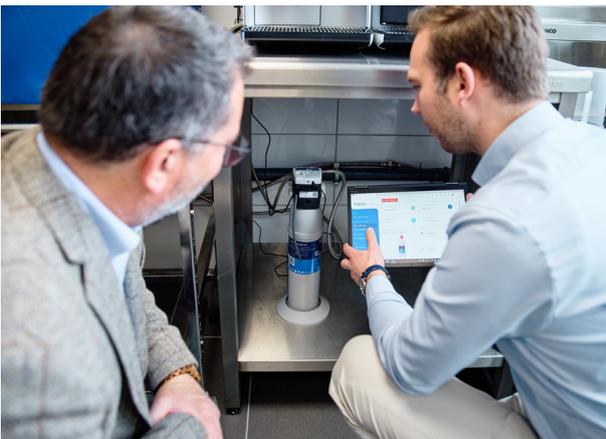


AUSSTATTUNG & TECHNIK

Mit Filtertechnologie den letzten Schliff geben



Andreas Körner (links) und Marc-Pierre Jung demonstrieren, wie Fachhändler mit dem Purity C iQ-Portal alle Filter im Blick haben. So können sie diese Einsätze perfekt planen, und auch

Urlaubsvertretungen lassen sich ganz einfach organisieren / Foto:

Brita Professional Filter
Im Schulungszentrum Pittler ProRegion in der GGKA-Schulungsküche herrscht peinliche Ordnung. Hier gibt es modernste Geräte zum Dämpfen, Grillen, Backen und Frittieren mit vielen Touchscreens, über die man die gewünschten Zubereitungen ganz bequem einstellen kann. Wer hier die Weiterbildung Grundlagenqualifizierung Großküchentechnik belegt, hat nicht nur ein Faible für kulinarische Genüsse, sondern braucht auch Interesse für digitale Gadgets in der Küche.

„Dass Küchen heute so hochmodern sind, wissen noch die wenigsten“, sagt Andreas Körner, stellvertretender Vorsitzender des Fachverbands Gastronomie- und Großküchen-Ausstattung (GGKA). „Viele haben ein Bild von der Ausbildung, das nicht mehr zeitgemäß ist. Es wird Zeit, das zu ändern, denn in der Gastronomie fehlen gut ausgebildete Fachkräfte an allen Ecken und Enden“, führt er weiter aus.

Zur Ausrüstung in der GGKA-Trainingsküche zählen natürlich auch Wasserfilter für Kaffeemaschine und Kombidämpfer. Denn auch das lernen alle Teilnehmer: perfekt aufbereitetes Wasser bedeutet eine geringere Maschinenwartung und spart damit Geld, Zeit, Energie und Nerven. Laufen alle Geräte einwandfrei, profitieren Gastronom und Gäste gleichermaßen. „Dieses Bewusstsein möchten wir bei allen Gastronomen über den Fachverband weiter fördern, umso mehr, da heute Themen wie Nachhaltigkeit, Energieeffizienz und Kosteneinsparungen ganz oben auf der Agenda stehen. Hier können wir mit unseren Filtern sehr gut unterstützen“, sagt Marc-Pierre Jung, Gebietsleiter Deutschland-Mitte von Brita Professional Filter. Der Spezialist für Wasserfiltration ist eines

der 42 Fördermitglieder im Verband, außerdem zählen 80 Fachhändler zu den Mitgliedern. Ziel ist es, sich über die neuesten Trends und Herausforderungen für die Branche auszutauschen.

„Vorsorge ist besser als Nachsorge“, ist sich Körner sicher, wenn es um sein Herzenthema Großküchen geht. Er führt weiter aus: „Einwandfrei funktionierende Geräte erleichtern den Gastronomen das Leben sehr und können sogar dazu beitragen, den derzeitigen Personalmangel zumindest teilweise aufzufangen. So können viele Speisen gleichzeitig zubereitet werden, Kochblöcke lassen sich ergonomisch aufbauen und die Geräte sind leicht zu reinigen. Essenziell sind die regelmäßige Pflege und Wartung des teuren Equipments. Dieses Bewusstsein möchten wir schon während der Ausbildung zum Koch oder zur Fachkraft für Großküchentechnik aufbauen, und dazu gehört auch die fachmännische Aufbereitung des Wassers.“

Warum die Hausanlage nicht reicht
Viele könnten jetzt denken: „Wozu noch zusätzlich Filter, es ist doch schon eine Filteranlage im Keller!“. Diese hat jedoch einzig und allein die Aufgabe, die Hausinstallation zu schützen. „In der Gastronomie zählen andere Anforderungen. Hausenthärtungsanlagen schützen vor Ablagerungen im normalen Temperaturbereich. In Profiküchen haben wir es mit Temperaturen über 100 Grad Celsius zu tun. Das packen die Hausanlagen nicht mehr. So können Mineralien trotzdem zu Ablagerungen in den Gastronomiegeräten führen, sie beschädigen und beeinträchtigen. Zudem ist das Wasser aus der Hausenthärtungsanlage weit entfernt von einer ausbalancierten Mineralienzusammensetzung, die ein aromatischer Kaffee braucht. Da hilft dann auch die beste Kaffeebohne nichts?“, sagt Jung, bei Brita Ansprechpartner für das Schulungszentrum.

Andreas Körner, der hauptberuflich geschäftsführender Gesellschafter von Nau Großküchentechnik ist, setzt von jeher auf Brita Filter: „Es gab noch nie Probleme, die Zusammenarbeit funktioniert perfekt.“ Die Filter unterstützen die Pflege der teuren Profigeräte. So verkalken keine Düsen oder Heizstäbe, Öfen und Kaffeemaschinen liefern konstant die Qualität, die der Gast sich wünscht. Zudem verbrauchen sie nicht mehr Energie als nötig. Darüber hinaus hat der Spezialist für Wasserfiltration mit „Take the Brita Way“ ein Recyclingprogramm für erschöpfte Filterkartuschen eingeführt. Fachhändler sammeln sie in eigens dafür bereitgestellten Boxen. Sind sie voll, informieren sie Brita, und die Boxen werden kostenfrei abgeholt. Zurück beim Unternehmen, werden die Kartuschen in der hauseigenen Trennanlage in ihre Bestandteile zerlegt, die einzelnen Komponenten recycelt beziehungsweise aufbereitet und weiterverwendet.

In der Trainingsküche wird bei den Teilnehmern schon frühzeitig das Bewusstsein für einen verantwortungsvollen Umgang mit dem Equipment und die Relevanz der Wasserfiltration gefördert. „Kosten und Energie sparen sind derzeit die Hauptthemen in der Gastrobranche. Daher muss Wasserfiltration auf dem Stundenplan stehen“, bekräftigt Körner.

Der erste Kopf, der Wasser denkt

Inzwischen denken die Brita Professional Filter auch mit. Bereits 2022 hat der Hersteller das neue datengesteuerte Filtersystem Purity C iQ eingeführt. Es verhindert Fehler bei der Installation und damit Verkalkungen des Geräts. Schwankungen in der Wasserbeschaffenheit werden erkannt und automatisch ausgeglichen. Das smarte System zeigt den aktuellen Status der Kartuschen, Serviceeinsätze können gezielt geplant werden. Für optimale Transparenz sorgt der iQ-Kopf, der in direktem Kontakt zum Purity C iQ Portal

steht. Regelmäßige Firmware-Updates der Filterköpfe sind ebenfalls über die Funkverbindung möglich. ?Die neue Software macht das Leben von Händlern noch einfacher. Alle Filter sind intelligent automatisiert und digitalisiert. Das nimmt den Händlern viel Arbeit ab. Über das iQ-Portal haben Fachhändler alle Filter im Blick. So können sie ihre Einsätze perfekt planen, und auch Urlaubsvertretungen lassen sich ganz einfach organisieren?, erklärt Jung begeistert.

Wasser ? Perpetuum mobile

Er selbst ist Feuer und Flamme, wenn es um das Thema Wasser geht. ?Der Mineraliengehalt des Trinkwassers verändert sich laufend. Das liegt unter anderem am schwankenden Grundwasserspiegel. Kommt das Wasser praktisch ungefiltert in Dampfgarer und Kaffeemaschinen an, ist die Qualität der Produkte jedes Mal anders. Das möchte niemand, weder Gast noch Gastronom. Nichts ist einfacher, als diese Schwankungen durch den passenden Filter auszugleichen?, sagt Jung. Körner bringt es in fünf Worten auf den Punkt: ?Use it, or lose it?.