

PROGRAMM
11.11.-25.11.2026



SMART KITCHEN ACADEMY



COHESION
ITALY 21-27

ALTO ADIGE SÜDTIROL



Co-funded by
the European Union



PROVINCIA
AUTONOMA
BOZENO
SÜDTIROL
PROVINCIA AUTONOMA DE BULSAN
SÜDTIROL

SMART KITCHEN ACADEMY

Vier Tage für mehr Struktur, weniger Stress und gleichbleibend gute Qualität: In der Smart Kitchen Academy lernst du, wie Profi-Küchen mit klaren Prozessen, smarter Technik und regionalen Rezepten effizienter arbeiten können.

Im Mittelpunkt steht der Weg von der klassischen Küchenorganisation hin zur System- und Prozessküche. Nicht als Gegensatz zum Handwerk – sondern als Werkzeug, um Abläufe und Teams zu entlasten und deine Küche zukunftsfähig aufzustellen.

ABLAUF IN 4 TAGEN

11.11.2026	Gustelier, HGV	S. 3
18.11.2026	Kitchen Lab, NOI Techpark Bozen	S. 4
19.11.2026	Kitchen Lab, NOI Techpark Bozen	S. 5
25.11.2026	Gustelier, HGV	S. 6

DIE PHILOSOPHIE DER SYSTEMKÜCHE – UMDENKEN IM KOPF

Der erste Kurstag schafft die Grundlage für alles, was in den Praxistagen folgt. Im Mittelpunkt steht die Frage, warum klassisch organisierte Küchen heute immer öfter an ihre Grenzen stoßen – und wie der Schritt hin zu strukturierten Produktionszyklen gelingen kann.

Du bekommst einen kompakten Einstieg in das Prinzip der Smart Kitchen: weg vom „Allesgleichzeitig-Stress“, hin zu klar geplanten Abläufen, zeitversetztem Arbeiten und einer Küche, die nicht nur im Service funktioniert, sondern schon in der Vorbereitung entlastet.

Ein besonderer Fokus liegt auf der Rolle moderner Gerätetechnik. Du erfährst, wie vernetzte und multifunktionale Geräte – allen voran der Kombidämpfer – zum zentralen Werkzeug einer prozessorientierten Küche werden können, indem wir sie optimal auslasten. Dabei geht es in erster Linie darum, das Potenzial bereits vorhandener Technik voll auszuschöpfen und so Lösungen zu schaffen, die den Alltag spürbar vereinfachen.

Außerdem sprechen wir darüber, wie Veränderung im Team gelingt. Denn eine Systemküche entsteht nicht nur durch neue Abläufe oder Geräte: Sie braucht Menschen, die verstehen, warum sich etwas verändert – und wie sie diesen Wandel aktiv mitgestalten können.

TAG 1

11.11. 9:00–15:00

Gustelner (HGV)

1	Einführung in Denkweise und Prinzipien der Systemküche
2	Einordnung von Vorproduktion, Finishing und zeitversetztem Arbeiten
3	Überblick über zentrale Geräte und ihre Rolle im Küchenprozess
4	Praxisnahe Beispiele aus Südtiroler Gastronomie und Hotellerie
5	Erste Ansätze zur Analyse und Verbesserung eigener Abläufe
6	Mittagessen aus der optimierten Systemküche mit Verkostung und Analyse

WORKSHOP I – KALTE KÜCHE, VORSPEISEN & DESSERTS

Der zweite Kurstag führt direkt in die Praxis. Im Kitchen Lab arbeitest du an jenen Gängen, die im Küchenalltag oft besonders viel Vorbereitung, Präzision und Detailarbeit verlangen: kalte Küche, Vorspeisen und Desserts.

Dabei geht es um eine neue Sicht auf Mise en Place. Ordnung, Vorbereitung und klare Abläufe werden nicht als Nebensache betrachtet, sondern als Leistungsfaktor. Du lernst, wie sich Komponenten so herstellen, portionieren und lagern lassen, dass sie im Service schnell, sicher und in gleichbleibender Qualität fertiggestellt werden können.

Ein zentraler Gedanke ist die hausinterne Vorproduktion: Gemeint sind hochwertige Komponenten aus der eigenen Küche, die vorbereitet und im Service nur noch gezielt servierfertig gemacht werden. So lassen sich pitzenzeiten entzerren, Abläufe besser planen und Teams entlasten.

In der Praxis arbeitest du unter anderem an Vorspeisen, Desserts, Fonds, Jus und Grundsaucen. Außerdem lernst du Techniken der schonenden und reproduzierbaren Vorproduktion kennen – zum Beispiel Sous Vide, Vakuumieren, Pasteurisieren und moderne Kühlketten.

TAG 2

18.11.

9:00–16:30

Kitchen Lab (NOI Techpark)

1	Einführung in die Smart-Kitchen-Arbeitsweise am Arbeitsplatz
2	Mise en Place neu gedacht: Ordnung als Leistungsfaktor
3	Strukturierte Produktion typischer Südtiroler Gerichte und Komponenten
4	Aufbau einer hausinternen Vorproduktion
5	Vorspeisen, Desserts, Fonds, Jus und Grundsaucen
6	Sous Vide, Vakuumieren, Pasteurisieren und moderne Kühlketten
7	Lagerung, Haltbarkeit und Regeneration

Am Ende des Tages sind erste Komponenten vorbereitet, Prozesse dokumentiert und zentrale Grundlagen gelegt. Du erlebst direkt, wo durch Vorproduktion Zeit gewonnen wird – und wie daraus mehr Kontrolle im Service entstehen kann.

WORKSHOP II

HAUPTGERICHTE & GARTECHNIKEN

Am dritten Kurstag steht das Herzstück der Karte im Mittelpunkt: die warme Küche. Du arbeitest mit Hauptgerichten, Gartechniken und intelligenter Gerätetechnik – immer mit Blick auf Qualität, Planbarkeit und die Anwendung im eigenen Betrieb.

Dabei geht es um Fleisch, Fisch und vegetarische Gerichte, aber auch um Zwischengerichte und Fingerfood für Hotel, feierliche Anlässe und à la carte. Entscheidend ist die Frage: Wie lassen sich einzelne Komponenten so vorbereiten, dass sie vom Einkauf über die Produktion bis zum Service planbar bleiben?

Im Fokus steht das kalte Anrichten der Teller mit anschließender Regeneration: Diese Methode sichert die Speisenqualität und trägt besonders wirkungsvoll zur Entlastung des Personals bei.

Ein weiterer Schwerpunkt liegt auf dem Finishing im Kombidämpfer. Du lernst, wie warme Vorspeisen, Hauptspeisen, Beilagen oder auch kurzgebratene Komponenten in größeren Mengen punktgenau gegart oder regeneriert werden können – bei stabiler Qualität und ohne permanenten Druck am Herd.

Auch wirtschaftliche Aspekte werden mitgedacht. Zeit, Energie und Wareneinsatz sind wichtige Erfolgsfaktoren einer Küche, die nicht nur gut kocht, sondern auch effizient arbeitet.

TAG 3

19.11.

9:00–16:30

Kitchen Lab (NOI Techpark)

1	Kalte Telleranrichtung
2	Finishing im Kombidämpfer
3	Punktgenaues Garen und Regenerieren
4	Hauptgerichte mit Fleisch, Fisch und vegetarischen Komponenten
5	Zwischengerichte und Fingerfood für verschiedene Serviceformate
6	Zeitversetztes Arbeiten und Entzerrung von Spitzenzeiten
7	Qualitätssicherung bei wechselnden Mitarbeitenden
8	Wirtschaftliche Betrachtung von Zeit, Energie und Wareneinsatz

Am Ende des Tages hast du erlebt, wie aus vorbereiteten Komponenten komplette Gerichte entstehen – vom Produktionsprozess über Schock- oder Schnellkühlung bis zur fachgerechten Regeneration. Ziel ist ein klarer Transfer in den eigenen Betrieb.

VOM KONZEPT ZUM ERFOLG – MANAGEMENT & UMSETZUNG

Der letzte Kurstag verbindet die Küchenpraxis mit Zahlen, Standards, digitalen Tools und konkreten nächsten Schritten. Jetzt geht es darum, die Erkenntnisse aus den Praxistagen in den eigenen Betrieb zu übertragen.

Im Fokus stehen die Erfolgsparameter einer Systemküche: Wie verändern sich Wareneinsatz, Energiekosten und Personalstunden, wenn Prozesse klarer geplant und standardisiert werden? Welche Kennzahlen helfen dabei, den Überblick zu behalten? Und wie lassen sich digitale Rezeptkarten, Fotos und Prozessbeschreibungen für eine verlässliche Qualitätssicherung nutzen? Auch professionelle Gastro-Software, z. B. für die Rezeptkalkulation oder die automatische Warenbestellung, spielt eine wichtige Rolle in der Systemküche: Ein kurzer Überblick gehört daher zum Programm des vierten Kurstags.

Besonders wichtig ist uns außerdem die persönliche Beratung. Gemeinsam schauen wir auf die teilnehmenden Betriebe: Wo liegen die größten Hebel? Welche Abläufe können sinnvoll optimiert werden? Und welche ersten Schritte lassen sich realistisch im eigenen Küchenalltag umsetzen?

Zum Abschluss sprechen wir auch über die Grenzen des Systems – denn nicht alles muss standardisiert werden. Manche Gerichte, Zubereitungen und Momente bleiben bewusst klassisches Handwerk. Genau darum geht es: zu erkennen, wo Systematik entlastet – und wo Individualität und Erfahrung unersetzlich bleiben.

TAG 4

25.11.

9:00–15:00

Gustelier

(HGV)

1	Kennzahlen: Wareneinsatz, Energie, Personalstunden
2	Standardisierung mit digitalen Rezeptkarten und Fotos
3	Überblick über moderne digitale Tools
4	Qualitätssicherung unabhängig von einzelnen Personen
5	Persönliche Beratung zu den teilnehmenden Betrieben
6	Konkrete Optimierungsansätze für den eigenen Küchenalltag
7	Reflexion über Möglichkeiten und Grenzen der Systemküche
8	Abschlussdiskussion und Transfer in die Praxis

Du erhältst ein umfangreiches Handout zum Smart-Kitchen-Prinzip sowie die im Kitchen Lab erarbeiteten Rezepturen und Prozessbeschreibungen. Dazu gehören Unterlagen zu Vorproduktion, Lagerung, Finishing und Servicelogik sowie Checklisten für die Übertragung in den eigenen Betrieb. Außerdem profitierst du vom Austausch mit Fachleuten aus Küche, Gerätetechnik und Beratung.

Wir wünschen dir vier Kurstage
voller Impulse, Austausch und
konkreter Ansätze – für eine Küche,
die Schritt für Schritt effizienter
und zukunftsfähiger wird.

NOI TECHPARK
SÜDTIROL / ALTO ADIGE

A.-VOLTA-STR. 13/A
I-39100 BOZEN

T +39 0471 066 600
INFO@NOI.BZ.IT
NOI.BZ.IT

FOLLOW US

