

## **Zukunfts-Arbeitsplatz Küche: Smart, menschlich, attraktiv**

### **Vom funktionalen Arbeitsplatz zum attraktiven Arbeitsumfeld**

Die professionelle Küche ist längst mehr als ein funktionaler Ort aus Edelstahl und weißen Kacheln, sie ist ein gestaltbarer Arbeitsplatz mit enormer Relevanz und vielen Chancen. Die Planung von Küchen beeinflusst direkt die Umgebung des Küchenpersonals und prägt Prozesse, Ergonomie sowie Wohlbefinden. Denn zwischen all den technischen Fortschritten bleibt dennoch der Mitarbeitende ein zentraler Erfolgsfaktor in der Gastronomie. Und genau hier liegt großes Potenzial: Mit gezielten technischen Innovationen lässt sich echter Mehrwert schaffen, der weit über Effizienz hinausgeht. Eine aktiv entwickelte Arbeitsumgebung macht den Arbeitsplatz nicht nur attraktiver, sondern steigert laut Studien Zufriedenheit, Motivation und Leistungsfähigkeit der Mitarbeitenden von 30 bis zu 60 Prozent<sup>1</sup>.

Die Profiküche zeigt sich dabei als komplexer, ganzheitlich gestaltbarer Raum. Hier wirken Licht, Akustik, Luftqualität, Klima, Ergonomie, Farbe, Prozesslogik und viele weitere Aspekte zusammen. All diese Faktoren lassen sich heute spezifisch beeinflussen und eröffnen neue Möglichkeiten, um das Arbeitsumfeld dauerhaft zu verbessern.

Dabei endet das Arbeitsumfeld nicht an der Küchentür: Back-of-House und Front-of-House gehen zunehmend fließend ineinander über – besonders dort, wo Küchenfunktionen in den Gästebereich hineinreichen, von der Ausgabe über Show-Cooking bis hin zu hybriden Stationen wie Küche auf Rädern und hybride Gasttische. Gerade an diesen Schnittstellen zeigt sich, wie wichtig Kommunikation, Mitarbeiterorientierung und nachhaltige, menschzentrierte Technikgestaltung sind. Sie machen den Unterschied zwischen einem funktionalen Arbeitsplatz und einem zukunftsfähigen, attraktiven Arbeitsumfeld.

### **Smart Restaurant Management: Mensch und Technik in Interaktion**

Digitale Tools wie Apps, Kassensysteme und moderne Kommunikationslösungen, etwa Push-Nachrichten oder Digital Signage, stärken zunehmend die Verbindung zwischen Back of House und Front of House. Auch hier gilt: Digitalisierung entfaltet ihren Mehrwert erst, wenn sie sich an realen Bedürfnissen orientiert und gezielt Arbeitsbedingungen und Atmosphäre verbessert. Sie unterstützt, aber der Mensch gestaltet. Ob intelligente Beleuchtung oder innovative Lüftungskonzepte, kombiniert mit optimierten Sichtachsen oder Tageslichtanbindung: All diese Elemente tragen messbar zu einem angenehmeren, gesünderen Arbeitsklima bei.

<sup>1</sup> Arbeitsumgebung für morgen: Eine empirische Studie zu Zusammenhängen zwischen Büroumgestaltung, Identifikation, Hybrid Work und psychischer Gesundheit | SpringerLink, aufgerufen am 04.12.2025, [https://link.springer.com/chapter/10.1007/978-3-662-69620-0\\_6](https://link.springer.com/chapter/10.1007/978-3-662-69620-0_6)

Die ganzheitliche Betrachtung gastronomischer Arbeitsräume umfasst nicht nur klassische Küchenzonen, sondern auch die Übergangsbereiche, die den Gastkontakt und die Erlebnisqualität prägen (siehe auch Übersichtsmotiv Arbeitsplatz Küche und Restaurant der **SODA GROUP**). Auch hier entscheidet der Mensch darüber, ob Automatisierung, Robotik oder humanoide Systeme akzeptiert und genutzt werden. Unterschiedliche Betriebsarten, von Systemgastronomie bis Individualgastronomie, lassen sich zudem durch flexible Lösungen gezielt berücksichtigen.

Dabei ist derzeit eine Gegenbewegung zur vollständigen Automatisierung spürbar<sup>2</sup>: Viele Menschen wünschen sich bewusst menschliche Interaktion. Sie möchten nicht von Robotern bedient werden, sondern schätzen die persönliche Note und die situative Flexibilität echter Hospitality. Diese Haltung beeinflusst ebenfalls den Einsatz von Technologien im Küchenalltag.

Der Trend zeigt klar: Technische Innovationen werden immer praktikabler und alltagstauglicher während Robotik weiterhin zu den kostenintensiveren Optionen zählt und sich damit der Außer-Haus-Markt im Spannungsfeld zwischen Fortschritt und Wirtschaftlichkeit bewegt. Andere Technologien wie zum Beispiel KI-unterstützende Tools und ergonomische Helfer können effizient, wirtschaftlich und wirkungsvoll eingesetzt werden. Dabei geht es nicht immer darum, die technologisch fortschrittlichste Küche einzusetzen. Vielmehr steht im Fokus, wie ein Arbeitsplatz so gestaltet werden kann, dass Mensch und Maschine ideal zusammenarbeiten, wo kreativer Freiraum auf smarte Technologie trifft. Die Planung wird damit zum Schlüsselement, das die Talente der Mitarbeitenden fördert und funktionale wie kulturelle Werte harmonisch verbindet. Die **SODA GROUP** beleuchtet mit einer digitalen Kampagne erstmals den „Arbeitsplatz Küche“ ganzheitlich und rückt dabei entsprechend des Trends den Menschen in der Küche in den Fokus.

**Die folgenden Aspekte sind durch technische Innovationen steuerbar. Dies wirkt sich unterbewusst stark auf das Wohlbefinden und die Motivation der Mitarbeitenden aus und schenkt ihnen Wertschätzung. So werden sie zu zentralen Gestaltungsparametern des Arbeitsplatzes Küche:**

#### Licht – Mehr als Helligkeit

Moderne Beleuchtungskonzepte sind heute weit mehr als eine funktionale Lichtquelle. Sie schaffen Sicherheit, unterstützen die Konzentrationsfähigkeit und tragen maßgeblich zum Wohlbefinden des Teams bei. Vor allem in professionellen Küchen, in denen Tempo und Präzision entscheidend sind, wird Licht zu einem aktiven Leistungsfaktor.

Technologische Innovationen wie LED-Systeme mit hoher Farbwiedergabe und variabler Farbtemperatur ermöglichen Licht, das sich am natürlichen Tagesverlauf orientiert. Besonders in fensterlosen oder lichtarmen Bereichen kann diese Simulation von Tageslicht den Biorhythmus stabilisieren und die Wachheit fördern.

<sup>2</sup> Gäste-Ansprache: Wie schaffen Hotels den Spagat zwischen persönlicher Ansprache und KI, aufgerufen am 04.12.2025, <https://hotelinside.ch/gaeste-kommunikation-wie-schaffen-hotels-den-spagat-zwischen-persoenlicher-ansprache-und-ki/>

In der Planung spielt die Qualität der Lichtführung eine zentrale Rolle: Entblendete, schattenfreie Beleuchtung reduziert störende Reflexionen auf Edelstahlflächen und minimiert visuelle Ablenkungen. Das sorgt für eine klare Sicht auf Arbeitsabläufe und senkt gleichzeitig das Fehlerrisiko.

Der Effekt ist deutlich spürbar: weniger Ermüdung, höhere Präzision und eine nachweislich bessere Stimmung im Team. Licht wird damit vom Grundbedarf zum zielgerichteten Gestaltungsinstrument und damit zu einem zentralen Faktor für Leistung und Gesundheit am Arbeitsplatz Küche.

Wo möglich, schaffen große Fenster und Sichtachsen nach außen eine offene Atmosphäre. Ergänzt wird dies durch LED-Technologie mit einem Farbspektrum, das dem Sonnenlicht sehr nahekommt und sich automatisch dem Tagesverlauf anpasst. Das natürliche Lichtgefühl unterstützt den Biorhythmus und stärkt damit das Wohlbefinden und die Leistung, wie beispielsweise in der Kantine vom **Lidl** Headquarter in Bad Wimpfen oder bei **Nestlé** in Frankfurt.



Tageslichtküche bei **Lidl** in Bad Wimpfen  
© SODA GROUP



Küche bei **Nestlé** in Frankfurt  
© ABGEDREHT

### Akustik – Ruhe im Hochleistungsraum

Von Maschinengeräuschen bis zum Klappern des Geschirrs: Professionelle Küchen gehören zu den lautesten Arbeitsumgebungen der Gastronomie, und Lärm bedeutet Stress<sup>3</sup>. Moderne Akustiklösungen sorgen deshalb dafür, dass auch in dynamischen Küchenbereichen ein konzentriertes, gesundes Arbeiten möglich ist.

Technische Innovationen wie schallabsorbierende Deckenpaneele oder hygienegerechte Wandverkleidungen reduzieren den Geräuschpegel spürbar, ohne den funktionalen Charakter der Küche zu beeinträchtigen. Ergänzend tragen geräuschgedämmte Maschinen und leise Lüftungssysteme dazu bei, Dauerlärm deutlich zu senken. Bei **Nestlé** in Frankfurt und **Seeberger** in Ulm zeigt sich die Wirksamkeit solcher Maßnahmen beispielhaft im Arbeitsalltag.

<sup>3</sup><https://www.morgenpost.de/ratgeber/article241704438/Laermpegel-in-Restaurants-Es-wird-immer-lauter-mit-Folgen.html>, aufgerufen am 12.12.2025

Der Effekt ist unmittelbar hör- und fühlbar: weniger Stress, klarere Kommunikation und eine höhere Konzentration, besonders wertvoll in den hektischsten Momenten des Alltags. Akustik wird damit zu einem echten Leistungsfaktor im Hochleistungsraum Küche.



Schallabsorbierende Deckenpaneel bei **Nestlé**  
in Frankfurt  
© ABGEDREHT



Ruhige Küche direkt im Gastraum: **Seeberger**  
Ulm  
© Jan Schmiedel

### Ergonomie – Entlastung durch intelligente Planung

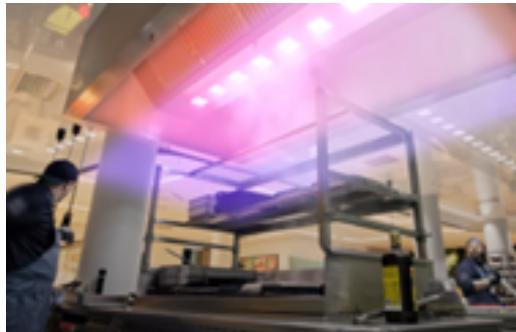
Ergonomie ist in der professionellen Küche längst kein Detail mehr, sondern die Grundlage für Gesundheit und langfristige Leistungsfähigkeit. Durchdachte Planung und moderne Technik sorgen dafür, dass körperliche Belastungen reduziert und Arbeitsabläufe spürbar erleichtert werden.

Technische Innovationen wie höhenverstellbare Arbeitsflächen oder elektrisch justierbare Geräte verhindern unnatürliche Zwangshaltungen und unterstützen ein gesundes, dynamisches Arbeiten. Ergänzend übernehmen mechanische Hebehilfen, von Kesselkipfern bis zu Elektroliften, schwere Lasten und unterstützen das Team in den körperlich anspruchsvollsten Momenten.

Ein durchdachtes Raumkonzept trägt zusätzlich zur Entlastung bei: logische Abläufe, kurze Wege und rutschhemmende Bodenmatten reduzieren Belastungen und minimieren Unfallrisiken im täglichen Betrieb. Der Effekt ist deutlich: weniger Muskel-Skelett-Beschwerden, mehr Energie und eine höhere Leistungsfähigkeit. Ergonomie wird damit zu einem entscheidenden Erfolgsfaktor für moderne Küchen und zu einem messbaren Plus für die Mitarbeitenden.

### Luft – Der unsichtbare Leistungsfaktor

Optimale Luftqualität ist einer der entscheidenden, aber oft unterschätzten Faktoren in der professionellen Küche. Sie beeinflusst nicht nur Komfort, sondern auch Konzentration und Performance; vor allem ist schadstoffarme Luft eine Grundvoraussetzung für Gesundheit. Moderne sensorbasierte Lüftungsanlagen reagieren automatisch auf Kochintensität, steuern Ab- und Frischluft präzise und schaffen ein konstant angenehmes Raumklima. Temperaturkontrolle, reduzierte Schadstoffe und eine spürbar bessere Luft unterstützen Fokus, Gesundheit und Leistungsniveau, auch dann, wenn es in der Küche heiß hergeht.



© ABGEDREHT

Optimale Luftqualität im **Nestlé** Headquarter in Frankfurt: Warme Abluft steigt nach oben, frischere kühle Zuluft gelangt über großflächige Verdrängungs-luftauslässe in der Decke und Querluftauslässe in Bodennähe in die Küche.

### **Farbe & Material – Atmosphäre, die motiviert**

Gestaltung endet nicht im Front-of-House. Auch im Back-of-House prägen Farben, Materialien und visuelle Elemente die Stimmung und damit die Motivation des Teams. Farbige Akzente, helle Flächen oder Glasöffnungen schaffen Offenheit und bringen zusätzliches Licht in die Küche. Gleichzeitig steigern hygienegerechte, aber dennoch ästhetisch ansprechende Oberflächen sowie warme Materialien in Pausenbereichen den Wohlfühlfaktor und damit die Wertschätzung für den Arbeitsplatz. Der Effekt ist eindeutig<sup>4</sup>: Ein freundlicher, gut gestalteter Raum fördert Motivation, Teamspirit und Leistungsbereitschaft. Er macht die Küche zu einem Ort, an dem Menschen gerne arbeiten.

Innovative Technologien machen professionelle Küchen nicht nur wirksamer, sondern schaffen einen gesunden, sicheren und motivierenden Arbeitsplatz. Dabei sind Licht, Luft, Akustik, Ergonomie und Gestaltung durch Farbe und Material längst keine Nebensache mehr, sondern Grundlage für Leistungsfähigkeit und Zufriedenheit des Teams. Wer in intelligente Lösungen investiert, steigert nicht nur die Performance, sondern auch die Attraktivität und Zukunftsfähigkeit des Arbeitsplatzes Küche.



Bei **Siemens** in Mannheim schafft eine offene Küche mit warmen Farben und flexiblen Räumen klare Struktur und atmosphärische Gestaltung.  
© Thomas Fedra

<sup>4</sup> Einfluss von Farb- und Lichtgestaltung auf Wohlbefinden, aufgerufen am 04.12.2025, <https://iba.online/newsroom/einrichten/der-einfluss-von-farb-und-lichtgestaltung-auf-wohlbefinden-gesundheit-und-arbeitsmotivation-interview-mit-axel-buether/>

### **INTERNORGA 2026 zeigt technische Innovation für den Arbeitsplatz Küche**

Die Trends für den Arbeitsplatz Küche lassen sich auf der INTERNORGA 2026 live erleben: Ausstellende wie **MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG** und **ELRO Großküchen GmbH** demonstrieren, wie moderne Küchengerätetechnik und Klimatechnik ein gesundes Arbeitsumfeld fördert. **Hobart** und **Meiko** zeigen, wie KI insbesondere in der Spülküche Effizienz und Nachhaltigkeit steigert. Höhenverstellbare Arbeitsflächen für mehr Ergonomie in der Küche finden Besuchende bei Ausstellenden wie **Rational Deutschland GmbH**.

Die genannten Unternehmen geben einen Vorgeschmack auf viele weitere Ausstellende, Trendbereiche und Specials, mit der die INTERNORGA 2026 zeigt, wie technologische Innovation und menschzentrierte Gestaltung gemeinsam die Zukunft von Foodservice und Hospitality prägen. Weitere spannende Tipps folgen 2026 im Technik-Guide der **SODA GROUP** und der INTERNORGA.

## INTERNORGA FoodZoom Special Guest: Markus Tust

**Markus Tust** ist einer der Partner und geschäftsführender Gesellschafter der **SODA GROUP**. Die **SODA GROUP** beschäftigt sich mit über 80 Mitarbeitern im kompletten Außerhaus-Markt mit den Fragen zur Gastronomie, den Restaurants und den Küchen der Zukunft – dies aus konzeptioneller wie technischer sowie aus gestalterischer und kommunikativer Sicht.

Markus' berufliche Leidenschaft ist vor allem das Segment Gemeinschaftsgastronomie – dem gastronomischen Ort wo Menschen im Alltag zusammenkommen, in welchem Alltag sie sich auch befinden. Markus und das Team SODA begleiten viele namhafte Unternehmen von „A“ wie Adidas bis „Z“ wie Zeiss. Aktuelle Highlights, an denen das Team arbeitet, sind z.B. der neuen Hightech-Standort von Zeiss, Jena, das neue Headquarter der ING DiBa in Frankfurt, der IPA Campus in Heilbronn oder zuletzt das neue Headquarter der Nestlé Deutschland in Frankfurt.

Weitere Informationen: <https://soda-group.com/> sowie anschauliche Videos zu den Beispielen: <https://www.linkedin.com/company/soda-group-germany/>

### Über die INTERNORGA

Die INTERNORGA ist die internationale Leitmesse für Hospitality und Foodservice. Als jährlicher Treffpunkt für Hotellerie, Gastronomie, Bäckereien und Konditoreien findet sie vom 13. bis 17. März 2026 auf dem Gelände der Hamburg Messe und Congress statt. Nationale und internationale Ausstellende präsentieren Fachbesuchenden ihre Produkte, Trends und Innovationen für den gesamten Außer-Haus-Markt. Begleitet wird die Fachmesse durch international besetzte Kongresse, ein umfassendes Rahmenprogramm und innovative Branchenwettbewerbe.

Weitere Informationen auf der Website [www.internorga.com](http://www.internorga.com) sowie auf den INTERNORGA Social-Media-Kanälen [LinkedIn](#), [Instagram](#), [YouTube](#) und [Facebook](#).

Pressematerial zum Download: <https://hmc.canto.de/b/MFSPG>

Pressemitteilungen: [www.internorga.com/info/presse/pressemitteilungen](http://www.internorga.com/info/presse/pressemitteilungen)

Kontakt:

Annika Meyer

Presse & PR

Tel.: 040 / 3569 2445

E-Mail: [annika.meyer@hamburg-messe.de](mailto:annika.meyer@hamburg-messe.de)



*Markus Tust*  
© SODA GROUP