Für die Ableitung des Koch- und Backdunstes, in der Fachsprache Wrasen genannt sowie der thermischen Lasten ist die richtige Auslegung des Abluft-Volumenstroms der Hauben entscheidend. Dieser ist die relevante Größe für unsere Komponenten“, erklärt Christof Volmer, Geschäftsleitung Marketing bei Bära. Hierfür sind auch die Art der Speisen und ihre Zubereitung mitentscheidend. Volmer: „Jedes Fett reagiert anders und erfordert andere Lösungen.“

Die nächste wichtige Frage lautet, wieviel Personal mit welcher Qualifikation zur Verfügung steht bzw. stehen soll. Anja Halbauer von MKN: „Im Einzelhandel sind häufig keine geschulten Gastronomiefachkräfte tätig. Somit

### Gastronomietechnik

#### Anbieter (Auswahl)

- + Aichinger, Wendelstein, [www.aichinger.de](http://www.aichinger.de)
- + Avery Dennison, München, [averydennison.com](http://averydennison.com)
- + Bära, Leichlingen, [www.baero.com](http://www.baero.com)
- + MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer, Wolfenbüttel, [www.mkn.eu](http://www.mkn.eu)
- + NordCap, Bremen, [www.nordcap.de](http://www.nordcap.de)
- + Pyramid Computer, Freiburg, [www.pyramid.de](http://www.pyramid.de)
- + Rational Großküchentechnik, Landsberg am Lech, [www.rational-online.com](http://www.rational-online.com)
- + Unox Deutschland, Büren, [www.unox-oefen.de](http://www.unox-oefen.de)

sind selbsterklärende Geräte mit einer intelligenten Steuerung sehr von Vorteil. Das Personal muss sich darauf verlassen können, dass die Prozesse im Hintergrund automatisch richtig laufen und die Technik einfach und zuverlässig funktioniert.“ Andreas Witte von Unox: „Unsere Öfen lassen sich ohne große Einweisung bedienen, haben Funktionen, die möglicherweise

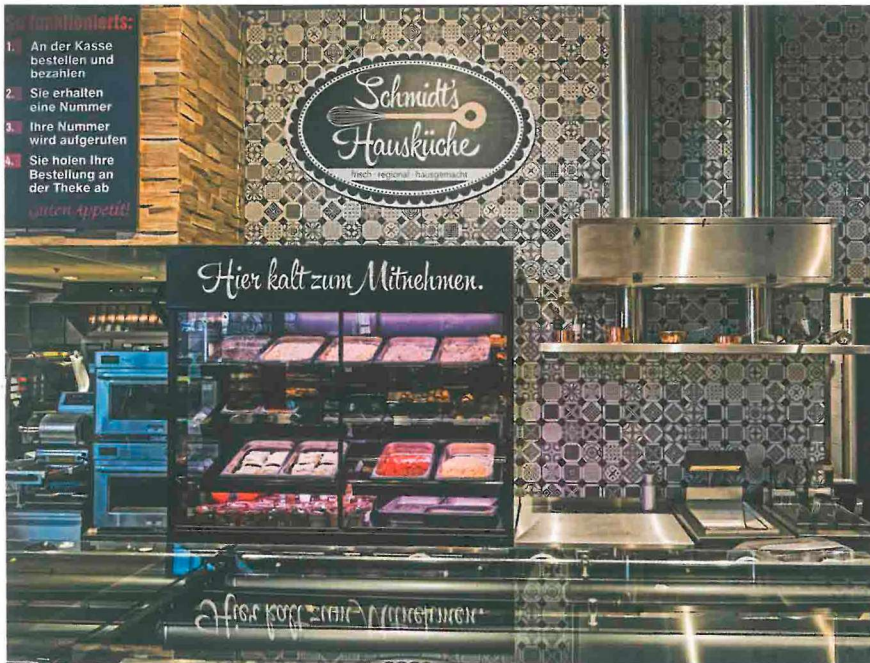


Foto: Aichinger



Foto: MKN

che Bedienfehler ausgleichen und eine leicht verständliche Führung durch die Programme.“

Der Großküchentechnik-Profi Rational aus Landsberg am Lech setzt auf „ConnectedCooking“. Das heißt, die Produkte „Self-CookingCenter“, „CombiMaster Plus“ und „VarioCooking Center“ können in ein Netzwerk eingebunden werden. Philipp Losinger von Rational erläutert die technischen Möglichkeiten: „Ob ein oder mehrere Geräte, mit ‚ConnectedCooking‘ lassen sich Produktionsabläufe vereinfachen. Push-Nachrichten darüber können auf Wunsch auf Smartphone oder PC erscheinen. Nutzer können auf eine Rezept-Bibliothek sowie Tipps und Tricks von Kochpro-

fis inklusive Videos zugreifen. Ebenso lassen sich zentral vorgegebene Rezepte sekunden-schnell auf die Geräte der Filialen aufspielen. HACCP-Daten zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit werden vollautomatisch erfasst und dokumentiert. Informationen zur Anwendung der Geräte können ausgelesen werden, um beispielsweise die Kapazitätsauslastung oder Fehlbedienungen zu erkennen. Auch Probleme der Geräte können mit der Netzwerk-Hilfestellung mitunter schnell behoben oder Reparaturen vorbereitet werden.“

Alle Hersteller weisen darauf hin, dass sich die Investition in eine qualitativ hochwertige Ausstattung lohne mit dem Argument, dass

einwandfreie Funktion und Langlebigkeit bei Markenprodukten in der Regel gegeben sind, ebenso wie die Sicherheit, dass Ersatzteile bei Bedarf verfügbar sind.

### Transparenz

Ferner zu beachten sind die Ansprüche der Verbraucher in puncto Rückverfolgbarkeit und Transparenz, beispielsweise: Woher stammt das Fleisch? Welche Zusatzstoffe beinhaltet das Essen? „Es ist wichtig, dem Kunden die Informationen aus der Supply Chain zur Verfügung zu stellen“, sagt Michael Schaberl vom Etikettier- und Verpackungsspezialisten Avery Dennison in München. Das Unternehmen hat hier-

## Interview

# Behaglichkeit schaffen

**Christian Hugot, Geschäftsführer der Stuhlfabrik Schnieder aus Lüdinghausen, gibt Tipps, wie sich Gasträume wirkungsvoll gestalten lassen**

### Was sind Do's und Don'ts bei der Einrichtung von Gastronomiebereichen?

Wichtig ist eine optische Aufteilung der Flächen, um einen behaglichen Charakter zu erzeugen. Möglich wird dies durch Raumteiler, Sitzgelegenheiten in verschiedenen Höhen oder auch durch verschiedene Bodenhöhen, zum Beispiel Podeste. Laufwege sollten optisch und akustisch abgetrennt werden. Das gelingt unter



**Christian Hugot**  
Geschäftsführer  
Stuhlfabrik Schnieder

anderem durch Bänke mit hohen Rückenlehnen. Fehler werden gemacht, wenn Tische und Stühle aus einem Katalog wahllos im Raum angeordnet werden.

**Welche Einrichtungstrends machen Sie aktuell zum Thema Handelsgastronomie aus?**

Ob hohe Tische mit Barhockern, schlichte Stühle an einfachen Tischen oder Loungesessel mit üppigen Polstern – es gibt unendliche Variationen an Gestaltungsmöglichkeiten.

### Individualität ist Trumpf, aber gibt es auch übergeordnete Trends?

Insgesamt setzt sich eine neue Helligkeit in der Einrichtung durch. Hölzer wie Ulme, Ahorn, geweißte Eiche und Kernesche sind absolute Trendsetter. Natürliche Holzstrukturen mit Ästen und Jahresringen, die ihre eigene Geschichte erzählen, geben dem Begriff Gemütlichkeit eine neue Dimension.



Foto: Aichinger

für „FreshMarx“ entwickelt, eine Lösung für die automatische Etikettierung von Lebensmitteln mit Nährwertangaben, Inhaltsstoffen und Haltbarkeitsdaten, die die Rückverfolgbarkeit erleichtert. „FreshMarx“ kommt zum Beispiel bei der Kennzeichnung von Take-away-Produkten zum Einsatz.

**Bild ganz links:** Schmidt's Hausküche bei Edeka Schmidt in Titisee-Neustadt vereint – mit Unterstützung von Aichinger – Convenience und Wohlfühl-Ambiente  
**Bild Mitte:** Multifunktionale und zugleich platzsparende Geräte wie „SpaceCombi“ von MKN sind wie gemacht für kleine Store-Formate wie hier Rewe to go  
**Bild links:** Raumteiler und unterschiedliche Stuhlhöhen machen Gastbereiche gemütlicher

Mehr Service und Effizienz dank moderner Technologien ist auch das Thema des Unternehmens Pyramid Computer aus Freiburg. Dort wurde mit der „Hospitality Order Automation Suite“ eine Lösung entwickelt, die gerade in Rush-Hour-Zeiten den Konsumenten die Wartezeit verkürzen, den Mitarbeitern Arbeit abneh-

men und Betreiber von einer höheren Tischbelegungsrate profitieren lassen will. Die Lösung besteht aus einer Bestell-App, einem Order-Kiosk und einem Indoor-Lokalisierungssystem. Mithilfe der App können die Gäste die Speise- und Getränkekarte bereits via Smartphone sichten und bestellen. Alternativ ist das auch über stationäre Order-Kioske möglich, die sich an das Corporate Design des Anbieters anpassen lassen. Über die App sowie am Order-Kiosk kann zudem elektronisch bezahlt werden. Durch das „Pyramid Localization System“ können die Bestellungen den Gästen an ihren Tisch gebracht werden, wo auch immer sie Platz genommen haben. Dazu werden an der Decke des Raums Receiver angebracht. Diese empfangen die Signale eines am Kiosk herausgegebenen „pucks“, und der Gast wird geortet.

Neben der Qualität der Speisen und den optimalen Abläufen ist natürlich auch der Wohlgefühlcharakter des Ambientes erfolgsentscheidend. Hier empfiehlt Lars Friedrich von Hachmeister + Partner, „mutig zu sein und nicht immer nur graue Stühle zu wählen, die gut abwaschbar sind. Vermitteln Sie Emotion, erzählen Sie auch hier eine Story“.