

REPORTAGE & INTERVIEW

Hohe Prozess- und Kochkompetenz



Von Bad Mergentheim aus agiert Palux als global tätiger Planer und Hersteller im Bereich Großküchen / Foto: Palux

Vor 90 Jahren begann in Nordböhmen, im heutigen Tschechien, die Geschichte von Palux mit Kaffeemaschinen, heute ist das Unternehmen von Bad Mergentheim aus weltweit als Planer und Hersteller im Bereich Großküchen tätig. Dabei hat die AG Weiterentwicklung und Kundeninteresse im Fokus. Torsten Hehner vom Vorstand der Palux AG beantwortete im Interview unsere Fragen.

Herr Hehner, in Bad Mergentheim entwickeln, produzieren und vertreiben heute rund 300 Mitarbeiter Ihr Portfolio. Erzählen Sie uns bitte ein wenig mehr über Ihr Unternehmen und seine Historie.

Palux hat seit seiner Gründung 1929 bewegte Jahrzehnte erlebt. Nachdem der ursprüngliche Betrieb, der Kaffeemaschinenproduzent Patzner & Co., im Jahr 1945 enteignet wurde, gelang der Familie Patzner 1949 die Flucht aus der DDR. In Bad Mergentheim begann man in den 1950er Jahren mit der Produktion von Fritteusen und Geschirrspülmaschinen. In den nächsten Jahrzehnten folgten Expansionen: So baute man die Küchenanlagen 'Die Goldene Serie', errichtete und erweiterte ein Werk im benachbarten Edelfingen und investierte in Fertigungstechnologien. Nach Umstrukturierungen, der Umwandlung in eine Aktiengesellschaft und einem Management-Buy-Out konzentrierte sich Palux auf sein Kerngeschäft: die Produktion hochwertiger Edelstahlmöbel und leistungsstarker Thermik für professionelle Küchen. Im Jahr 1994 revolutionierte die Premium-Küchenlinie Palux Topline mit ihren Multifunktionsgeräten und der modularen Bauweise die Branche. Auf dieser Grundlage folgten weitere Serien und Geräte für unterschiedliche Ansprüche im

Küchenalltag.

Sie begleiten Ihre Kunden von der Küchenplanung bis zur Inbetriebnahme. Hier muss alles Hand in Hand gehen. Wie realisieren Sie das?

Eine Profi-Küche ist eine wichtige Investition, die professionell geplant und ausgeführt werden muss ? nur dann garantiert sie einen langfristigen Erfolg. Als einer der wenigen Hersteller bieten wir dem Kunden ein umfassendes Dienstleistungspaket über den gesamten Projektzyklus hinweg an ? von der Bedarfsanalyse über Konzeption und Planung sowie Fertigung und Projektausführung bis hin zu Training und After Sales-Support. In allen Projektphasen können sich unsere Kunden auf kompetente Ansprechpartner verlassen. Unsere Vertriebsmitarbeiter sind alle gelernte Köche und kennen die Abläufe, Prozesse und Herausforderungen in der Profi-Küche. Auch unsere Innendienstmitarbeiter haben jahrelange Erfahrung in der Planung professioneller Küchen. Die fürs Projektmanagement zuständigen Contract Manager arbeiten mit Architekten, Fachplanern und Handwerkern vor Ort eng zusammen, steuern, koordinieren und überwachen das Projekt. Die jeweiligen Schnittstellen sind genau definiert, auf ein Minimum reduziert und sparen dem Kunden Zeit sowie Kosten. Damit das Küchenteam die neue Technik optimal nutzen und sich auf die künftigen Arbeitsabläufe einstellen kann, weisen unsere Palux-Köche die Küchenmannschaft intensiv vor Ort ein.

Welches Servicepaket bieten Sie Ihren Kunden darüber hinaus, insbesondere beim After-Sales-Service?

Um größtmögliche Betriebssicherheit bieten zu können, haben wir in Deutschland ein flächendeckendes Netz mit geschulten und sachverständigen Palux Servicetechnikern aufgebaut. Weltweit übernehmen das unsere Vertriebspartner. Unterschiedliche Wartungs- und Servicevereinbarungen vermeiden jedoch Ausfälle weitestgehend und halten so die Betriebskosten im Küchenbereich kalkulierbar.

In welchem Gastgewerbesegment ist Palux verstärkt vertreten?

Unsere Schwerpunkte sind die klassische Gastronomie sowie Hotellerie, verstärkt auch die Systemgastronomie, die in den vergangenen Jahren immer wieder innovative und individuelle Konzepte entwickelt hat. In den nächsten Jahren wird zudem die Gemeinschaftsverpflegung eine wichtige Rolle spielen, dafür spricht schon der demografische Wandel. Für diese Herausforderungen bieten wir mit unseren einfach bedienbaren und kompakten Multifunktionsgeräten die optimalen Lösungen.

Beobachten Sie besondere Erwartungen der Profiköche an ihren Arbeitsplatz und wie reagieren Sie darauf?

Professionelle Küchen unterliegen dem Wandel der Zeit und müssen heute deutlich mehr Anforderungen erfüllen als früher. Energieeffizienz, Hygiene und Ergonomie sind Stichpunkte, die jede Küchenplanung berücksichtigen muss. Eine moderne Profiküche sollte die Prozessabläufe im Alltag positiv beeinflussen und muss sich modular anpassen können, falls sich das gastronomische Konzept ändert. Die einzelnen Komponenten sollten sich einfach, intuitiv bedienen und schnell reinigen lassen. Zudem spielen in letzter Zeit verstärkt Optik und Design eine wichtige Rolle: Immer mehr Gäste möchten den Restaurantbesuch als Event erleben. Und auch das Küchenteam legt mittlerweile viel Wert auf einen optisch ansprechenden und ergonomischen Arbeitsplatz. Deshalb entwickeln wir das Design unserer Küchenlinien und Produkte beständig weiter: So gibt es die Topline, die Heißluft-Dämpfer

Touch 'n' Steam und unseren Salamander auch in einer Black Edition.

Im Jahr 2011 haben Sie die Entwicklung und Produktion Ihrer Kombidämpfer selbst in die Hände genommen. Auf der damaligen Internorga feierten die Touch 'n' Steam Heißluft-Dämpfer Premiere. Was haben Sie bei den Geräten umgesetzt?

Unser Ziel war eine einfache und intuitive Bedienung per Touchscreen. Außerdem sollten die Geräte flexibel nutzbar sein, optimale Arbeitsergonomie, beste Garergebnisse und eine moderne Optik bieten. 2012 wurde das Design sogar mit dem Red Dot Design Award ausgezeichnet. Bei der Entwicklung der QL-Modelle der Großgeräteserie haben wir besonders Wert auf größtmögliche Flexibilität gelegt. Mit dem 4-in-1-Einschubsystem kann der Nutzer je nach Bedarf und Kapazität die Bestückung und Beschickung variieren. Ob GN 1/1 im Quer- oder Längseinschub oder Maxiblech/Maxirost: Die QL-Geräte unterstützen alle gängigen Größen in der Küche, sodass wir maximalen Output auf weniger als einem Quadratmeter Fläche bieten.

Auf Messen laden Sie gern Spitzenköche, die mit Ihrer Technik kochen, auf Ihren Stand ein, wo diese ihre Erfahrungen mit Standbesuchern teilen. Ist dieses Gespräch von Koch zu Koch für Anwender wichtig, um sich für eine bestimmte Technik zu entscheiden?

Ja, das ist generell wichtig. Allerdings stellen wir dabei weniger die Technik in den Fokus, wir wollen eher das komplette Lösungskonzept vermitteln und hautnah erlebbar machen. Die Technik muss immer im Zusammenhang mit Arbeitsabläufen und gastronomischem Konzept betrachtet werden, denn sie soll sich dem Nutzer anpassen, nicht umgekehrt. Bei unseren Messe-Fachgesprächen kommen daher Sterneköche zu Wort und berichten von ihren Erfahrungen sowohl von technischer Seite als auch unter dem Aspekt der Konzeption und Beratung. Die eindeutige Essenz dieser Erfahrungsberichte: Die Technik ist nur ein Bestandteil eines erfolgreichen Konzepts.

Auf der diesjährigen Internorga feierten Sie unter anderem das 25-jährige Jubiläum der Serie Topline und deren Start in das digitale Zeitalter. Was macht diese Linie aus Ihrer Sicht so erfolgreich?

Die Topline ist ein flexibles Baukastensystem: Sie kann als Wandzeile, Kochcenter oder -block aufgestellt werden und alle Geräte sind modular an- und ausbaufähig. Bei Bedarf werden die einzelnen Komponenten ohne viel Aufwand aus der Zeile herausgenommen und durch neue Elemente ersetzt. Die nahtfeine Verbindung der Geräte untereinander ist patentiert und steht für hohe Hygiene. Ihr Black-Edition-Design eignet sich optimal bei offenen Küchen. Die neue Serie Topline D ermöglicht die gradgenaue Einstellung über eine elektronische Steuerung mit digitaler Anzeige.

Und wie geht Palux generell mit dem Branchenthema Digitalisierung innerhalb des Unternehmens und bei der Entwicklung der Geräte um?

Digitalisierung um der Digitalisierung willen ist nicht das Konzept, das wir verfolgen. Hinter jeder unserer Entwicklungen muss ein eindeutiger Mehrwert und Nutzen für den Anwender stehen. Die Vorteile der Digitalisierung sehen wir unter anderem in der Prozesssicherheit bei zunehmenden Aushilfen im Gastgewerbe, in der Vernetzungsfähigkeit sowie der Service-Prävention. Einige unserer Komponenten, wie die Geräte der Touch 'n' Steam-Serie, sind bereits mit einer intuitiven Touch-Bedienoberfläche ausgestattet. Zur diesjährigen Internorga haben wir auch unseren Druck-Steamer damit ausgerüstet, sodass auch er sich künftig einfach per Fingertipp bedienen lässt.

Inwieweit spielen Themen wie Ergonomie oder Effizienz eine Rolle bei Neuentwicklungen Ihrer Produkte?

Ergonomie und Effizienz sind wichtig. Einerseits steht das Thema Energieeffizienz bei unseren Konzepten und Technologien wie Induktionsgeräten selbstverständlich im Fokus. Effizienz bezieht sich aber auch auf die Abläufe in der Küche. Um diese einfacher zu gestalten, bieten wir eine Vielzahl von Lösungen und richten unsere Entwicklungsarbeit daran aus. Eine gleichbleibend gute Speisenqualität und punktgenaue Zubereitung können etwa durch unerwartete Stoßzeiten beeinflusst werden. Dafür bieten wir Köchen mit dem Druck-Steamer ein Gerät, das in Rekordzeit beste Garergebnisse liefert. Die neue Touch-Bedienung erleichtert Anwendern die Zubereitung zusätzlich. Genauso beeinflussen auch häufige Personalwechsel in der Küche, die der Fachkräftemangel leider mit sich bringt, die Speisenqualität. Deshalb bietet unsere mit Digitaltechnik ausgestattete Topline D noch mehr Prozesssicherheit. Spüren Sie den Fachkräftemangel auch in Ihrem Unternehmen? Wenn ja, welche Instrumente haben Sie, um Mitarbeiter zu binden? Damit sich unsere Mitarbeiter an ihrem Arbeitsplatz wohlfühlen, ergreifen wir ein ganzes Bündel an Maßnahmen. Wir sind der Überzeugung, dass Beschäftigte sich besonders mit einem Unternehmen identifizieren, wenn sie eigene Ideen einbringen können. Daher haben wir seit einem knappen Jahr das betriebliche Verbesserungswesen direkt beim Vorstand angebunden. Zusätzlich zu den halbjährlichen Betriebsversammlungen informieren wir unsere Mitarbeiter in zweiwöchigem Rhythmus über Unternehmensneuigkeiten. Regelmäßige Mitarbeitergespräche, gemeinsame Veranstaltungen und mögliche Weiterbildungen runden das Gesamtpaket nach innen ab. Nach außen ist es unser Ziel, unser Employer Branding unter anderem durch zielgruppenorientierte Markenbotschaften sowie Soziale Medien und Netzwerke weiter zu schärfen.

Wo sehen Sie Palux in den nächsten Jahren?

Palux hat eine hohe Prozess- und Kochkompetenz, verbunden mit einem umfangreichen Produktportfolio. Dadurch sind wir in der Lage, die bestehenden Zielgruppen, aber auch stark wachsende Kundensegmente wie die Systemgastronomie mit innovativen Lösungen zu bedienen. Die Herausforderung besteht zukünftig darin, den Nutzen für den Kunden so praxisnah und erlebbar wie möglich zu vermitteln. Daran werden wir in den nächsten Jahren mit Leidenschaft und Hingabe arbeiten.

FACTS

Die Wurzeln der Palux AG liegen im Jahr 1929. Damals wurde im heutigen Tschechien der Kaffeemaschinenproduzent Patzner & Co gegründet

In den 1950ern wurde Bad Mergentheim (Baden-Württemberg) Stammsitz des Unternehmens

Heute ist Palux Spezialist für ganzheitliche Küchenkonzepte und global aufgestellt

Rund 300 Mitarbeiter arbeiten an dem Erfolg des Unternehmens mit

Zum Kundenstamm gehören Hotels, Restaurants und Betriebe der

Gemeinschaftsverpflegung, der Fokus liegt verstärkt auch auf der Systemgastronomie

Geräteportfolio: Produkte von Heißluft- Dämpfern über Herdanlagen bis hin zu kompletten Küchenlinien, darunter auch Komponenten wie Spültechnik

Das Interview unserer Redakteurin Yvonne Ludwig-Alfers erschien zuerst im Trendkompass 9-2019.