



Bordküchen

Erwartungen an den Service steigen

Gerade auf langen Busreisen ist eine gastronomische Betreuung während der Fahrt und an Haltepunkten heute selbstverständlich. Und die Bordküche bietet längst mehr als nur Kaffee und Würstchen.

Die simple Zielfahrt garniert mit fakultativen Ausflügen hat weitgehend ausgedient. Gefragt sind Reisen mit Inhalt: von Mozarts „Kronungsmesse“ im Dom von Salzburg über die Tour auf den Spuren von Papst Benedikt XVI. in Oberbayern bis zur Partyreise zum Musical „Rocky“ in Hamburg samt ausgiebiger Feier an Bord – ohne Erlebnis kein Erfolg. Hierzu gehören Bordküchen nach Maß, die im Bus eine beachtliche Gastronomie erlauben. Zu heimlichen Rennern entwickelt haben sich beispielsweise Weinreisen. Heute ist

im Rahmen der Bordküchen-aufbauten oftmals auch ein schmuckes Weinregal dabei, in dem die Flaschen rutschfest lagern. Das sieht schön aus und macht Eindruck beim Fahrgast. Immer beliebter werden auch Kombinationen mit Flusskreuzfahrten: Die eine Strecke macht man mit dem Schiff, die andere per Bus. Dass der Fahrgast auf diesen Reisen umsorgt sein will, versteht sich von selbst. Daher ist bei den Fahrzeugen die Richtung klar: Luxus gewinnt. Während bei Flugreisen der Sitzabstand immer enger und selbst Kaffee oft nur noch

gegen Bares ausgeschenkt wird, verwöhnen moderne Fünfsternebusse mit Polstersesseln, riesigen Panoramafenstern im Dach und entspanntem Fernsehen unterwegs. Auch exquisites Essen, Internet und Wellnessbereiche an Bord sind heute oft schon Realität.

Vor wenigen Jahren noch war solcher Komfort den Fußballstars und ganz wenigen VIP-Bussen vorbehalten. Heute geht die Tendenz ganz klar zum Vier- und Fünfsternebus. Von den 1207 im Jahr 2011 von der Gütegemeinschaft Buskomfort (gbk) klassifizierten

Fahrzeugen sind 68 % Viersterne- und mehr als 19 % Fünfsternebusse, wobei vor allem der Anteil Letzterer in den vergangenen Jahren kontinuierlich zugelegt hat. Ab dem Dreisternebus ist eine Miniküche zwingend vorgeschrieben. Vom Kühlschrank bis zur Klimatisierung und Toilette ist genau festgelegt, was der Service können muss, sonst gibt es keine Sterne. Die „Miniküche“ beispielsweise muss

eine Kaffeemaschine enthalten. Deren Aufwärmzeit: weniger als 50 Minuten. Zubereitungszeit: maximal eine Minute pro Tasse à 125 ml. Hinzu kommt ein Heißwasserbereiter mit mindestens 5 l Inhalt oder ein Durchlauferhitzer mit einer Kapazität ab 0,5 l pro Minute. Würstchensieder mit wenigstens 5 l Volumen sind mittlerweile Bestandteil vieler Bordküchen – keine „Würstkocher“ im traditionellen Sinne. Wenn man Frankfurter, Wiener & Co. nämlich kocht,

platzen sie auf und der Genuss ist dahin. Heute lässt sich in

der Regel die Garzeit variabel einstellen.

Statt dem Würstchensieder kann die Küche auch eine andere Möglichkeit für die Zubereitung warmer Speisen enthalten. Meist ist das ein kleiner Warmluftofen oder ein Mikrowellengerät. Spülbecken mit Auffangbehälter und ¾-Zoll-Wasserablauf gehören ebenso dazu wie eine Arbeitsfläche von mindestens 0,08 m² mit separater Beleuchtung, ein her-

Der Trend zum High-End-Fahrzeug ist ungebrochen

◀ **Komfortable Angebote, wie z. B. exquisites Essen, sind bei Reisenden zunehmend gefragt**



▲ **Busausstattungspezialist TM hat auf der jüngsten IAA eine Bordküche der QuickService-MultiPlus-Baureihe mit zusätzlicher Bierzapfanlage vorgestellt**

ausnehmbarer Vorratsbehälter für mindestens 35 l Frischwasser sowie ein Stauraum mit 125 l in der Nähe der Miniküche. So „mini“ ist die Küche also gar nicht – schon allein damit lässt sich ein ansprechender Bordservice auf die Beine stellen.

Apropos mini: Was für die Großen gut ist, sollte es auch für die Kürzeren sein. Hochwertig ausgestattete Kleinbusse werden im europäischen Reisegeschehen immer wichtiger. Logisch, dass der platzsparende Einbau von Kühlboxen oder Bordküchen in Fahrzeugen der Sprinter-Klasse eine

noch größere Rolle spielt als bei 12-m-Reisebussen. Die

Transporterkühlbox, die beispielsweise TM Technischer Gerätebau GmbH für Mercedes-Benz Sprinter und VW Crafter eigens konzipiert hat, ist direkt im Armaturenbrett integriert und dessen Konturen sowie Farben angepasst. Sie besitzt ein Fassungsvermögen von 45 l.

Besondere Lösungen mit Liebe zum Detail sind gefragt

Partnern auch andere Wünsche flexibel, schnell und präzise befriedigen“. Denn innerhalb des Standardgehäuses der klassischen Bordküche sind Sonderlösungen jederzeit möglich. Eine eigene Schreinerei im Hause erfüllt die besonderen Kundenwünsche.

Entsprechend schmaler ausgeführt ist auch die TM QuickService (QS) Micro, die kleine Schwester der Reisebusausführung. Dennoch umfasst sie eine Café-Perfect-20-Kaffeemaschine, einen universell –

beispielsweise für die Zubereitung von Suppen – einsetzbaren 5-l-Wurstkocher, einen 3-l-Heißwasserboiler und zwei Schubladen. Das Produkt QS Domino ist ebenfalls für den ersten Einstieg im Reisebus ausgelegt und eignet sich daher auch besonders für die Sprinter- und Crafter-Klasse. Dann wird sie ebenfalls mit der Kaffeemaschine CP20 bestückt.

Zwar umfasst die Produktbreite des 1933 gegründeten Neu-Ulmer Traditionsunternehmens vor allem solche Küchen für den Vorder- und Mitteleinstieg sowie Aufsatzküchen.

Dennoch stellt TM-Vertriebsmanager Eugen-Alexander Herrmann klar: „Wenn es der Kunde möchte, können wir zusammen mit

Auf der jüngsten IAA zeigten die Schwaben die neue Küche QS Multi Plus, die eigens auf Kundenwunsch entwickelt wurde. Diese ist mit der Kaffeemaschine Café-Perfect 40, dem Würstchenkocher 181 mit einem Fassungsvermögen von 5 l oder ca. 40 Würstchen sowie Heißwasserboiler ausgestattet. Als Krönung besitzt sie eine echte Bierzapfanlage – nicht nur für Vereinstouren sicherlich ein absolutes Highlight. Außerdem stellte TM neue Ausführungen der Toilettenaufsatzküche QuickService TAK vor. Die QuickService TAK CaféPerfect 40 und VEK 6 sind – wie es der Name schon sagt – mit einer Kaffeemaschine CaféPerfect 40 und einem Heißwassergerät VEK 6 ausgestattet. Eine weitere Variante der Toilettenaufsatzküche ist

die QuickService TAK Café-Perfect 20, die alternativ auch mit dem Heißwassergerät TM Aquatherm 20 und einer Kaffeemaschine Lavazza Espresso Point lieferbar ist. Beide Varianten verfügen über eine Schublade, in der Kaffee, Tee oder Ähnliches verstaut werden kann. Wichtig sind den Ausstattungsspezialisten aus Neu-Ulm auch andere Lösungen im Detail. So wurde bei Entwicklung der QS Concept darauf geachtet, dass der dahinter sitzende Fahrgast in seinem Sichtfeld nach vorne nicht eingeschränkt wird. Gleichzeitig ist auch die erforderliche Beinfreiheit vorhanden. Diese Bordküche gibt es in den Varianten mit Boiler, CP40-, CP20- oder Lavazza-Maschine.

Claus Bünnagel ■

So schnell und easy ist Espresso Service...!

Die neuen Modelle QuickService DUO, QuickService Concept mit unterschiedlichen Abmessungen. Zur Espresso Maschine bekommen Sie eine Kühlbox mit bis zu 55 Liter Volumen!

Echter, frischer italienischer Kaffeegenuss!
Leckerer Espresso oder Kaffee in Sekunden-schnelle – Lavazza Espresso Point



Immer mit drin: Kühlbox mit 40 oder 55 Liter Volumen

Beispiel: Die QuickService Concept Lavazza optional mit abschließbarer Blende

TM, der Hersteller mit gezielter Spezialisierung auf Bus-Küchen-Technik und langer Erfahrung bei Bord-Systemen weiß, worauf es ankommt und entwickelt permanent technisch perfekte Innovationen für den optimalen Fahrgast-Service.

TM Technischer Gerätebau GmbH
Böttgerstraße 13 | D-89231 Neu-Ulm
Tel. 0731/9 74 21-0 | Fax 0731/9 74 21-69
E-Mail: vm@tmtech.de

Gleich Info anfordern unter www.tmtech.de!

TM
Technik in Bestform