



Was ist eine Gastronorm?

Die Gastronorm (GN) ist ein Standard, der 1964 vom Schweizer Verband für Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie (SVG) und von der Hotelleriesuisse (auch: Schweizer Hotelierverein / SVH) festgelegt wurde. Ziel war es, für die Gastronomie ein einheitliches Größensystem, unter anderem für Behälter und Tablett, zu schaffen.

Dabei sorgen die international normierten Abmessungen nicht nur für Ordnung: Da sich die meisten namhaften Hersteller von Großküchengeräten an der Gastronorm orientieren, passen deren Gastronorm-Behälter exakt in die Einschübe von Geräten, wie Kombidämpfer und Kühlschränke. Die Gastronorm entspricht der europäischen Norm EN 631; in Teilen trat sie in Deutschland als DIN EN 631 in Kraft.

Was können Sie mit GN-Behältern machen?

Gastronorm-Behälter finden Sie mittlerweile in nahezu jeder Großküche. Ihre Einsatzmöglichkeiten sind sehr vielfältig: Mit ihnen können Sie beispielsweise Speisen erwärmen, lagern, einfrieren und transportieren. Weiteres Gastronorm-Zubehör, beispielsweise

von Rational und Rieber, ist aufgrund seiner Beschichtung zum Kochen, Braten und Backen geeignet. Darüber hinaus werden GN-Behälter bzw. GN-kompatible Küchenmöbel vermehrt zur Speisenpräsentation eingesetzt.

Aus welchem Material bestehen Gastronorm-Behälter?

Gastronormierte Behältnisse bestehen in der Regel aus Edelstahl oder den Kunststoffen Polypropylen und Polyethylen. Darüber hinaus wird vor allem in der Speisenpräsentation auf Porzellan und Glas gesetzt. Jedes Material bietet andere physikalische Eigenschaften und daher unterschiedliche Einsatz- bzw. Verwendungsmöglichkeiten. Sie haben die Wahl.

Polypropylen: Der Kunststoff für hohe Temperaturen

Polypropylen ist ein sogenanntes Polyolefin, also ein thermoplastischer Kunststoff. Es ist ein hartes, kratzfestes und besonders temperaturbeständiges Material. Gastronorm-Behälter aus Polypropylen sind deshalb gut zum Erwärmen von Speisen in der Mikrowelle oder im Wasserbad geeignet, da das Material teils Temperaturen bis zu 160 Grad erträgt. Fett und Feuchtigkeit werden besonders gut gehalten. Ein weiterer Vorteil ist, dass diese Gastronorm-Behälter problemlos in einer Geschirrspülmaschine gereinigt werden können. Ihre Nachteile: Sie sind weder für Backöfen geeignet noch säurebeständig. Des Weiteren wird das Material unter 0 Grad spröde und verliert so an Stärke.

Polyethylen: Der günstige Kunststoff

Polyethylen ist ebenfalls ein Polyolefin. Bei Küchenbehältern wird oft auf Polyethylen mit hoher Dichte (PE-HD = High Density Polyethylen) zurückgegriffen. Es behält seine physikalischen Eigenschaften über einen Temperaturbereich von ungefähr minus 50 bis plus 90 Grad. Aus diesem Grund eignet sich dieses Material besonders gut zum Einfrieren von Produkten. Zum Erwärmen in der Mikrowelle oder im Wasserbad greift man besser zu einem GN-Behälter aus Polypropylen oder einem anderen Material.

Gastronorm-Behälter aus Edelstahl sind Alleskönner

Edelstahl ist eine Art Alleskönner unter den Materialien. Es ist form- und temperaturbeständig, und zwar bei Temperaturen zwischen minus 40 bis plus 280 Grad. Außerdem ist Edelstahl spülmaschinentauglich. Darüber hinaus hat weitere Vorzüge: Da es geschmacks- und geruchsneutral ist, eignet es sich perfekt zur Aufbewahrung von Speisen. Wie auch bei Edelstahlmöbeln greifen Hersteller dieser Produkte auf eine Chrom-Nickel-Stahl-Legierung zurück. Sie ist besonders widerstandsfähig; Korrosion bei Feuchtigkeit – in welcher Form auch immer – wird unterbunden. Und das Beste: Edelstahl lässt sich sehr schnell und einfach reinigen. Damit entspricht es höchsten hygienischen Anforderungen.

Weitere Materialien und Ausführungen

Darüber hinaus werden – vor allem bei der Speisenpräsentation – weitere hochwertige Materialien, wie Glas und Porzellan, eingesetzt. Zudem unterscheiden sich Gastronorm-Behälter in der Art ihrer Ausführung: Sie stehen mit oder ohne Tragegriffe, blickdicht oder durchsichtig, gelocht (zum Abtropfen von Zutaten und Speisen) oder nicht gelocht und in verschiedenen Farben in den Regalen. Besonders robust sind GN-Behälter mit emaillierter bzw. Granit emaillierter Beschichtung. Sie eignen sich wunderbar zum Backen.

Welche Größen haben Gastronorm-Behälter?

Eine Gastronorm GN 1/1 entspricht einer Größe von 530 Millimeter mal 325 Millimeter. Die Abmessungen der größeren Form GN 2/1 und der vielen kleineren Formen, wie beispielsweise GN 1/2, GN 2/3 oder GN 1/6, ergeben sich aus den entsprechenden Teilungsfaktoren und können der Übersicht auf der rechten Seite entnommen werden.

Auch die Behältertiefen sind genormt: Es wird hauptsächlich zwischen den folgenden Tiefen unterschieden:

20 mm • 40 mm • 65 mm • 100 mm • 150 mm • 200 mm

Zwischentiefen, beispielsweise 55 mm oder 190 mm, können durch entsprechende Einsatzbehälter erzielt werden.

Wichtig! Normiert sind die Außenabstände der Behälter. Die Innenabstände können von Hersteller zu Hersteller variieren. Das liegt zum einen im Produktionsprozess (Größe des Radius) begründet, zum anderen in der Randgestaltung der Behälter (Auflagerand). Aus diesem Grund können sich die Behältervolumen je nach Marke unterscheiden, sodass Behälter verschiedener Hersteller im leeren Zustand nicht immer ineinander passen.

Der passende Deckel

Grundsätzlich werden drei Formen von Deckeln für GN-Behälter unterschieden:

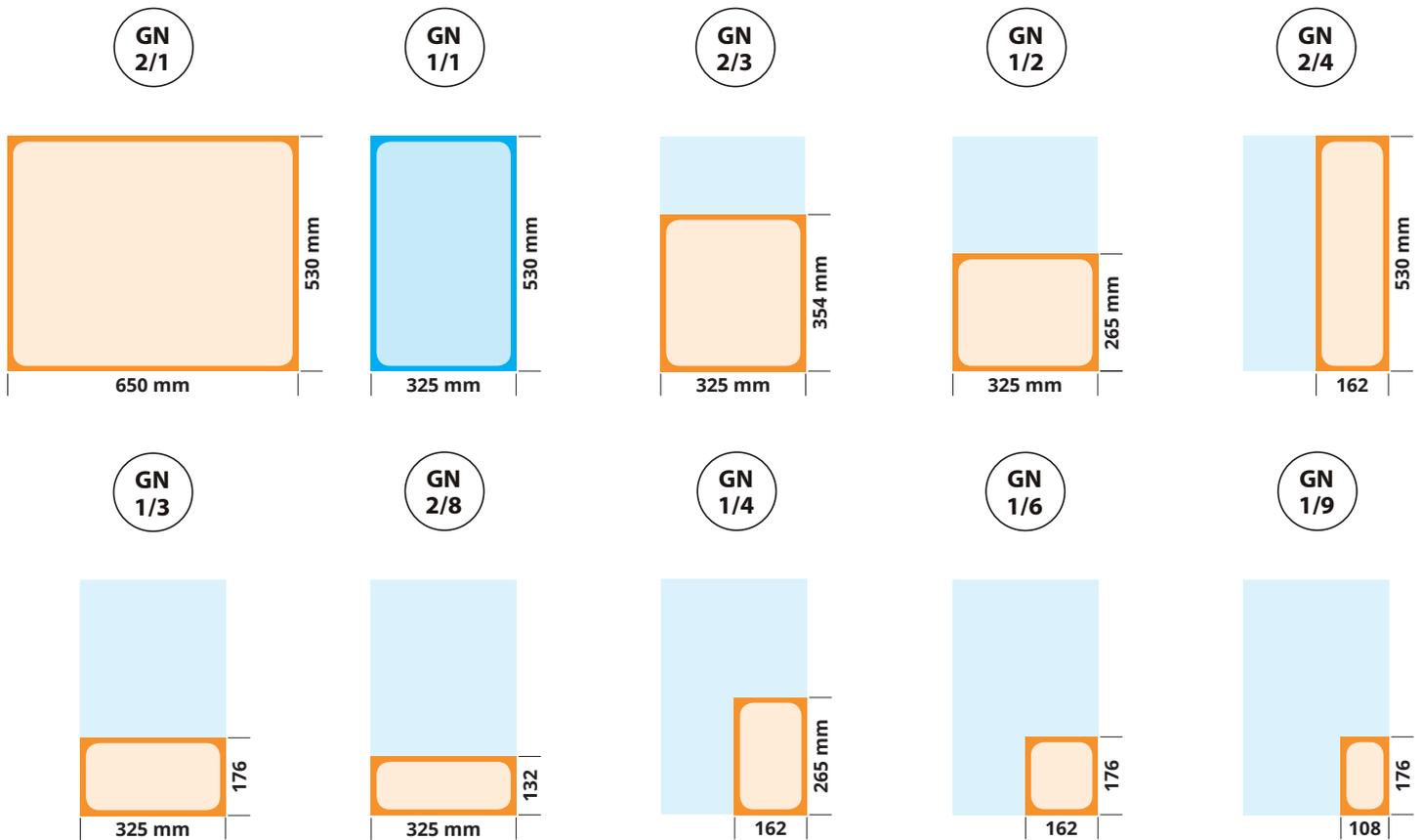
Deckel, die auf den Behältern liegen

Deckel, die in den Behälter rutschen („Steckdeckel“)

Deckel mit (Silikon-)Dichtung („Gummideckel“)

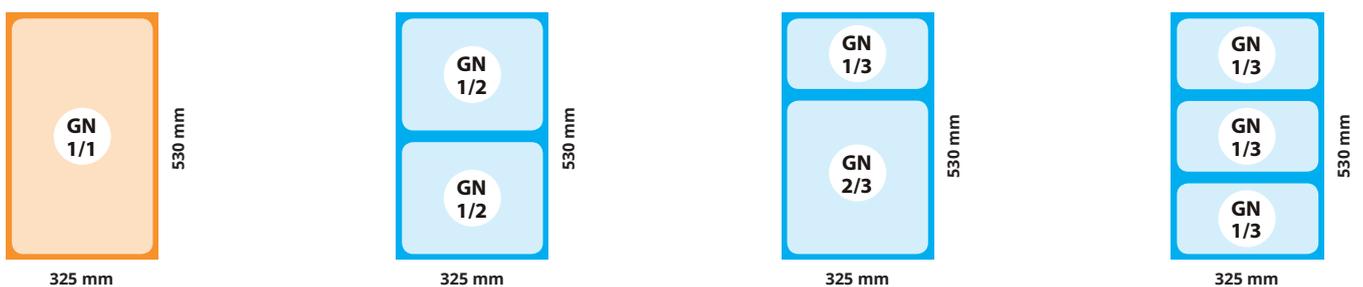
Letztere Typen werden für gewöhnlich als wasserdichte Variante für den Transport von Speisen angeboten.

GN-Deckel gibt es in verschiedenen Ausführungen, beispielsweise mit Kellenaussparung, als Klappdeckel oder teilverschlossen für andere spezielle Anwendungen.



Platz sparen: GN-Behälter clever kombinieren

Durch die genormten Maße lassen sich GN-Behälter wunderbar kombinieren. Ein Beispiel: Besitzt Ihr Kombidämpfer Einschübe der Größe einer 1/1-Gastronorm, ist es unter anderem möglich, 2 mal 1/2 (ergibt 1/1) oder einmal 2/3 und einmal 1/3 (ergibt zusammen 1/1) in einem Einschub unterzubringen. Unten sehen Sie drei der unzähligen Kombinationsmöglichkeiten als Beispiele.



Und was ist die Bäckernorm?

Neben der Gastronorm hat sich die sogenannte Bäckernorm (BN) als Größenmaß etabliert. Bäckernormen kommen bei Großküchen-Backgeräten zum Einsatz. Ihr Maß beträgt 400 mal 600 Millimeter. Im Bäckereigewerbe munkelt man, dass sich die Bäckernorm von der EU-Palettengröße ableitet: Vor allem Bäcker mussten früher ihre Ware darauf transportieren. Die typische Europalette hat eine Abmessung von 800 mal 1200 Millimeter – es passen also genau vier Bäckernorm-Behälter auf eine Palette.

Über New Gastroline / Gastrodax.de

Die New Gastroline GmbH mit Sitz in Barth wurde 1990 gegründet und ist Experte für Gastro-Service, Gastro-Bedarf und Gastro-Planung. Der nationale und internationale Kundenkreis setzt sich aus Fachpersonal der Bereiche Hotel, Restaurant, Freizeiteinrichtung und Großküche zusammen. In der hauseigenen Ausstellung zeigt New Gastroline auf über 200 Quadratmeter die neuste Gastro-Technik. Darüber hinaus betreibt das Unternehmen den Online-Shop **gastrodax.de**. Er hält über 25 000 Produkten bereit.

Kontakt

New Gastroline GmbH
Andreas Bramer, Geschäftsführer
Barthestraße 115, 18356 Barth
Telefon: +49 (0) 38231 676 0
Fax: +49 (0) 38231 3261

info@newgastroline.de
www.newgastroline.de
www.gastrodax.de