Zeitschrift: Fachzeitschrift Heim
Herausgeber: Heimverband Schweiz
Band: 65 (1994)
Heft: 2

Rubrik: Bouquet garni : Igeho Basel

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 09.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Schweizer Grossküchen-Hersteller

IM TREND: DIE KÜCHE MIT SYSTEM

Grossküchen- und Gerätehersteller können heute jeden Wunsch erfüllen. Allerdings dürfen die Käufer nicht auf den Preis achten. Die Profiküche ist ein Statussymbol, eine für die Hersteller besonders erfreuliche Tatsache. Die Igeho in Basel hat sich bei der Vereinigung Schweizerischer Grossküchen-Hersteller (VSGH) über die Spitzenprodukte der Zukunft informiert.

Alle namhaften Grossküchenbauer der Schweiz sind seit 1970 in der Vereinigung Schweizer Grossküchen-Hersteller zusammengeschlossen. Es gehören momentan 19 Firmen (Hersteller und Generalimporteure) mit über 1200 Beschäftigten dazu, die rund 80 Prozent des gesamten Volumens bearbeiten und 1992 einen Umsatz von 240 Mio. Franken erzielten. Davon entfallen – je nach Unternehmen – total fast 30 Prozent auf den Aussenhandel. Exportiert wird primär in die westeuropäischen Länder wie Deutschland, Österreich, in die Beneluxstaaten, Skandinavien, Frankreich und Italien. Aber auch in den Fernen Osten. Positiv entwickelt sich auch der Handel mit Osteuropa. Vor allem mit der Republik Tschechien. Heinz Müller, 59, VSGH-Präsident: «Osteuropa präsentiert ein sehr grosses Marktpotential. Die realisierbaren Aufträge werden aber gesamthaft in den nächsten Jahren noch gering bleiben».

Eine Küche besteht primär aus Kessel, Pfannen, Herd. *Foto IGEHO*

Woher kommen die Impulse?

Woher kommen die Impulse? Wie kann die Innovationstätigkeit bei Schweizer Grossküchen-Herstellern beispielsweise aussehen? Heinz Müller fasst es in den folgenden vier Punkten zusammen.

1. Aus eigener Erfahrung. Uns interessiert es, wie der Koch in unseren Küchen arbeitet. Jeder Verkauf ist für uns Grossküchenbauer eine ‚Laboratoriumstätigkeit'. Das heisst, jede Küche bringt uns die Bestätigung, dass wir richtig liegen und konfrontiert uns auch mit den Wünschen der Anwender. Dadurch kennen wir ihre Bedürfnisse aus erster Hand. Einige Mitglieder der schweizerischen Grossküchenvereinigung haben eigene Versuchsküchen, wo alle Apparate intensiv ausgetestet werden. Wir sind bestrebt, eine Synthese zwischen dem, was der Anwender möchte, und dem, was die Technik bringen kann (die notabene der Investor auch zahlen kann), zu finden. Damit kann man einen echten Beitrag zum Fortschritt im Gastgewerbe leisten. Ein Spitzenprodukt ist nur so gut wie die dazugehörenden Dienstleistungen.

2. Wir geben Marktstudien in Auftrag. Die Märkte werden von uns sehr genau beobachtet.

3. Durch Impulse. Das heisst im Klartext durch eigene Kreationen und das Umsetzen moderner Technologien in Grossküchenapparaturen oder durch Entwicklung und Forschung. Eine Frage lautet: Wie kann man das Produkt bezüglich Funktion, Materialien und Design noch besser machen? Im weiteren verfügen zahlreiche Firmen dieser Branche über einen grossen Fundus an Know-how.»

4. Durch die Mitarbeiter. Neues kann nur auf einem Nährboden entstehen, der mit dem nötigen Salz versehen ist. Wenn man innovativ sein will, braucht man eben auch Mitarbeiter, die ständig bestrebt sind, etwas von ihnen in Form von Neuerungen (Innovation) und Verbesserungen in die Tätigkeit des Unternehmens hineinzugeben. Heinz Müller weiss aus Erfahrung: Wenn wir zwanzig Innovationsideen/Neuerungen haben, kommen schlussendlich vielleicht ein bis drei davon auf den Markt. Der grössere Teil fällt weg, kommt nicht an.

ANFORDERUNGEN AN DIE MODERNE SYSTEMKÜCHE

- Eine dynamische, bewegliche, ausbau- und erneuerungsfähige Kücheneinrichtung.
- Eine Küche, die der Kreativität genügend Spielraum lässt.
- Eine Küche, die sich aus einer Vielfalt von Einzelkomponenten zu einem harmonischen Ganzen zusammenstellen lässt.
- Eine Küche, die man den wechselnden Bedürfnissen des Betriebes jederzeit anpassen kann.
- Eine ökologische Küche, die sparsam mit Energie und Wasser umgeht.
- Eine ergonomisch richtig geplante und gebaute Küche. Arbeitsflächen auf bequemer Höhe, kurze Arbeitswege, einfache Bedienung usw. («Human Engineering»).
- Eine wirtschaftliche Küche, die dem Anwender jahrzehntelang gute Dienste leistet (lange Amortisationsdauer, wenig Energie- und Unterhaltskosten).

Nur unter diesen Voraussetzungen ist es möglich, den Anforderungen einer humanen und rentablen Profiküche gerecht zu werden.

Trends

Bis zum ersten Drittel des 20. Jahrhunderts mühten sich noch viele Köche (und Hausfrauen) am Kochherd ab. Stochern musste genauso beherrscht werden wie kochen. Heute ist das anders.

Grossküchenapparate sind bereits seit 1960 (Spültröge und Arbeitstische schon früher) aus wertvollem Chromnickelstahl gefertigt, der Generationen überdauern kann. Nickel, ein Natur-

SCHAUPLATZ KÜCHE – VOM OFFENEN FEUER ZUR ANBAUKÜCHE

Die Küche ist der Raum zum Garen und Zubereiten der Speisen. Das dort beherrschte Element Feuer verändert die Nahrungsstoffe. Die Geschichte der Küche verbindet sich mit der Entwicklung der Wärmequellen. Der Weg führt von der russischen Kochstelle mit offenem Feuer bis hin zum geschlossenen Herd. Er reicht vom Herdplatz in der Flurnische über den fensterlosen Küchenraum bis zur hellen, hygienischen Küche. Sie ist mit dem Sparherd ausgestattet. Die ehedem freistehenden Möbel vereinigen sich funktional in den Systemmöbeln der Anbauküche. Der in München wirkende amerikanische Physiker Graf Rumford entwickelte Ende des 18. Jahrhunderts ein neues Herdsystem für geschlossenes Feuer. Dennoch bleibt auch bei uns die Küche mit offenem Feuer bis 1850 üblich. Die neuen Gas- und Elektroherde verändern langfristig den Speisezettel, sie ermöglichen das Backen im Rohr, das Braten und Überbacken im Herd.

schatz, steht, wie wir heute wissen, nicht mehr in unbeschränkter Menge zur Verfügung. Die Schweizer Grossküchen-Produzenten verbrauchen rund 4000 Tonnen des Rohstoffes Nickel im Jahr. Eine Tonne Nickel kostet heute auf dem Weltmarkt rund 6000 Franken.

> **„Triebfeder bei der Herstellung neuer Küchen ist die Wirtschaftlichkeit."**

Die Anschaffung einer neuen Anlage muss sich für den Kunden lohnen. Er muss mit dem System arbeiten können und damit Geld verdienen. Eine gute Küche bringt Arbeitserleichterung.

Zu kurz kommen oft Gesichtspunkte wie optimaler Arbeitsablauf oder bequeme Küchenarbeit durch körpergerechte Einrichtung. Gerade darauf sollten Planer aber ihr Augenmerk richten. Ursache für viele Rückenleiden ist häufig eine falsche, nach vorn gebeugte Arbeitshaltung: besonders bei der Küchenarbeit. Ergonomisch geplante Küchensysteme sind gefragt. Ergonomie ist, laut Fremdwörterbuch, die Wissenschaft von den Leistungsmöglichkeiten und -grenzen des arbeitenden Menschen sowie der besten wechselseitigen Anpassung zwischen dem Menschen und seinen Arbeitsbedingungen. «Es ist uns nicht gleichgültig, ob jemand sich bei der Arbeit stark bücken muss oder nicht. Im Gegenteil. Die Arbeitsweise soll einfacher, das Klima angenehmer sein. Die Handhabung und Bedienungsnähe sind Fragen, die wir uns genau so stellen», so Müller.

Öko/Bio-Bereich Energie-Nutzung

Auch der Öko/Bio-Bereich ist heute in dieser Branche aktuell und wichtig. Das Thema Umwelt ist zwar in aller Munde, aber wenn's um die Realisierung geht, bleiben die Vorstellungen eher vage. Viele plädieren für eine umweltfreundlich hergestellte und voll rezyklierbare Küche, auch wenn sie teurer ist als eine herkömmliche. Die Industrie ist heute verpflichtet, stromsparende Geräte auf den Markt zu bringen und alles zu tun, dass der Kunde/Anwender mit Strom/Energie sparsam arbeiten kann. Ökologie steht im Gleichklang mit Kostensparen und Wirtschaftlichkeit. Fazit der einfachen Rechnung: Wer weniger Energie verbraucht, der verdient mehr Geld. Ein Beispiel: Eine positive Entwicklung ist das energiesparende Cerankochfeld mit Induktionsheizung. Die Hitze kann so genau gesteuert werden wie bei Gas. Das grösste Hindernis dabei: Die meisten Käufer interessiert das nicht, sie schauen nur auf den Preis.

Apropos Hygiene: Sehr viele Lebensmittel sind heute punkto Verträglichkeit und Haltbarkeit nicht unproblematisch, sehr vieles ist unhygienisch, auch in der Küche. Die Nahrungsmittelindustrie auf der einen und die Grossküchenhersteller auf der anderen Seite sind gefordert. Naturnahe, unverfälschte Produkte und höchste Hygiene, von der Lagerung über die Verarbeitung bis zur Speiseausgabe, sind ein Muss für die zeitgemässe Gastronomie.

Die Küche der Zukunft

Die Küche der Zukunft sei ein ganzes System, nicht Apparate allein, glauben die Schweizer Grossküchenbauer. Der ganze Arbeitsfluss (Beschaffung, Lagerung, Geschirr-Reinigung usw.) ist ein System, das vor allem für die Wirtschaftlichkeit zu sorgen hat. Selbstbedienungsküchen sind heute stark im Vormarsch. Grund: auch im Gastgewerbe ist die Arbeitskraft (grosser Kostenfaktor, Fluktuation usw.) eines der Hauptprobleme. Eine Küche besteht primär aus Kessel, Pfannen, Herd – einzeln und für ihre Funktionen entwickelt –, oft passen sie dadurch nicht zusammen und behindern den Arbeitsfluss. Darum kommt heute immer mehr die Modularisierung der Funktionen in Betracht. Das haben sich nicht nur die Strategen in Brüssel ausgedacht. In der Schweiz wurde bekanntlich 1961 die weltweit anerkannte Gastro-Norm, das fundamentale Normsystem für die Behältnisse und Innenabmessungen der Apparate entwickelt und als Grundlage international anerkannt. Dank den vereinheitlichten modularen Aussenabmessungen können die einzelnen Funktionen beliebig zusammengebaut werden und bilden so ein konsequentes Profi-System und -Design. Gestalterische Einheitlichkeit und Anpassungsmöglichkeiten für Ausbau oder Ersatz sind wichtige Vorzüge der System-Küche. Heute spielt auch das Aussehen der Apparate eine grössere Rolle. Der aufgeklärte Anwender ist mehr sensibilisiert, mit einem schöngestalteten Apparat zu arbeiten. Daher spielt die Formgestaltung eine wichtige Rolle. Immer mehr Profis wünschen sich ihre Küche in modischen Farben. Der Spass an Profi-Look mit viel kaltem Chrom und Edelstahl hält sich in Grenzen. In der privaten Haushaltsküche hat sich das längst verändert.

Die Küche von morgen soll aber keinen überflüssigen Schnickschnack haben. Der Dampfgarer, ein in Augenhöhe plazierter Schnellkocher ist heute genauso gefragt, wie ein Edelstahl-Spülzentrum mit integrierten Müllabwürfen für das Sortieren der Küchenabfälle.

Wer die Anschaffung einer neuen Küche plant, darf die Kosten für den Auf- und Einbau nicht ausser acht lassen. Neben dem Schreiner müssen auch Elektriker, Installateur, Fliessenleger und Maurer bezahlt werden. Als Stundenlöhne stellen die Unternehmen für diese Fachkräfte zwischen 50 und 130 Franken in Rechnung. Material kommt extra. ■

VSGH-MITGLIEDER

Bilco-Schwabenland AG, 8010 Zürich; Bertschinger Max AG, 5612 Villmergen; Elro-Werke AG, 5620 Bremgarten; Falcomat AG, 4058 Basel; Franke AG, 4663 Aarburg; Gamatech AG, 8308 Illnau; Giovanna AG, 1815 Clarens; Gisi Handels AG, 5617 Tennwil; Hobart (Suisse) AG, 8048 Zürich; Juno Kochsysteme, 4133 Pratteln; O. Locher, 8308 Illnau; Rilling AG, 9422 Staad; A. Rochat SA, 2053 Cernier; Salvis AG, 6015 Reussbüehl; Schmocker AG, 3800 Interlaken; Simeta AG, 5524 Niederwil; Karl Steiner AG, 8050 Zürich; Studer Gastro AG, 8184 Bachenbülach; Therma Grossküchen AG, 6210 Sursee.