

Mit dem nachstehenden Link gelangen Sie auf die betreffende horesga-Seite, klicken Sie dazu [hier](#)
 In der PDF-Datei befinden sich - je nach Ansicht - weitere Weblinks, über die Sie auf weitere horesga-Seiten geleitet werden.

Branchen-Beamer

Wo und wann stand was in den Fachmedien?

Die Suchmaschine für Hotellerie und Gastronomie

Energiesparwunder
 mit Energiestromkosten unter 3 J/Anno
 > Inverter > Inverter-Zellen > Nachbau
 > Led lighting control > Abgabe Referenzliste

NEU

ECO-GREENSTAR®-SAFE 200+LAPTOP
 H x B x T 220 x 450 x 450 mm
 ECO-GREENSTAR®-SAFE 100
 H x B x T 220 x 350 x 270 mm

TÜV
Alle Minibars sind TÜV geprüft

ECO-GREENGLASS 40 / 40 Liter
 Stromverbrauch bis 0,39 kWh / Tag möglich
Bestimmt die Stromsparendste Minibar der Welt

ECO-GREENSTAR® 30 / 30 Liter
 Stromverbrauch bis 0,19 kWh / Tag möglich
 *Die wahlweise alternative Raumtemperatur max. 32°C, entkeimender Ozon- und Aktiv-Kohlenstoff mit 3-Tage-Wirkdauer

Suche
Branchen
Medien

Küchentechnik: Ergonomie in der Profiküche - VT Planteam

Der Kochberuf stellt hohe Anforderungen an die physische und psychische Belastbarkeit. Klug geplante, ergonomisch gestaltete Arbeitsplätze und moderne Küchentechnik helfen, gesundheitlichen Schäden vorzubeugen und Personalkosten zu senken. > So kreativ Köche sein müssen - so fit sollten sie auch körperlich sein. ... Das kostet viel Kraft und ist auf Dauer nicht gesund. Ergonomisch gestaltete Arbeitsplätze können für eine deutliche Entlastung sorgen, weiß Küchenplaner Volker Thielsen. ... Details machen den Unterschied > Volker Thielsen gehört dabei zu den Spezialisten seines Fachs: Der Geschäftsführer von VT Planteam hat in jahrelanger Praxis viele Küchen von Grund auf entstehen lassen und wachsen sehen. Kaum ein Detail, an das er dabei nicht denkt, denn im Blick hat er immer das Ganze. „Ein Ziel war vor allem, die Belastungen für die Mitarbeiter zu senken und das Wohlfühlempfinden am Arbeitsplatz zu erhöhen“, sagt er. ... wählte er für den Küchenboden einen weichen Belag aus hygienetauglichem Kunstharz anstelle harter Fliesen. Auch verzichteten Thielsen und sein Team auf Ablaufrinnen samt Bodengefälle - runde Abläufe ersetzen die Roste. ... „Alle technischen Geräte sind ferner auf normaler Arbeitshöhe angebracht und gut erreichbar.“ ... In vier klar gegliederte Kochboxen mit eigenem Kombidämpfer teilt sich dagegen der Küchenbereich selbst: Die erste Box ist für das Grillen von Fleisch und für ein schonendes Garen von Fisch auf den Induktionsherden gedacht. ... Bei der Wahl der technischen Geräte beschränkte sich das Thielsen-Team im wesentlichen auf drei Anbieter: Von MKN stammt moderne Kochtechnik wie der Küchenmeister, von Hupfer die Arbeitstische und von Meiko die komplette Spültechnik. „Wir haben uns hier für eine Haubendurchschubmaschine mit Öffnungsautomatik entschieden“, sagt Thielsen. „Sie öffnet sich erst, wenn der Spülgang fertig ist. Da die Maschine Wärme rückgewinnen und heißen Dampf dadurch recyceln kann, ist ihr Einsatz sehr wirtschaftlich.“ Außerdem entfällt dadurch der Bedarf für Ablufthauben - nur noch normales Raumlüften ist nötig. Eine Gläserpülmaschine lässt sich ferner auch als Besteckpoliermaschine nutzen, was zeit- und personalaufwändiges Nachpolieren weitgehend überflüssig macht. ...ff

Titel Küche
Ausgabe 2018-01
Seite 60-62
Verlag LPV-Verlag GmbH

Branchen-Links

[Großküchenhersteller /](#)
[Großküchenfachhandel /](#)
[Großküchenplaner /](#)
[Großküchenplanung](#)

Küchentechnik,
[Großküchenplaner /](#)
[Großküchenplanung](#)

Die Kreuzer-Produktpalette

Ein starker Partner für die Hotellerie und Gastronomie

Inspirationen von Mank machen den gedeckten Tisch zum Erlebnis