

Wenn Küchenentwässerung auf Erlebnis trifft

Eventformat verbindet Fachwissen, Erlebnis und Networking auf besondere Weise

Zwischen Mai und Juli 2025 machte die erste DeepDive-Ausgabe an fünf exklusiven Standorten Station – jeweils direkt an bekannten Segelrevieren. Das Konzept: die Teilnehmenden tauchen durch praxisorientierte Impulsvorträge fachlich tief ein in die Herausforderungen der gewerblichen Küchenentwässerung sowie sportlich in die Regatta-Welt professioneller Skipper.

Die Entwässerung gewerblicher Küchen ist ein hochsensibler Bereich, denn hier treffen höchste Hygiene- und Sicherheitsstandards sowie komplexe technische Rahmenbedingungen aufeinander. Thomas Meyer (Fachgruppenleiter Kundenentwicklung) erläutert: „Wir wollten vorwiegend Küchenplaner, Architekten, TGA-Planer sowie Betreiber von gewerblichen Küchen wortwörtlich mit ins Boot holen.“ Dabei war das Ambiente ein entscheidender Networking-Faktor. Ob in Hamburg, Berlin oder am Starnberger See: die Locations und das Regatta-Erlebnis sorgten für echte Aha-Momente. Die kleinen Gruppen von maximal 40 Teilnehmern ermöglichten intensive Gespräche, die oft über das Veranstaltungsende hinausgingen.

Philipp Weinberger (Regionalvertriebsleiter Süd-Ost und Experte für Großküchentechnik) ergänzt: „Wir konnten zeigen, dass Kessel das gesamte Spektrum der Küchenentwässerung abdeckt – von Ablauftechnik und Abdichtung über Pumpentechnik, Abwasserbehandlung und Speiseresteentsorgung bis hin zum Rückstauschutz, ergänzt durch Serviceleistungen. Dieses Komplett-Paket aus einer Hand bieten nur wenige Hersteller.“ Mit dem breiten Produktportfolio aus Kunststoff, Ecoguss und Edelstahl kann Kessel gerade in der Ablauftechnik durch eine anwendungsorientierte und materialunabhängige Beratung jederzeit die für den Kunden optimale Entwässerungslösung definieren. Der Systemanbieter bietet Schnittstellenkompetenz über mehrere Gewerke sowie flexibel einsetzbare, aufeinander abgestimmte Komponenten. Gerade dieser ganzheitliche Ansatz bietet zahlreiche Vorteile, in erster Linie aber Sicherheit und Effizienz. Von der Beratung und Planung über Vor-

Ort-Installation und Inbetriebnahme bis zur Wartung: Kunden haben für alle Projektphasen einen zentralen Partner, der sie zuverlässig betreut und begleitet.

Küchen- und TGA-Planer haben unterschiedliche Sichtweisen, fokussiert auf ihren Projektbereich. Der ganzheitliche Ansatz, das Gesamtsystem zu betrachten und abgestimmte Lösungen zu bieten, die über den „Raum Küche“ hinausgehen und dabei Effizienz und Synergien ermöglichen, stieß auf großes Interesse. Aber auch die Bestandssanierung ist immer

ein Thema. Hier sind insbesondere maßgeschneiderte, flexible und anwendungsspezifische Sonderlösungen gefragt. Dafür sorgt das Edelstahlkompetenzzentrum und eine Abteilung für Individuelle Lösungen. So können die jeweiligen Anforderungen vor Ort genau bedient werden. Sehr positiv wurde auch die Vorstellung der neuen Lösung zur Speiseresteentsorgung aufgenommen. Die Herausforderungen in diesem Bereich erklärt Philipp Weinberger: „Dies wird häufig unterschätzt, stellt aber ein klassisches Hygienierisiko dar. Offene Mülltonnen verursachen Gerüche, Schädlingsbefall und hohe Energiekosten für die Kühlung. Hinzu kommen steigende Entsorgungskosten. Unser Speisereste-Sammelsystem zerkleinert die Abfälle direkt am Entstehungsort und befördert sie automatisch in einen geruchsdichten PE-Tank – ohne zusätzlichen Kühlbedarf, mit weniger Aufwand und Kosten. Die bisherigen Angebote in diesem Bereich sind überschaubar und zu meist auf ein großes Volumen



Vom Speisereste-Sammelsystem über Ablauftechnik und Fettabscheider bis hin zu Pumpentechnik und Rückstauschutz – auch für höchste hygienische Anforderungen in gewerblichen Küchen bietet Kessel abgestimmte Systemlösungen aus einer Hand.
Bild: Kessel

ausgerichtet. Wir schließen die Lücke zu den Anforderungen kleinerer Betriebe. Unsere Lösung ist platzsparend, flexibel nachrüstbar und bezahlbar – ideal für Restaurants, Cafeterias oder Landgasthöfe. Die Resonanz war enorm, weil viele Planer und Betreiber sofort Anwendungsmöglichkeiten sahen. Ein Highlight war hier die Vorstellung unseres Komplettsystems: ein vollautomatischer Selbstentsorger-Abscheider zur Integration in die Speiserestesammelanlage – ein innovatives Beispiel, wie Synergieeffekte genutzt werden können, um den Handling-Aufwand und die Entsorgungskosten deutlich zu reduzieren.“

Thomas Meyer bilanziert: „Das Debüt war für uns ein voller Erfolg. Die Resonanz hatte an manchen Standorten zwar noch etwas Luft nach oben, aber das ist bei der Einführung eines neuen Formats auch normal. Viel wichtiger für uns: das Feedback war durchweg positiv.“

www.kessel.at