



Lars Jungermann
**Inhouse-Convenience
und perfekte Logistik**

SEITE 6

WWW.CATERING.DE

DIE FACHZEITUNG FÜR FÜHRUNGSKRÄFTE DER GV-BRANCHE

CATERING MANAGEMENT

ISSN 0948 —9479
Forum Zeitschriften- und
Spezialmedien GmbH
86408 Mering, Postfach 1340
PVSt, DPAG, Entgelt bezahlt
B 10289

NR. 07-08/18
27. JAHRGANG
16. JULI 2018
DEUTSCHLAND € 6,90



Trendtour

Per Fahrrad zu 16 Berliner
Top-Locations.

Seite 4

Sinnvolle Convenience

Bei der Holzmindener Symrise AG
dreht sich alles um Geschmack
und Aroma. Seite 5

VdF-Fachtagung

Der Verband der Fachplaner disku-
tiert die Großküche der Zukunft.

Seite 13

Freiraum Unterschleißheim

Vier Counter, ein Konzept,
internationale Gäste.

Seite 14



KURZMELDUNGEN

KOFLER EXPANDIERT NACH JAPAN

Der Event- und Sport-Catering-
Anbieter Kofler Group expandiert
nach Japan. Der Fokus der neuen
Gesellschaft wird im Bereich Sports
Hospitality liegen, also auf der
Durchführung und kulinarischen
Begleitung von großen Sportveran-
staltungen sowie auf der Betreuung
von Sportstätten und Stadien.

.....

BURGER KING AUF PLATZ 1

In der großen Franchise-Studie
von Focus und Focus Money hat
Burger King seinen großen Rivalen
McDonald's auf den 2. Platz im Be-
reich Systemgastronomie verwiesen.
Den dritten Platz belegt das 2002 in
Hamburg gegründete Unternehmen
Vapiano.

.....

KLÜH BEIM HAUPTSTADTKONGRESS

Der Düsseldorfer Multidienstleister
Klüh Service Management war zum
zweiten Mal Hauptsponsor des
Hauptstadtkongresses Medizin und
Gesundheit im Juni in Berlin. Bei
dem Kongress stand in diesem Jahr
das Thema Digitales an der Spitze
der Tagesordnung.

.....

ZAHLE DES MONATS

8,2%

beträgt mittlerweile der Bio-Anteil
an der gesamten Agrarfläche in
Deutschland. Die Zahl der biologisch
wirtschaftenden Höfe gab das
Bundeslandwirtschaftsministerium
mit 29.000 an.



Foto: Gregor Ott/Transgourmet

Ziel: Nachhaltigkeit!

Wir haben es uns zum Ziel gesetzt,
das nachhaltigste Unternehmen
der Branche in Deutschland zu
werden“, sagte Nachhaltigkeitsmanagerin
Melanie Pregel im Rahmen des Work-
shops „Nachhaltigkeit und Fisch“ in der
Transgourmet Seafood-Akademie in Bre-
merhaven. Dieses Ziel steht keineswegs in
den Sternen, sondern ist zum Greifen nahe:
Bei ihrer ersten Bewerbung um den Deut-
schen Nachhaltigkeitspreis wurde die
Transgourmet Deutschland GmbH & Co.
OHG in der Kategorie „Großunternehmen“
nominiert. Damit steht sie in einer Reihe
mit dem Reisekonzern TUI, den Unterneh-
mensgruppen Aldi Nord und Süd sowie der
Commerzbank. Und auch die Symrise AG,
über deren Betriebsgastronomie wir auf
Seite 5 berichten, zählt zu den nominierten
Großunternehmen.

Der Preis wird von der Stiftung Deutscher
Nachhaltigkeitspreis e.V. in Zusammenar-
beit mit der Bundesregierung, kommun-
alen Spitzenverbänden, Wirtschaftsverei-
nigungen, zivilgesellschaftlichen Organisa-
tionen und Forschungseinrichtungen an
Unternehmen aller Branchen in verschie-
denen Kategorien vergeben. Am 7. Dezem-
ber 2018 werden in Düsseldorf die Sieger
gekürt. Transgourmet hat auf allen Stufen
seiner Prozesskette Nachhaltigkeitsziele
verankert, verfolgt diese konsequent in 24

konkreten Zielen und erweitert sie konti-
nuierlich. Nachhaltigkeit fußt dabei auf
drei Säulen: „Verantwortungsvolle Pro-
dukte und Beschaffung“, „Ressourceneffi-
zienz und Klimaschutz“ sowie „Guter Ar-
beitgeber und gesellschaftliches Engage-
ment“.

Beim Einkauf und bei der Lieferkette hat
das Unternehme klare Richtlinien für nach-
haltige Beschaffung. Anbieter, die bei-
spielsweise Umweltgesetze und internatio-
nale Menschenrechte nicht einhalten, wer-
den ausgelistet. Die direkte Förderung öko-
logischer Landwirtschaft und traditioneller
Handwerkskunst gelingt mit der Eigenmar-
ke Ursprung. „Mit dieser Marke sind wir
Vorreiter in der Branche“, sagt Pregel.
Zunehmend werden mehr Bio- und fair
gehandelte Produkte in das Portfolio aufge-
nommen. Unter anderem bietet das Unter-
nehmen die „Woche der Nachhaltigkeit“ als
Aktion für die Gastronomie an.

Beiträge zu Klimaschutz und Ressourcen-
Effizienz zeigen sich zum Beispiel in einer
besonders energieeffizienten Logistik. Un-
ter anderem werden verbrauchsarme Mo-
toren verwendet und die LKW-Geschwin-
digkeit auf 82 km/h gedrosselt. Der Food-
supplier hat seine LKW-Kühlung von Die-
selaggregat auf elektrische Kühlung umge-
stellt und ist damit das erste Unternehmen

in Deutschland, das diese Technologie ein-
setzt. Der Standort der Zentrale in Ried-
stadt wird zu 100 % mit Ökostrom bzw.
Strom aus eigenen Photovoltaik-Anlagen
betrieben, darüber hinaus werden bei allen
Neu- und Umbauprojekten intelligente
Lichtsteuerung und LED-Beleuchtung ein-
gesetzt.

Zu Säule drei, „Gesellschaftliches Engage-
ment“, zählt die gute Ernährung in der
Gemeinschaftsverpflegung. „Take54You“
ist beispielsweise ein ganzheitliches Kon-
zept für gesunde Ernährung in der Schule.
Auch das Projekt „Vom Kostenfaktor zum
Glücksfaktor“ zur Erhöhung der Lebens-
qualität von Menschen in Senioreneinrich-
tungen ist ein Schritt in diese Richtung. Für
das Projekt erhielt das Unternehmen 2016
den Politikaward „Corporate Kampagne“.
„Die Nominierung zeigt uns, dass wir in die
richtige Richtung gehen“, sagt Melanie
Pregel.

Beim Expertenworkshop „Nachhaltigkeit und
Fisch“ erhielten die Teilnehmer Hintergrund-
informationen zur nachhaltigen Fischwirt-
schaft. Unser Titelbild zeigt Trainer Ingo Gäl-
ler mit Nachhaltigkeitsmanager Jürgen Berg-
mann und TG Seafood-Geschäftsleiter Ralf
Forner (von links) mit den Teilnehmern bei
der Zubereitung von Sushi vom Waller.
Siehe Seite 2 und 3 sowie www.catering.de.



EDITORIAL



Maxi Scherer, Chefredakteurin

Status quo verbessern

Nachhaltigkeit ist ein Thema, das
ich außerordentlich spannend fin-
de. Mich interessieren Prozesse und
deshalb interessiere ich mich auch
für deren stetige Verbesserung. Be-
sonders begeistert es mich, wenn
dazu neue Technologien zum Ein-
satz kommen. Energieeffiziente
Motoren in Lieferfahrzeugen oder,
wie im Fachsymposium Care Cate-
ring next (Seite 16) angesprochen,
eine bessere Zusammenarbeit al-
ler Verpflegungs-Beteiligten in ei-
ner Klinik durch die Einführung
digitaler Systeme. Wer moderne
Techniken nutzt, räumt Zeitfenster,
Platz und Gelder frei für Dinge, mit
denen sich Köche gerne beschäf-
tigen bzw. für die sie eigentlich
eingestellt wurden: Kochen zum
Beispiel – und dazu gehört auch
selbstgemachte Convenience oder
die Verwendung landwirtschaft-
licher Produkte aus ehrlicher Her-
stellung (siehe Seiten 2, 3 und 6).
Nicht alles geht, aber es ist in der
Regel mehr möglich als der Status
quo.

Herzlichst, Ihre

Maxi Scherer

Zum zweiten Mal veranstalteten
die Verbände unter dem Dach der
Landesarbeitsgemeinschaft Haus-
wirtschaft Baden-Württemberg
e.V. (LAG) am 27. Juni 2018 in
Stuttgart eine Fachtagung, die
zentrale Themen der Hauswirt-
schaft in den Blick nahm. 240 Teil-
nehmerinnen und Teilnehmer lie-
ßen sich vom Grußwort von Sozi-
alminister Manne Lucha und der
Präsidentin des Deutschen Haus-
wirtschaftsrates sowie den zahl-
reichen Referenten inspirieren.
Anette Sauer, Landesbezirksfrau-
ensekretärin bei ver.di, ermutigte
die Teilnehmenden, mit Kraft, Mut
und Ausdauer ihre Ziele zu verfol-
gen. „An uns geht kein Weg vor-



Foto: Robert Baumann/rhw management

beil!“ muss das Motto in jedem
Betrieb sein, denn Jammern nütze
nichts. Dazu gehöre, sich seines
eigenen Könnens bewusst zu sein
und sich auf dieser Basis im Be-
trieb und nach außen zu vernet-
zen. Auf Verbandsebene begrüßte
sie die Gründung des Dachver-

bundes, mit dem ein wichtiger
Schritt getan sei, um der Haus-
wirtschaft Gehör zu verschaffen.
Elisabeth Leicht-Eckardt, Profes-
sorin für Haushaltswissenschaften
an der Hochschule Osnabrück,
stellte klar, dass Nachhaltigkeit
und Inklusion Themen seien, die

die Hauswirtschaft schon immer
im Blick habe und nach außen hin
viel mehr besetzen müsse. „Gemei-
nsam statt einsam“ müsse für die
Einrichtung nach innen und
außen gelten. Über die Förderung
der Mitarbeiter sprach Ute Krütz-
mann von der Fachhochschule
Münster. Sie empfahl, als Füh-
rungskraft die Kompetenzen der
Mitarbeitenden anzuerkennen
und Talente zu identifizieren. Do-
rothea Simpfendorfer, Präsidentin
des Deutschen Hauswirtschafts-
rates, stellte in ihrem Grußwort
heraus, welche Stellung die Haus-
wirtschaft in Baden-Württemberg
im Vergleich zu den anderen Bun-
desländern hat. Als Beispiel nann-

te sie die sogenannte Verbleibstu-
die sowie eine steigende Zahl an
Ausbildungsplätzen. „Jetzt fehlt
nur noch ein Kompetenzzentrum
für Hauswirtschaft“, appellierte
sie an den Minister. „Gemeinsam
statt einsam“ – das haben sich
auch die hauswirtschaftlichen
Verbände in Baden-Württemberg
auf die Fahne geschrieben: Seien
es die jährlichen Expertennach-
mittage im Rahmen der Ausbil-
dungsinitiative oder die politische
Arbeit: Die Tagung hat gezeigt,
dass die Hauswirtschaft in Baden-
Württemberg etabliert ist.

Mehr über die Tagung lesen Sie
unter www.catering.de



IN DIESER AUSGABE

Seite 5
Convenience

Seite 8
Frühstück

Seite 17
Produkte und Lösungen

Seite 19
Gruß aus der Küche

Seite 22
Seminare und Veranstaltungen

Seite 23
Branchenführer/Impressum



Traditionelle Süßwasserfischerei bei der Fischzucht Reese: Besondere Fische, witterungsbedingte Schwankungen der Wasserqualität, besondere Menschen und Kormorane sind die Herausforderung.

HANDWERKLICHE FISCHEREI UNTER DER MARKE URSPRUNG

Tradition und Geschmack

Unter der Marke Ursprung, die Transgourmet als Eigenmarke führt, ist Süßwasserfisch aus drei handwerklich geführten Fischereibetrieben erhältlich. Sowohl für den Händler als auch für die Betriebe selbst bedeutete die Listung eine Umstellung.

Im Rahmen des Expertenworkshops Nachhaltigkeit & Fisch in der Transgourmet Seafood Akademie in Bremerhaven erhielten die Teilnehmer besondere Einblicke in nachhaltige Fischereiwirtschaft. Vorgestellt wurden drei Süßwasserbetriebe, die sich mit bestimmten Fischarten individuelle Standbeine geschaffen haben und deren Fisch im Rahmen der Marke Ursprung für Großküchen angeboten wird.

Birgit Schmidt Puckhaber, Ehefrau des Inhabers der Fischzucht Reese im holsteinischen Sarlhusen, sprach in ihrem Vortrag über das Familienunternehmen, das schon in der vierten Generation im Quellwassergebiet zwischen Nord- und Ostsee Fischteiche betreibt. Karpfen, Forellen, Zander, Hecht, Maräne, Aal, Schalentiere und noch mehr Süßwasserfische gehören zum Sortiment, das in diversen Verarbeitungsstufen angeboten wird. In 140 Teichanlagen verteilt auf 150 ha Fläche werden Fische gefüttert, aufgezogen und zusammen mit Fangfisch aus den Fischereien Ostholsteins verarbeitet, veredelt oder als Besatzfische verkauft – vom Ei bis zum Speisefisch. Geräuchert wird noch traditionell mit Erlenholz und Buchenspänen nach eigener Rezeptur im traditionellen Altonaer Ofen. Das Zusammenspiel verschiedener Betriebszweige ermöglicht der Fischzucht Reese, beinahe alle Wünsche im Süßwasserfischgeschäft zu erfüllen. Anschaulich schilderte Frau Schmidt Puckhaber Herausforderungen der traditionellen Süßwasserfischerei, die mit einem speziellen Menschenschlag an Arbeitnehmern ebenso zurechtzukommen muss wie mit der Invasion von Kormoranen, für deren Abwehr zwischenzeitlich alle anderen Aktivitäten sämtlicher Familienmitglieder brachliegen. Dass der Familienbetrieb auch heute noch erfolgreich wirtschaftet, hat er klugen Entscheidungen im Management zu verdanken. Anstatt sich rein auf den Fischfang zu verlassen, der noch dem Vater des Inhabers goldene Zeiten bescherte, stellte man das Unternehmen auf verschiedene Standbeine und schmiedete Allianzen. Die Kooperation mit Transgourmet kam letztlich zustande, weil TG-Seafood-Chef Ralf Forner und Birgit Schmidt Puckhaber beide in der Jury des Seafood-Star-Branchenpreises saßen und



Die Referenten. Stefan Schwabbauer, Hermann Otto-Lübker und Birgit Schmidt Puckhaber (von links) Foto: Gregor Ott/Transgourmet und CM/max

ins Gespräch kamen: „Durch regen Austausch entschied man sich für den gemeinsamen Start unter Transgourmet Ursprung, eine Vielzahl von Fischen einzulisten. Die Marke Ursprung sichert Reese den Umsatz und die Abnahmen. Hierzu gehört von Seiten der Transgourmet auch die Toleranz gegenüber Lieferschwierigkeiten. Viele Fischarten, beispielsweise die Maräne, haben besondere Ansprüche an das Wasser. Verändert sich witterungsbedingt die Wasserqualität, verändert sich auch die Zuwachsquote des Fischbestands. Eine höhere Entnahme an Fischköpfen allerdings wirke sich direkt auf die Weiterentwicklung des Gesamtbestands aus. „Es ist von beiden Seiten viel Toleranz nötig“, sagt Forner. „Wir als Fischexperten sehen, wie Gäste im Restaurant aus Unwissenheit für Fisch von häufig minderer Qualität viel Geld ausgeben. Hier möchten wir mit Ursprung gegensteuern. Wir suchen uns deshalb Produzenten, mit denen wir diesen Weg gehen können.“ Dabei benötigt die Fischzucht einen langen Atem: Etwa drei Jahre benötigt eine Maräne, bis sie schlachtreif ist. „Eine schöne ehrliche Lachsforelle braucht sogar vier bis fünf Jahre“, sagt Forner. Zum Vergleich: Ein Huhn benötigt etwa 36 Tage, eine Schwein mehrere Monate bis ein Jahr und ein Rind etwa zwei Jahre.

Ahrenhorster Edel-Fisch

Ein anderer Fisch im Angebot der Marke Ursprung ist der Edel-Waller, den Hermann Otto-Lübker im niedersächsischen Hasetal züchtet. Ursprünglich konventioneller Landwirt, hat er die Produktion

vollständig auf tiergerechte Indoor-Aquakulturen umgestellt. Nicht zuletzt deshalb, weil er sich für diesen Fisch begeisterte, der sehr groß wird und in der Natur nicht durch Schnelligkeit punktet, sondern durch Schläuheit: „Ich finde Waller einfach toll“, schwärmt Hermann Otto-Lübker. Doch während in der Natur gefangener Waller häufig moderig schmeckt, achtet Otto-Lübker auf optimales Wasser, bindet Schadstoffe mit Zeolith und sorgt für effektive Steuerung der Mikroorganismen im Wasser. „Wir verkosten täglich das Wasser und sorgen dafür, dass es von optimaler Qualität für den Fisch ist.“ Der feine Geschmack seiner Fische sorgt für



Abnehmer: Das Loin des weißfleischigen, grätenfreien Fisches eignet sich ideal für Sushi, die Leber ist bei Sterneköchen gefragt. Die blaue Schleimhaut sorgt für die richtige Optik bei gekochtem Waller. Nicht begeistert ist Otto-Lübker von Wildfän-

Der afrikanische Wels wird von der Erzeugergemeinschaft in verschiedenen Aquakulturanlagen gezüchtet und aufgezogen (links). Der Umgang mit den Jungfischen bei der Erzeugergemeinschaft Abtshagen ist im wahrsten Sinne des Wortes zärtlich (unten).



gen: „Die machen uns das Leben schwer, da sie meist schlechte Qualität haben.“ Das Familienunternehmen produziert jährlich 120 t europäischen Waller mittels einer sich ständig entwickelnden Kreislauftechnologie. Diese sorgt für eine konsequente Wasserreinigung in den Becken und gewährleistet damit eine optimale Versorgung der Tiere. Gleichzeitig ist die Anlage so ressourcenschonend konzipiert, dass sie effizient und umweltschonend arbeitet. „Wir verfügen inzwischen über die modernste Anlage für die Jungfischvermehrung des Europäischen Wallers weltweit. Seine Haltung erfordert nur eine geringe Frischwasser- und Energiezufuhr. Die Schlachtung erfolgt schonend und stressarm“, erklärt Otto-Lübker. Alle Schritte vom Laich über die Befruchtung bis hin zu Larve und Jungfisch liegen in der Hand des Unternehmens. Auf Medikamente und Antiparasitika wird vollständig verzichtet.

Afrikanischer Wels

Schon optisch ist auch der Abtshagener Wels eine wahre Augenweide mit seinem rötlichen Fleisch. Es handelt sich um einen Wels mit afrikanischen Wurzeln, der genetisch bedingt weniger aggressiv ist und sich besonders gut in Aquakulturen halten lässt.



Besondere Fischarten bei Fischzucht Reese. Fotos: Transgourmet

Das Kapital der Erzeugergemeinschaft, die in verschiedenen Regionen Deutschlands Aquakulturen betreibt, sind die eigenen Elternchargen, aus denen jeweils die Jungfische gezogen werden. Jede Jungfisch-Charge wird dabei in einem eigenen Wasserkreislauf gehalten, sodass Krankheiten nicht verbreitet werden. Das Fleisch dieses Welses ist grätenfrei und von mildem Eigengeschmack, es verträgt jede Art der Würzung und wird beispielsweise auch als Welswurst angeboten.

Imposanter Fisch: der Edel-Waller Inhaber Hermann Otto-Lübker testet das Wasser seiner Indoor-Aquakultur regelmäßig selbst. So weiß er, dass die Qualität stimmt (links). Der Edel-Waller ist ein imposanter Fisch (unten).



Handelsmarke stützt nachhaltige Produktion

Unter der Marke Ursprung bietet Transgourmet landwirtschaftliche Produkte im Foodservice-Bereich an, die von besonderer Qualität sind, häufig aber nicht in großen Mengen oder nur saisonal bedingt geliefert werden können. Hier braucht es Handelspartner, die bereit sind, Schwankungen abzufangen und die Abnahmeverträge auf die Möglichkeiten der Produzenten zuzuschneiden. So hat der Großhändler beispielsweise den zwei am Programm teilnehmenden Schweinehöfen die vollständige Abnahme des „Stunzachtaler Hofschweins“ und des „Lübchiner Strohschweins“ zugesichert.

Aufgabe der Transgourmet ist es dabei, die gewonnenen Produkte wertschöpfend im Außer-Haus-Markt weiterzuvermitteln. Das Unternehmen hat dazu ein komplettes Konzept geschaffen, das über

Produktstorys vermarktet wird. Großküchen erhalten hierfür sämtliche Bilddaten und Promotionsmaterial zur Verfügung gestellt, dazu gibt es Rezept-Ideen, Aktionswochen sowie Ursprungsbotschafter. Bei der Organisation der zumeist relativ kleinen, noch recht ursprünglich geführten Betriebe unterstützt Transgourmet: „Ursprungs-Produzenten sind zumeist gut am Tier, aber nicht so ganz erfahren mit der Bürokratie eines Großhändlers“, grinst Christian Drexler, Transgourmet-Ursprung-Fachberater. Für die Qualitätssicherung fährt zumeist ein Mitarbeiter des Händlers für zwei Tage in den Betrieb und hilft, Hygienevorschriften abzuarbeiten und zu dokumentieren. Auf diese Weise gelingt es, nachhaltig geführte Betriebe zu fördern und gleichzeitig bestimmte Nutztierarten sowie alte Gemüsesorten zu erhalten.



JUNGERMANN GOURMET, KELKHEIM IM TAUNUS

Die Pacojet-Küche

Mit Inhouse-Convenience und perfekt durchdachter Logistik gelingt es dem Familienunternehmen Jungermann in Kelkheim, seine vielfältigen Aktivitäten in Gastronomie und Handel aus einer 15 m² großen Küche heraus zu bespielen. (Von Maxi Scherer)



„Rote Passionsfrucht“: Passionsfrucht mit Rotkohlblättern. Foto: Jungermann



Gelbes Ananas-Mango-Sorbet Foto: Jungermann



Grünes Sorbet aus Birnen und Radieschenblättern Foto: Jungermann

Die kleine Küche ist das Herzstück, aus dem heraus Lars Jungermann zusammen mit seiner Frau Nadine sein Unternehmen betreibt: einen Feinkostladen mit kleiner Show-Backstube, ein Restaurant mit 20 Plätzen und Frühstücksgeschäft sowie einen Catering-service für private Events.

Das Restaurant öffnet abends nur freitags und samstags: „Wir veranstalten Themenabende und kochen für geschlossene Gesellschaften“, erklärt Lars Jungermann. Gebucht wird hier lange im Voraus – die Plätze sind begehrt. Neben den Speisen für Restaurant und Catering stellt das Unternehmen mehr als 350 Produkte selbst her, die es im Laden und im angegliederten Online-Shop vertreibt: ein Tro-

ckensortiment mit Nudeln, Chutneys, Pesto und Suppen im Glas. Viel? Eine Geschäftsidee kam in den vergangenen Jahren zur anderen, das Gesamtangebot ergänzt sich auch zeitlich und bereitet damit das ganze Jahr über stabile Umsätze. Wer zu Hause ein Catering ordert, kommt in dem 29.000-Einwohner-Städtchen Kelkheim im Frankfurter Speckgürtel nicht am selben Wochenende noch ins Restaurant und umgekehrt. Dennoch ist die zu meisternde Herausforderung sportlich: Die Küche umfasst nur 15 m² Fläche. „Stemmen können wir das Gesamtangebot nur, weil wir extrem viel mit dem Pacojet arbeiten. Ich kitzle aus dem Gerät alles raus“, erklärt Jungermann. Dazu kommen zwei Kombidämpfer der Größen 10 und 6, die

übereinander stehen, und ein VarioCookingCenter, dazu Küchenkleingeräte wie Fleischwolf, Thermomix und KitchenAid. Der Rest sind Arbeitsflächen, Kühlmöglichkeiten, Vorratsschränke und Spülzeile. Jungermann stellt sich Convenience selbst her und entkoppelt damit die Vorbereitung zeitlich. Eine Logistik rund um den Pacojet als zentrales Produktionsgerät macht dies möglich. Die Zutaten für Soßen- und Suppenkonzentrate werden dazu in einem Pacossier¹-Becher tiefgefroren bevorratet. Erst kurz bevor das entsprechende Gericht tatsächlich serviert wird, wird das gefrorene Konzentrat mikropü-

riert und meist einer Basis zugegeben. Das ergibt eine extrem kurze Zeitspanne für die Speisenzubereitung und aufgrund der Zerkleinerung im Mikrometerbereich eine extrem hohe Geschmacksausbeute. Ein Beispiel ist die Curry-Kokossuppe: Das Gemüse für die Brühe friert Jungermann dazu schon zusammen mit Curry-Gewürz ein, nach dem Pacossieren gibt er die so entstandene Paste einfach löffelweise einer heißen Kokosmilch zu – fertig ist eine feine Suppe für den Mittagstisch oder als Vorspeise in der Menüfolge. Jungermann besitzt 300 Pacossier-Becher, die bei ihm im ständig im Einsatz sind. „Ich arbeite extrem viel damit und probiere immer wieder Neues aus. Für eine Küche meiner Größenordnung würde ein normaler Koch eigentlich nur etwa 100 Becher benötigen“, erklärt er.

So hat Jungermann nicht nur raffinierte Varianten für Suppen, Soßen und Nachspeisen im Angebot, sondern sein Tiefkühler enthält auch so viele vorproduzierte Portionen, dass er jederzeit flexibel reagieren kann. „Oft habe ich schon Produkte als Inhouse-Convenience für das Catering hergestellt, bevor der Kunde überhaupt weiß, dass er das Gericht ordert.“ Logistik, so sagt er von sich, ist sein Steckenpferd. „Alles, was wir machen, ist extrem stark durchdacht und durch die passende Logistik bestimmt.“ Lebensmittelabfälle entstehen in dieser Frischeküche kaum. Aufgrund der Mikropürierung finden auch Schalen und Strünke Verwendung. Für Spargelsuppe beispielsweise finden sich die eingesetzten Spargelschalen vollständig im Endprodukt wieder, fein zerkleinert und sämig. Das gefrorene Konzentrat wird nach dem Pacossieren[®] einfach zu Wasser mit Sahne gegeben, abgeschmeckt und fertig ist die Spargelsuppe. Aus 1 kg Schale entstehen hierbei 5 kg

Suppe – eine höhere Wertschöpfung aus der Spargelschale geht kaum. „Wir setzen auf die ganzheitliche Verarbeitung des Produkts: „from root to leaf – from nose to tail“. Nur wenn sie die Farbe des Endprodukts negativ beeinflussen, verzichtet Jungermann auf manche Zutaten. Als Markenbotschafter hat Jungermann für Köche Rezeptbücher für das Arbeiten mit dem Pacojet erstellt. „Lange brachte man das Gerät nur mit Nachspeisen in Verbindung“, erklärt er. Eis, Sorbets und Cremes werden damit gerne zubereitet, viele Eisdieneln gehören zu den Pacojet-Kunden. Jungermanns Küche zeigt aber, wie viele Anwendungsmöglichkeiten es gibt.

¹ „Pacossieren“ ist eine eingetragene, geschützte Marke der Pacojet AG.

Das Pacojet-Prinzip

Man nehme überschüssige Lebensmittelabschnitte, wie die Enden von Karotten, Lauchstrünke, Sellerie und Zwiebel, schneide sie grob in Stücke, schütze sie an, fülle sie in den Pacossier-Becher und übergieße sie mit einer Flüssigkeit, sodass die Zutaten bedeckt sind. Nach 24 Stunden bei -22 °C im Froster sind die Zutaten so weit vorbereitet, um innerhalb weniger Minuten eine wohl-schmeckende Brühe zu generieren. Aus dem hart gefrorenen Eisblock schabt der Pacojet genau die Portionsmenge heraus, die zum Kochen benötigt wird, der Rest wird für die nächste Anwendung zurück in den Tiefkühler gestellt. Meist wird das gefrorene Konzentrat für eine Soße oder eine Suppe verwendet und der bereits aufgeheizten Basis einfach zugegeben. Auf kleinstem Raum von rund 1 l in dem Pacossier-Becher sind damit die Zutaten vereint, um 20 l Gemüsebrühe herzustellen. Die beim Mikropürieren freigelegten Geschmacksstoffe bilden ein besonders intensives Aroma, das in kleinen Mengen wirkt. Zusatzstoffe werden damit weder zum Intensivieren des Geschmacks noch für die Konsistenz benötigt. Der Clou: Selbst harte Bestandteile des Gemüses, wie Schalen oder Strünke, werden durch das Pacossieren auf 2 µm zerkleinert und somit fein und sämig. Es lassen sich sämtliche Lebensmittel der Küche damit einer Nutzung zuführen.

Das kommt in den Pacossier-Becher (Rezept unter www.catering.de):

- Gemüse, Stiele und Strünke: z.B. für Brühen, Suppen und Soßen
- Rohes Fleisch mit Sahne und Kräutern: z.B. Farce für Maultaschen oder Ravioli
- Gekochtes Fleisch mit Kräutern: z.B. für Brotaufstrich
- Schinken, Paprika und Kräuter: z.B. mit Frischkäse für Brotaufstrich oder auch als Basis für Soßen (zum Beispiel in der GV).
- Zitronenschalen/Orangenschalen: z.B. für jederzeit verfügbares Konzentrat von hoher Geschmacksintensität für alle Anwendungen.
- Chilischoten: z.B. für löffelweise portionierbare extreme Schärfe mit immer frischem Chili-Geschmack.
- Ausgekratzte Vanilleschoten: z.B. für eine hohe Ausbeute



Fleischstücke, Kräuter und Sahne werden nach dem Pacossieren zu einer Farce als Füllung für Ravioli. Foto: CM/max

Interview mit Lars Jungermann



Vielseitiger Unternehmer: Lars Jungermann öffnet sein Restaurant abends nur für Themenabende und geschlossene Gesellschaften. Ehefrau Nadine ist gelernte Hotelfachfrau. Mehr als 350 Artikel stellt Jungermann selbst her und vertreibt sie im Feinkostladen sowie in einem Online-Shop.

„Veränderung beginnt im Kopf“

Mit seinen 35 Jahren betreibt der gelernte Koch Lars Jungermann mit Feinkostladen, Catering und Restaurant ein vielseitiges Gastro-Unternehmen. Zur Ausstattung seiner Gastro-Küche gehören unter anderem 300 Pacossier-Becher, die er flexibel für die Produktion einsetzt.

Herr Jungermann, was war zuerst da, die kleine Küche oder der Pacojet?

Ich kam schon sehr früh mit 17 Jahren mit dem Pacojet in Berührung. Der damalige Vertreter in Deutschland schrieb ein Gerät aus für denjenigen, der ihm ein Zitronencremeeis herstellen könnte. Was nicht einfach ist, denn Milch gerinnt normalerweise, wenn ich Zitrone hineingebe. Ich habe das Gerät gewonnen ...

In Ihrem Restaurant und für Ihr Catering stehen häufig einfache Gerichte auf der Speisekarte. Wer kostet, erlebt ausgezeichnete Küche. Was ist Ihr Geheimrezept?

Ich glaube, dass wir nicht viel brauchen, um gutes Essen zuzubereiten. Es reichen die Grundzutaten.

Mein Anliegen ist es, mit den technischen Möglichkeiten, die wir haben,

die Identität des Produkts hervorzuheben und das Beste herauszuholen.

Sie kochen nicht nur mit dem Pacojet, Sie sehen sich auch als Botschafter einer neuen Küche. Warum?

Ich möchte Köche zum Umdenken bringen. Fast jeder Koch klagt über personelle Engpässe. Diese lassen sich aber häufig durch eine geänderte Arbeitsorganisation beheben. Und da finde ich, sollte man erst einmal die technischen Möglichkeiten, die man heute ja hat, ausnutzen. Veränderung beginnt im Kopf. Dazu muss man sich öffnen und sich auf neue Arten der Zubereitung einlassen.

Das ist für mich auch ein Nachwuchsthema: Warum findet man so schwer Auszubildende in unserem Beruf? Ich glaube, das liegt unter anderem daran, dass das sehr wertvolle Know-how vieler Führungskräfte aus den 70er Jahren stammt, ebenso auch die technischen Gerätschaften in den Küchen. Welcher junge Mensch begeistert sich dafür, in der Küche mit ganz herkömmlichen Methoden zu arbeiten, wenn er zu Hause mit seinem Smartphone das Rollo herunterlassen kann?

Wenn wir es schaffen, Küche neu zu denken, lässt sich in vielfacher Hinsicht ein Mehrwert erzielen – und das ist wiederum interessant auch für junge Menschen: bessere Produkte, für die der Weg, wie sie hergestellt werden, erst einmal erarbeitet werden muss.

Wie entsteht der Mehrwert?

Mehrwert lässt sich auf unterschiedliche Art darstellen:

Ein Mehrwert kann weniger Arbeit für den Koch sein bzw. eine bessere zeitliche Einteilung aufgrund von entzerrten Arbeitsprozessen. Er kann in geringerem Wareneinsatz liegen. Oder er kann in einem Mehr an Kreativität, Geschmacks- und Rohstoffausbeute liegen bzw. einem geschmacklichen Highlight. Jeder muss für sich selbst entscheiden, wo sein Mehrwert liegen soll.

Worin liegt für Sie der Mehrwert?

Für mich steht immer das Produkt im Mittelpunkt: Ich möchte aus den hochwertigen Lebensmitteln, die ich einsetze, mehr Geschmack herausbekommen und damit ein besseres Produkt schaffen. Hohe Qualität bestmöglich zu verarbeiten, das ist mein Ziel – und die Ware dabei möglichst ganzheitlich zu verarbeiten. Ich begegne dem Lebensmittel mit Respekt und Wertschätzung.

Wie kommt es, dass Sie selbst eine Küche mit ungewöhnlichen Küchenprozessen betreiben? Gab es ein prägendes Ereignis oder eine Person in Ihrem bisherigen Berufsleben, die hierfür Auslöser war?

Nein. Aber ich habe schon früh damit angefangen, die Dinge zu hinterfragen und für mich klar zu definieren, womit ich weitermachen möchte. Beispielsweise finde ich es Zeitverschwendung, auf einem niedrigen Qualitätsniveau zu arbeiten. Und ich habe immer versucht, die Dinge, die ich in meinem Arbeitsleben erfahren habe, für mich zu verbessern. (max)

Schau-Bäckerei

Versteckte Prozesse sichtbar gemacht



Feinkostladen mit Bäckerei: Ziel war es, wirklich gute Brote und eigene Kuchen anzubieten und den Kunden durch die Schaubäckerei auch etwas fürs Auge zu bieten. „Ein Bäcker arbeitet für gewöhnlich ab 4 Uhr morgens, unsere Gäste hätten dann tagsüber nicht mehr viel zu sehen“, erklärt Lars Jungermann das Dilemma. Er suchte deshalb auch für die Bäckerei nach neuen Produktionsformen, die die versteckten Prozesse sichtbar machten. „Wir haben lange daran gebastelt“, sagt er. Bei den Broten stellt die in Vollzeit angestellte Bäckerin nun für zwei bis drei Tage im Voraus Eigen-Convenience her. Sie fertigt tagsüber die Rohlinge in hoher Qualität mit entsprechenden Zutaten und Teigruhezeiten, diese werden dann schockgefrostet und erst am nächsten Morgen vor Ladenöffnung ausgebacken.



CAMPUS UNTERSCHLEISSHEIM

Mit einem Marktplatz kulinarischer Genüsse spricht das Restaurant „Freiraum“ seine internationalen Gäste an.

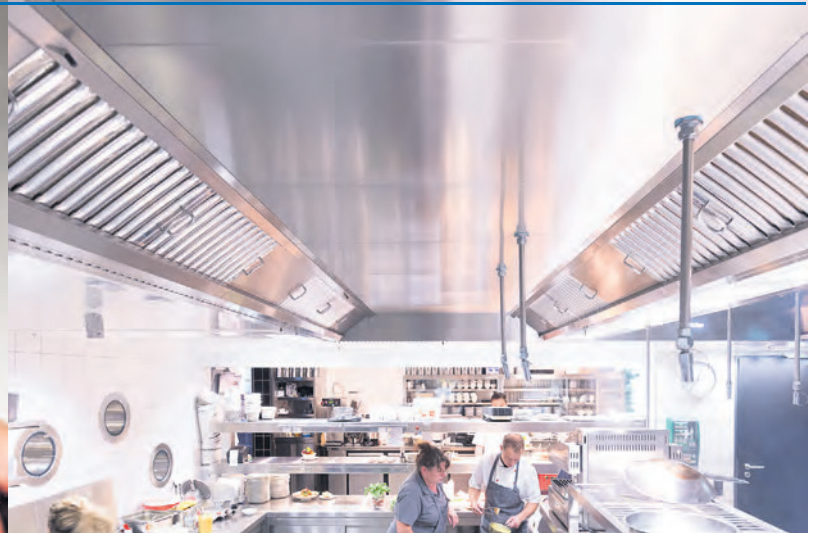
Seite 14



BRANDSCHUTZ

Die Norm DIN EN 16282 läutet eine neue Ära im Brandschutz ein. Sie wird seit Ende Januar 2018 umgesetzt.

Seite 18



LÜFTUNGSTECHNIK

Küchendämpfe sind gesundheitlich bedenklich. Richtlinien regeln daher die Be- und Entlüftung gewerblicher Küchen.

Seite 20

VDF-FACHTAGUNG UND MITGLIEDERVERSAMMLUNG

Der VdF-Vorstand sieht sich in seinem Kurs bestätigt

„Läuft“ – auf diesen kurzen Nenner könnte man die Entwicklung beim Verband der Fachplaner VdF bringen. Die Mitgliederzahlen steigen kontinuierlich, die Vorstandsmitglieder wurden bei den Wahlen in ihrem Amt bestätigt und auch inhaltlich geht die Arbeit offenbar voran. Jüngstes Beispiel ist die Richtlinie „VdF-070 Fußboden in der Großküche“, die der Verband auf seiner Mitgliederversammlung und anschließenden Fachtagung Mitte Juni in Potsdam vorgestellt hat. (Von Sabine Hartleif)

Die beiden VdF-Veranstaltungen stand unter dem Motto „Feuer, Wasser, Digital.“ Besonders das Wasser bereite den Betreibern von Großküchen oft enorme Probleme, sagte Vorstandsvorsitzender Carsten Zellner auf der Fachtagung. „Von zehn Großküchen, die wir im Bestand umbauen, spielt bei acht das Thema undichter Fußboden eine Rolle.“ Werde zu spät auf das eindringende Wasser reagiert, seien teils massive Bauwerksschäden die Folge. Die neue VdF-Richtlinie Fußboden sei daher ein Meilenstein, so Zellner. Als zweite wichtige Veröffentlichung nannte Zellner das Praxishandbuch „Gemeinschaftsgastronomie professionell steuern“, das kürzlich im Behr's Verlag erschienen ist (sh. Kasten). Um solche Werke veröffentlichen zu können, braucht es möglichst viele kompetente Mitglieder, die bereit sind, ihre Zeit und ihr Fachwissen in entsprechende Arbeitsgemeinschaften einzubringen. Umso größer ist die Freude beim VdF über die kontinuierlich steigenden Mitgliederzahlen von aktuell 254 Frauen und Männern. „Irgendwas scheinen wir richtig gemacht zu haben“, sagte Zellner am Rande der Fachtagung, die von Thomas Hertach, Leiter Netzwerk Culinaria, souverän und unterhaltsam moderiert wurde.

Die Wünsche der Studenten

Der Verband will sich aber nicht auf seinen Lorbeeren ausruhen. Gedanken macht sich der VdF-Vorstand vor allem um den Nachwuchs – für den Verband und für die Branche allgemein. Der VdF hatte deshalb knapp 30 Studierende zu seiner Fachtagung eingeladen. Ein Teil von ihnen nahm an einer Podiumsdiskussion teil, bei der es dem VdF vor allem um die von Zellner formulierte Frage ging: „Was können wir tun, um von jungen Leuten wahrgenommen zu werden?“ Eine Internet-Plattform für freie Praktikumsplätze wünschte sich ein Student. Die Möglichkeit, seine Bachelor-Arbeit in einem Planungsbüro zu schreiben, nannte eine Kommilitonin. Und ein dritter regte an, stärkere Präsenz bei den Karrierebörsen an den Hochschulen zu zeigen.

Aus Sicht der Professoren Peter Schwarz von der Hochschule Albstadt-Sigmaringen und Stephanie Hagspihl von der Hochschule Fulda liegt das Nachwuchsproblem vor allem darin begründet, dass sich zwar viele junge Menschen ein Studium im Bereich Lebensmittel und Ernährung vorstellen können. Ihnen sei aber oft der Technikanteil in den Studiengängen LifeCycle Catering (Fulda), Verpflegungs- und Versorgungsmanagement (Fulda) und Facility and Process Design (Albstadt-Sigmaringen) zu hoch. Umgekehrt würden sich technikaffine junge Menschen am ehesten für Studiengänge wie Maschinenbau oder Ingenieurwissenschaften einschreiben. „Uns geht gerade die Luft aus“, sagte Stephanie Hagspihl in Bezug auf das mangelnde Interesse geeigneter



Bei den Wahlen auf der Mitgliederversammlung wurden die VdF-Vorstandsmitglieder in ihren Ämtern bestätigt. Das Bild zeigt von links: Jeannine Thurmann (Geschäftsstelle), Ralf Lentwojt (Vorstand), Hans-Peter Nollmann (stv. Vorstandsvorsitzender), Carsten Zellner (Vorstandsvorsitzender), Bernd Helfer (Vorstand), Thorsten Kretzschmar (Vorstand), Susanne Vagts (Leitung Geschäftsstelle), Alfred Mueller (Ehrenpräsident), Peter Triebe (Vorstand). Foto: VdF



Sehr gut besucht war die VdF-Fachtagung im Hotel Dorint Sanssouci in Potsdam. Foto: CM/sah



Zwei Gegensätze prallen aufeinander: Comedian Al Capucchino, der nach der Mittagspause für gute Laune sorgte (rechts), und Keynote-Speaker Prof. Dr. Michael Braungart von der EPEA Internationale Umweltforschung GmbH. Der Wissenschaftler warnte vor versteckten Umweltgiften und mahnte eine neue Form von Nachhaltigkeit an. Foto: CM/sah

junger Frauen und Männer. Dabei sind die Themen der Branche äußerst vielseitig und interessant. Das machte auch der Vortrag des aus Funk und Fernsehen bekannten Keynote-Speakers, Prof. Dr. Michael Braungart von der EPEA Internationale Umweltforschung GmbH, deutlich. Ihm geht darum, Müll erst gar nicht entstehen zu lassen und damit die Umwelt zu schonen. Wie belastend die Arbeit in manchen Großküchen ist, machte der Wissenschaftler an einem Beispiel deutlich: „Die Luft in Gewerbeküchen ist dreibis achtmal schlechter als unsere Außenluft.“ Oft wüssten die Köche gar nicht, wie ungesund es sei, Teflon-Pfannen zu benutzen oder Olivenöl zum Anbraten zu verwenden.

BIM und virtual reality

Wohin die Reise für Küchenfachplaner in der Zukunft geht, zeigten die Vorträge zu Building Information Modeling, kurz BIM. Rechtsanwalt Dr. Robert Elixmann beleuchtete das Thema aus juristischer Sicht. Von ihren praktischen Erfahrungen mit BIM erzählten Christian Meißner und Christian Schlepner von Profi-tabel Resultants GmbH & Co. KG. Als er vor etwa fünf Jahren zum ersten Mal ein Referat über BIM gehört habe, sei seine erste Reaktion gewesen „Das brauchen wir nicht“, sagte Meißner. Inzwischen würden in seinem Büro etwa 30 % der Projekte mit BIM geplant. Voraussetzung dafür sei das Sammeln und Aufbereiten von Daten, das sich

momentan noch als so aufwändig darstellt, dass er einen eigenen Mitarbeiter dafür eingestellt habe. An das Publikum appellierte Meißner: „Wir stehen am Anfang einer Entwicklung, die sich nicht aufhalten lässt. Steigen Sie auf den Zug auf!“ Was für die meisten Küchenfachplaner noch Neuland ist, ist im Maschinenbau längst an der Tagesordnung. Dort sei BIM seit vielen Jahren Standard, sagte Prof. Dr.-Ing. Nicolai Beisheim. Er stellte zusammen mit Markus Kiesel, Geschäftsführer CMC-Kiesel GmbH, mögliche Anwendungen der Augmented bzw. der Virtual Reality bei der Planung und Wartung von Großküchen vor. Gebannt verfolgte das Publikum die Live-Vorführung: Auf der Leinwand sahen die Anwesenden, was Markus Kiesel durch seine Hololens-Brille wahrnahm: einen virtuellen Raum, in dem er die Einrichtungsgegenstände mit einer Hand greifen und beliebig verschieben

konnte. Großküchen werden mit Hilfe dieser Technik bereits in der Planung virtuell begehbar und erfahrbare. Denn oft zeigen sich die Schwächen der Gestaltung ja erst, wenn der Koch zum ersten Mal an seinem neuen Arbeitsplatz steht.

Längst nicht so spektakulär, aber dafür schon kurz vor dem Start ist die neue Planer-Datenbank, die der VdF bald freischalten wird. Wie Carsten Zellner gegenüber der Presse erläuterte, soll sie Auftraggebern helfen, den geeigneten Fachplaner für sein Projekt zu finden. Mögliche Suchfilter sind zum Beispiel die geographische Lage der Büros oder deren Kernkompetenzen. Den Lohn für so viel Rührigkeit bekam der VdF-Vorstand bei der Mitgliederversammlung: Alle Vorstandsmitglieder wurden mit großer Mehrheit für weitere vier Jahre in ihren Ämtern bestätigt.



Sieht so die Großküchenplanung der Zukunft aus? Geschäftsführer Markus Kiesel kann sich mit Hilfe seiner Hololens-Brille in virtuellen Räumen bewegen und Schränke und andere Einrichtungsgegenstände verschieben. Foto: CM/sah

Fußboden-Richtlinie und Praxishandbuch

Seit Juli 2017 ist die Abdichtungsnorm DIN 18534 für Fußböden in Kraft. Aus Sicht des VdF geht diese Norm nicht detailliert genug auf die speziellen Anforderungen von Küchenböden ein. Die VdF-Arbeitsgruppe „Fußboden“ hat daher als Ergänzung eine technische Richtlinie erarbeitet, die aufzeigt, was im Bereich Fußböden in Gewerbeküchen zu beachten ist. Die Richtlinie „VdF-070 – Fußboden in der Großküche“ kann für 119 Euro zzgl. MwSt. über www.vdfnet.de/fussbodenrichtlinie bezogen werden. Maßgeblich daran mitgewirkt haben die beiden Vorstandsmitglieder Bernd Helfer und Thorsten Kretzschmar. „Die Norm gibt vor, dass Leitungen oder Einbauteile, wie Rinnen, in den Küchenboden verlegt werden müssen, aber nicht wie. Das Wie haben wir in der Richtlinie ergänzt“, so Helfer. Kretzschmar ergänzt: „Die Richtlinie ist für alle Küchenplanungen relevant und soll als Vorlage, etwa für Architekten, Bauherren, Bauämter und andere an der Planung und Umsetzung beteiligten Personen dienen, um das Bauvorhaben schneller und auch reibungsloser voranzubringen.“ Außerdem hat der VdF ein neues Handbuch herausgegeben, das im Behr's Verlag unter dem Titel „Gemeinschaftsgastronomie professionell steuern“ erschie-

nen ist. „Die Branche ist in Bewegung, die Anforderungen steigen, die Beschäftigtenstruktur verändert sich. Deshalb braucht es ein lebendiges Praxishandbuch, das hilft, mit den Veränderungen in der Gemeinschaftsgastronomie Schritt zu halten“, so Hans-Peter Nollmann, stellvertretender Vorsitzender des VdF, Sprecher des Vorstandes und Mitautor. Das Handbuch ist als Ringbuch angelegt und kann so einfach aktualisiert oder erweitert werden. Es richtet sich an Küchen- und Wirtschaftsleiter sowie andere Führungskräfte in der Gemeinschaftsgastronomie, die kleinere Systemanpassungen in ihrem Betrieb oder einen ganzen Systemwechsel verantworten. Mit aktuellen Erfolgsstorys, zahlreichen Checklisten und handfestem Planungs- und Management-Know-how bietet dieses Praxishandbuch eine unverzichtbare Grundlage, um den Betrieb sicher und erfolgreich zu führen. Bestellbar ist das Praxishandbuch beim Behr's Verlag oder bei Lehmanns Media. Es kostet 101,13 Euro. Aktualisierungen und Ergänzungen kosten zwischen 60 und 80 Euro. Das Handbuch wird zudem als Online-Version für 414 Euro angeboten. Die Online-Version beinhaltet eine Einzelplatzlizenz für 12 Monate inklusive aller Updates.



Der Eingangsbereich des Freiraum wurde bewusst luftig gehalten – steigt die Gästezahl, kann notfalls die Bestuhlung aufgestockt werden. Fotos: DO & CO/Stellan Gottschalk (zeegaro)

BUSINESS CAMPUS : UNTERSCHLEISSHEIM

Viel (Frei)raum zum Abschalten

Wie schafft es ein Caterer, internationale Gäste an einem noch recht unerschlossenen Standort mit nur einem gastronomischen Konzept zufriedenzustellen? Mit einem Marktplatz kulinarischer Genüsse, wie ihn das Freiraum seit Januar 2018 in Unterschleißheim zur Verfügung stellt. (Von Karoline Giokas)



Authentische Küche à la minute: Hier schwingt ein Koch mit Hongkong-Background den Wok am Asia-Counter.



Der Pizzateig wird frisch zubereitet und mit regionalen, saisonalen Zutaten belegt.



Live-Cooking wie im Bilderbuch: Die Inhouse gefertigte Pasta, wird vor den Augen des Gastes mit warmen Toppings und Salaten angerichtet.



Bitte Platz nehmen – entweder am klassisch bestuhlten Tisch oder in einer der gemütlichen Kojen mit gepolsterter Sitzbank. Sind sie vollständig begrünt, dienen Pflanzenwände als Sicht- und Schallschutz.



Die Eventfläche mit erhöhten Kojen bietet Platz für bis zu 400 Personen und ist mit High-End-Technik, wie ausfahrbarer Leinwand, Bildschirm und Soundsystem ausgestattet.

Wer das Freiraum-Restaurant auf dem Business Campus München : Garching kennt, wird in der gleichnamigen Location in Unterschleißheim überrascht sein. „Unser zweites öffentliches Restaurant im Norden der bayerischen Metropole trägt zwar denselben Namen, das Raumkonzept unterscheidet sich für den Gast aber vor allem optisch vom Vorgänger“, erklärt Ertan Halkapinar, Leiter der Arena-One-Mitarbeiterrestaurants.

Statt einer geradlinigen Einrichtung in kühlen, unteretzten Schwarz- und Grautönen wird der Gast hier von warmer Holzoptik, wohligen Erdtönen und sanft abgerundeten Möbeln im Retro-Design empfangen. Tageslicht, das durch teils bodentiefe Fenster sowie Dachgauben in den Raum fällt, wird durch punktuell gesetzte Designleuchten ergänzt, die je nach Platzierung einen anderen Bereich bewusst in Szene setzen.

Raumfüllendes Konzept

Von Seiten der Gebäudeeigentümer gab es hinsichtlich der Innenarchitektur keine Vorgaben. Eine besondere Herausforderung stellten vielmehr die baulichen Gegebenheiten dar. „Zieht man in ein Bestandsgebäude ein, muss man nehmen, was man bekommt. Im heutigen Freiraum befand sich zwar vorher bereits ein Mitarbeiterrestaurant, jedoch glich das eher einer wenig charmanten großen Bahnhofshalle – ein einziger durchgängiger Raum ohne jegliche Abtrennungen. Es reihten sich Tische und Stühle aneinander und stellten so gar keinen Anreiz für den Gast dar, hier Zeit zu verbringen“, erinnert sich Halkapinar.

Das Rezept von Arena One: „Erst

einmal den gesamten zur Verfügung stehenden Raum leerräumen und dann überlegen, wie man die offene Struktur beibehalten, jedoch die nötige Privatsphäre für Gäste schaffen kann.“ Gelungen ist das zum einen mit einzelnen Lamellen-Holzwänden, zum anderen dienen saftig grüne Hanging Gardens als optische Raumteiler. Vor allem letztere schlagen dabei gleich zwei Fliegen mit einer Klappe: Sie schlucken Schall und verhelfen zu gesundem Raumklima. „So hat der Gast einen Überblick über das Geschehen und die gebotenen Plätze, ist aber in gewisser Weise dennoch für sich.“

Insgesamt sind auf den rund 1.600 m² Fläche vier verschiedene Sitzbereiche entstanden: Von der kleinen Kojen mit gepolsterten Sitzbänken, über klassisch bestuhlte Tische bis hin zu den Hochtischen direkt an der Fensterfront – hier hat man einen wunderbaren Blick auf den neu angelegten Lagunenteich. Besonders beliebt sei der sogenannte Stammtisch, den es im gesamten Konzept nur einmal gibt und der gerne für kleinere Meetings genutzt wird.

„Aber auch der sogenannte Rec-room ist ein toller Bereich für kleinere Get-together“, erklärt Halkapinar. Hier sorgt neben den trendigen Loungesesseln mit Beistelltisch ein 7 m langes Shuffelboard für „Freiraum“ fernab von der Arbeit.

Genüsse rund um den Erdball

Kulinarisch möchte Arena One als Caterer vor allem dem multikulturellen Hintergrund seiner Gäste gerecht werden. „Unser Ziel ist es, eine ganztägige Cafeteria und Mittagsverpflegung in höchster Qualität anzubieten“, so Halkapinar. Neben dem gro-

STECKBRIEF



Unternehmen:	Business Campus Management GmbH
Konzeptentwicklung/-umsetzung:	DV Plan GmbH / DO & CO München GmbH
Projektteam:	Ertan Halkapinar, Felix Hoffmann, Markus Strehler, Mirko Malkus
Betreiber:	DO & CO München GmbH
Großküchenfachplaner:	IBB Billinger
Innenarchitekt:	David Walker
Küchenausstattung/Händler:	Edgar Fuchs
Schreinerei:	Feil
Flächenmaße:	
Gastraum:	1.322 m²
Counter:	je ca. 20 m²
Barista-Bar:	20 m²
Manufaktur:	31 m²
Produktionsküche/Lager/ Sozialräume:	534 m²
Anzahl Essen (tgl.):	Kapazität 2.000 ETN/Tag
Art des Küchenprozesses:	Frontcooking
Anzahl Mitarbeiter:	25
Öffnungszeiten:	7.30 bis 16.45 Uhr, Mittagszeit: 11.30 bis 13.30 Uhr
Hersteller	
Kaffeemaschine:	Cimbali
Kombidämpfer:	Rational
Spülmaschine:	Hobart



Von 7.30 Uhr bis 17 Uhr bietet die Kaffeebar Frühstück, kleine Snacks für zwischendurch, frisch gepresste Säfte sowie Kaffeespezialitäten – letztere werden von einem Barista am Siebträger zubereitet. Fotos: DO & CO/Stellan Gottschalk



Hochwertige, frische Gerichte für Gäste internationaler Herkunft: An den Countern des Freiraum können die Gäste beim Live-Cooking der Zubereitung ihrer Gerichte beiwohnen.

ßen Ärztehaus an der Landshuter Straße und Technikunternehmen wie Hensoldt hat der renommierte Autohersteller BMW auf dem bislang noch überschaubarem Gewerbepark eine Niederlassung – und lockt damit High Potentials aus der ganzen Welt. „Gerade diese wollen wir mit einer ansprechend gestalteten Umgebung und einem gehobenen Food-Angebot zum Abschalten von der Arbeitswelt, zum Verweilen und vor allem Wiederkehren bewegen.“

Das offene Speisenangebot folgt dabei seinem Vorgängerprojekt in Garching: Der Freeflow-Bereich erstreckt sich über vier verschiedene Counter, die das Ambiente einer belebten Markthalle mit Ständen vermitteln. Ob Pizzateig, der mit frischen Zutaten belegt wird, bevor er in den rund 3 m langen Ofen wandert, das Fischfilet, das gerade auf dem Grill brutzelt, die Wok-Station, an der ein Mitarbeiter die Pfanne mit frischem Gemüse schwenkt oder die

Pasta-Station, an der die à la minute gekochten Nudeln angerichtet werden – die Gäste sind hier live bei der Zubereitung ihrer Gerichte dabei. „Wir haben vom ersten Freiraum gelernt und konnten beim neuen Projekt an der einen oder anderen Stelle Details optimieren und verfeinern“, so Halkapinar.

Transparente Produktion

Auf den Einblick in die Herstellung legt der Caterer besonders hohen Wert, heißt:

Während die Vorbereitung der Grundzutaten im verborgenen Küchenkomplex stattfindet, kann der Gast dem Entstehungsprozess seines Menüs an allen Stationen (Pizza – Grill – Pasta – Asia) hautnah beiwohnen. „Die Gäste sollen sehen, dass sie bei uns Handarbeit bekommen“, betont der Leiter der Arena-One-Mitarbeiterrestaurants.

Der Gast hat durch ein Schaufenster auch Einblick in die Pastaproduktion, die sich unmittelbar im Eingangsbereich neben der Anzeige mit dem Speiseplan befindet. „Wir möchten damit zeigen, welche Arbeit in unseren Gerichten steckt, dass es hier um mehr geht, als einfach nur eine Tüte aufzureißen!“ Ab Mitte nächsten Jahres sollen Gäste hier auch bei der Herstellung der hauseigenen Desserts zuschauen dürfen.

Alles hat seinen Preis

Natürlich fordert ein so hoher Qualitätsanspruch auch hoch qualifiziertes Personal: Derzeit beschäftigt Arena One als Tochterunternehmen der Do & Co am Freiraum-Standort in Unterschleißheim u. a. sieben gelernte Köche. Bei steigender Gästezahl sollen diese um fast das Doppelte ergänzt werden. „Die fachgerechte Handhabung und der richtige Umgang

mit Lebensmitteln sowie die hohe Qualität bei frischen Produkten sind die Grundvoraussetzung“, betont Halkapinar. Auch die authentische Zubereitung ist ein wesentlicher Faktor, daher steht an der Pizza-Station ein echter Italiener und ein Koch mit asiatischem Background kümmert sich um die Wok-Gerichte. „In Garching hat sich diese Strategie bereits bewährt, die Gäste zahlen dafür gerne etwas mehr, denn das Bewusstsein für gutes, gesundes Essen steigt stetig.“

An der im Konzept integrierten Kaffeebar steht stets ein ausgebildeter Barista mit Rat und Tat zur Seite. Ab 7.30 Uhr gibt es ein umfangreiches Frühstücksangebot mit belegten Backwaren, knackigem Obst, frisch zubereiteten Smoothies und am Siebträger gebrühten Kaffeespezialitäten. „Hier zeigt sich, dass der Gast es zu schätzen weiß, von einem Profi beraten zu werden – die Kommunikation ist ein entscheidender Faktor für unsere Erfolgsstrategie.“

Langfristig 2.000 Gäste in Aussicht

Derzeit verpflegt das Freiraum-Team knapp 800 Gäste täglich, bereits in den nächsten Monaten sollen 400 weitere Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen in das Bestandsgebäude einziehen und bis zum Endausbau des Business-Parks sind rund 4.000 Arbeitsplätze auf dem 17 ha großen Gelände geplant. Das Freiraum steht bereits jetzt startklar in Position. „Die Raumstruktur wurde bewusst luftig gehalten und gegebenenfalls kann man die Bestuhlung jederzeit aufstocken“, bestätigt Halkapinar.

Damit aber nicht genug, denn um den verschiedenen Arbeitsgewohnheiten der internationalen Gäste gerecht zu werden, tüftelt Arena One derzeit daran, die bisherigen lieferbaren Genussboxen um weitere To-go-Angebote auszubauen. „So möchten wir Mitarbeitern mit späten Arbeitszeiten entgegenkommen – bis 17 Uhr liefern wir das Essen auch direkt ins Büro.“



Die trendigen Tiki-Becher finden Sie im Onlineshop!

WWW.BATANIA.COM

BATANIA

SPEZIELLES GIBT'S BEIM SPEZIALISTEN

Als Spezialist für Gastronomie- und Cateringartikel haben wir mehr als 5.000 ausgewählte Produkte ständig für Sie auf Lager. Finden Sie tolle Schnäppchen oder entdecken Sie neue Trends rund um Gastronomie und Catering.

Schnell bestellt, schnell geliefert - persönliche Beratung inklusive!



Freuen Sie sich auf unseren neuen BATANIA Sommerkatalog 2018. Jetzt auf www.batania.com anfordern - oder online ansehen und direkt bestellen!

BATANIA DIRECT GmbH
Vorwerkstr. 12
95326 Kulmbach • Germany
☎ +49 (0) 9221 807 173
☎ +49 (0) 9221 807 333
✉ info@batania.com



Nach der Mittagspause zeigte Referent Herbert Thill, wie sich beste Speisen in einer Form herstellen lassen, sodass auch Demente oder Menschen mit Schluckbeschwerden sie genießen können.

FACHSYMPOSIUM CARE CATERING NEXT

Weiche Kost und harte Fakten

Bei der gelungenen Auftakt-Veranstaltung Care Catering next rankten sich vielfältige Themen rund um die Care-Verpflegung. Catering Management veranstaltete das Fachsymposium im Hotelkompetenzzentrum Oberschleißheim.

Flächenoptimierung in Zentralküchen, Smoothfood und Digitalisierung in der Care-Verpflegung: Das war die Bandbreite, über die die Referenten beim Fachsymposium Care Catering next sprachen. Die Fachzeitschrift CATERING MANAGEMENT richtete die Veranstaltung am 19. Juni 2018 zum ersten Mal im Hotelkompetenzzentrum in Oberschleißheim bei München aus. Knapp 50 Teilnehmer aus der Branche der Speiserversorgung in Kliniken und Heimen nutzten den Tag, um sich mit den unterschiedlichen Aspekten gelungener Care-Verpflegung zu beschäftigen und um miteinander ins Gespräch zu kommen. In den ansprechend ausgestatteten Räumlichkeiten des Hotelkompetenzzentrums mit zentral gelegener Küche sorgte Tho-

setzung im Umgang mit dieser speziellen Versorgungsgruppe. Dazu hatte er Hilfsmaterialien mitgebracht, die die Einnahme der Speisen erleichtern. In seinem praktischen Teil zeigte Thill, wie sich mit dem Mixer und dem iSi-Gourmet-Whip Speisen in Sternequalität in eine Form bringen lassen, die von speziellen Ernährungszielgruppen eingenommen werden kann. Die meisten Teilnehmer stammten aus dem beruflichen Umfeld von Kliniken, wo im Gegensatz zu Heimen nur ein kleiner bzw. spezieller Teil der Patienten mit derlei Einschränkungen konfrontiert ist. Herbert Thill beeindruckte dennoch und versetzte seine Zuhörer in Erstaunen, als er ein ganzes Frühstück mit Toastbrot, Butter, Marmelade, Rosinenstute und Kaffee zu einer wunderbar schmeckenden,

Hotellerie Gemeinschaftsverpflegung VdF sprach über vier laufende Projekte, in denen sein Büro die Planung und Konzeption für große Klinik-Küchen übernimmt. Dabei konnte er aufzeigen, wie die Küchenprozesse einerseits, die Prozesse der Speisenverteilung andererseits die Gesamtplanung der Küche beeinflussen. Oberstes Ziel dabei: Bei den nebeneinander stattfindenden Kreisläufen für Waren sowie Logistik kurze bzw. möglichst direkte Wege zwischen den einzelnen Stationen zu ermöglichen. Auf diese Weise ließe sich nicht nur die eingesetzte Zeit, sondern vor allem die Fläche möglichst gering halten bzw., wie häufig der Fall, die zumeist knappe zur Verfügung stehende Fläche bestmöglich bespielen und nutzen. Den größten Flächenbedarf nehmen

klar. Sein Vortrag hängelte sich entlang des Mottos „Process fort the strategy“, zu deutsch: Ist die Strategie schlecht, nützt der beste Prozess nichts. Leider klappte hier Wunsch und Wirklichkeit in Deutschland noch weit auseinander. „Die Realität in Krankenhäusern ist Brot/Wurst/Käse plus eine warme Mahlzeit.“ Die Zukunft sieht Müller-Winter in einer Mischung aus industriellen Prozessen und Verteilerküchen, um auf individuelle Anforderungen einzugehen und trotzdem die Effizienz einer Großproduktion zu nutzen. Als Vertreter eines der größten Caterer im Care-Sektor nannte Müller-Winter auch Marktzahlen. So werden nur etwa 10 bis 11 % der Krankenhäuser von Dienstleistern bewirtschaftet. Der Rest findet in Eigenbewirtschaftung oder mit eigener

Umfeld gesetzte Produktionsabläufe dynamisch gestalten lassen. „Mindustry“ nennt er das Vorhaben, mit dem Ziel, die Prozesse in einer Großküche auf lernende Systeme umzustellen. Effizienz, Durchlaufzeiten und Wertschöpfung ließen sich durch die Installation von so genannten Kanban-Systemen am wirkungsvollsten schrittweise verbessern. Ein Weg, den Mertens mit seinen Kunden geht, ist das Sichtbarmachen getaner Arbeit mithilfe digitaler Systeme. Dabei werden Feedbacksysteme eingebaut, die aufzeigen, ob ein Problem gelöst wurde oder nicht. Der große Hebel bezüglich Nutzen und Geschwindigkeit liegt dabei an der Beteiligung und der Motivation von Mitwirkenden über Teamgrenzen hinweg, an einem kontinuierlichen Verbesserungs-



Einen stabilen Markt prophezeite Sven Müller-Winter.



Rund 50 Teilnehmer kamen ins HKZ.



Prozesse in großen Kliniken beleuchtete Referent Carsten Zellner.

mas Klein von der Firma MKN für ein Mittagessen und zeigte den Teilnehmern gleichzeitig die zentral gelegene Gastro-Küche, die einigen Partner-Firmen des HKZ als Showroom dient. So konnten die Veranstalter neben Vorträgen auch einen praktischen Teil anbieten.

Smoothfood begeistert

Referent Herbert Thill hat sich mit der Kostform „Smoothfood – fünf Sterne für die Heimküche“ als Experte für die Verpflegung in Heimküchen etabliert. Die Ernährung von Menschen mit Kau- und Schluckbeschwerden sowie Demenzen stand im Fokus. In einem Vortrag sprach er über die physiologischen und medizinischen Grundlagen als wichtige Voraus-

setzung für die Herstellung von Smoothies, die er herumschmeckte, manche fruchtig, manche herzhaft, in denen er ganze Kaffeesnacks sowie Mittagsgeschenke verarbeitet, machten Lust auf mehr.

Flächennutzung in der Klinik-Küche

Weiche Kost war nur ein Thema der Veranstaltung. Die Vorträge mehrerer Referenten rankten sich um die Hard Facts der Küche. Carsten Zellner, Vorsitzender des Verbands der Fachplaner Großküchen

dabei in der Klinikküche nicht die thermischen Geräte ein, sondern die Stellfläche für die Verteilwagen. Zellner zeigte ein Beispiel auf, wo sich durch leichtes zeitliches Versetzen der Speisenverteilung in zwei Runden nicht nur Investitionskosten für die Wagen, sondern auch Investitionskosten für die Fläche einsparen ließen. „Ihr Deutschen seid in der Prozessbetrachtung weiter als wir“, sagte ein Teilnehmer aus der Schweiz, und meinte damit die Betrachtung des Gesamtprozesses von der Warenanlieferung bis hin zur Verteilung auf den Stationen. Er nutzte die Veranstaltung, um Wissen für eigene Bauprojekte aufzubauen. Dass die Betrachtung der Prozesse nicht am Ende des Küchenprozesses aufhören darf, machte Sven Müller-Winter von Sodexo

Service-GmbH statt. In einem Markt von 3,3 Mrd. Euro fallen 0,5 Mrd. Euro, also 15,5 % auf die Top 10 Caterer. Dabei hätten Caterer in diesem Bereich außerhalb der DACH-Region einen weitaus besseren Ruf als in Deutschland. Es finde mehr Outsourcing statt, Catering werde durch deutlich größere Marktteilnehmer betrieben und der Caterer sei dort zudem ein Imageträger.

Kanban-Systeme für dynamische Küchenprozesse

Referent Thomas Mertens, Inhaber von SAM-Consulting und Mitglied des Vorstands des Beraterverbands FCSI Deutschland-Österreich, beschäftigt sich damit, wie sich in einem sich ändernden

prozess teilzunehmen. Ein Vortrag, der nachdenklich stimmte, stammte von Referent Gilbert Bielen. Seit 11 Jahren treibt er nun den Ausbau des biologischen Angebots im Krankenhaus St. Marien in Landshut voran und ist in der Branche gefragter Referent zu diesem Thema. Wenige Tage vor dem Fachsymposium hat er jedoch bei seinem Arbeitgeber gekündigt. Der Grund: Nach Controlling-Prozessen war ihm der Einsatz biologisch erzeugter Waren aus der Einkaufsliste gestrichen worden. Für Bielen ein klarer Bruch in der Strategie, die er nach außen so nicht mehr vertreten will. In seinem Vortrag versuchte er dennoch aufzuzeigen, auf welche Weise der Einsatz biologisch erzeugter Ware gelingt und sich auch wirtschaftlich rechnet. (max)

Frischli-Expertenrunde zur Seniorenverpflegung

Am 20. Juni 2018 veranstalteten die Frischli Milchwerke eine Expertenrunde im Alten- und Pflegeheim St. Anna in Dorsten. Führungskräfte und Mitarbeiter von Senioreneinrichtungen in Nordrhein-Westfalen diskutierten, wie die besonderen Bedürfnisse und Anforderungen älterer Menschen besser bedient werden können. Das Ergebnis: Trotz häufiger gesundheitlicher Beeinträchtigungen wie Kau- oder Schluckbeschwerden und möglicher Mangelernährung dürfen der Genuss und die appetitliche Präsentation der Speisen nicht auf der Strecke bleiben. Dafür sammelten sie viele einfach umsetzbare Tipps für die Praxis. „Protein ist das Koffe-

in des Alters.“ Mit diesem Satz machte Moderator Herbert Thill bei der Expertenrunde der Frischli Milchwerke am 20. Juni 2018 in Dorsten deutlich, worauf es bei einer modernen Seniorenverpflegung ankommt. Die Expertenrunde drehte sich rund um die Frage, wie eine mögliche Mangelernährung mit einer genussreichen, senioren-gerechten Mahlzeit in Einklang gebracht werden kann. „Je besser wir wissen, was Senioren brauchen und was sie sich wünschen, desto besser können wir unsere Partner in der Gemeinschaftsverpflegung unterstützen“, sagte



Foto: Frischli

Ralf Böttcher, Frischli-Gebietsverkaufsleiter Verwender NRW. Herbert Thill, Mitbegründer von Smoothfood und Experte für

Senioren gastronomie, machte deutlich, dass Einrichtungen passierte oder pürierte Speisen nur nach Bedarf mit den notwendigen Nährstoffen anreichern sollten, um einen möglicherweise vorliegenden Mangel gezielt zu behandeln. Präparate wie Molkenprotein sollten seiner Empfehlung nach nicht immer eingesetzt werden, da die Eiweißqualität der Mahlzeiten auch durch die geschickte Kombination natürlicher Lebensmittel verbessert werden kann. Als Zwischen- oder Nachtmahlzeit bieten sich

beispielsweise Milchprodukte wie Joghurt an. Kombiniert mit Haferflocken, Haferkleie und Früchten werden Milchprodukte zu einem vollwertigen Trinkmüsli-Frühstück, das auch bei Kau- oder Schluckbeschwerden gereicht werden kann. Die Frischli Milchwerke haben die Expertenrunde als Plattform ins Leben gerufen, um Praktiker und Führungskräfte an einen Tisch zu bringen. In verschiedenen Regionen Deutschlands finden mehrmals pro Jahr Treffen statt, bei denen jeweils ein aktuelles Thema diskutiert und im Anschluss ein offener Austausch mit Kollegen ermöglicht wird.

CONVOSMOKE IM SPORHOTEL PONTRESINA

Herzhafte Gerichte mit besonderem Raucharoma

Ob Lachs, Tofu oder Butter mit Raucharoma – das Sporthotel Pontresina in den Schweizerischen Alpen bietet dank der ConvoSmoke-Funktion des Convotherm-4-Kombidämpfers seinen Gästen ganz besondere Genussmomente.



Foto: Convotherm

Als wir gehört haben, dass es für den Convotherm-Kombidämpfer auch eine Smoker-Funktion gibt, war ich sofort begeistert. Wir verwöhnen unsere Gäste jetzt mit Gerichten, die momentan sehr trendig sind: Brisket Beef oder Pulled Pork mit feinstem Raucharoma“, so Uwe Michael Reule, seit zwölf Jahren Küchenchef im Sporthotel Pont-

resina. Die optionale Räucherfunktion des Convotherm-4-Kombidämpfers verleiht herzhaften Gerichten nicht nur ein besonderes Raucharoma, sondern ist gleichzeitig einfach zu handhaben: So muss nur eine kleine Metallbox mit Räucherbismotten auf die Heizstäbe im Inneren des Convotherm 4 geschoben werden, um für aromatischen

Rauch im Kombidämpfer zu sorgen. Dank des einzigartigen Advanced-Closed-System+ der Kombidämpfer tritt der Rauch dabei nicht aus dem Gerät aus. Auf diese Weise kann jederzeit in der Küche geräuchert werden, ohne dass Arbeitsabläufe beeinträchtigt werden.

Die zwei Convotherm-4-Kombi-

dämpfer in der Küche des Sporthotels Pontresina sind von morgens bis abends im Einsatz. Schon ab 6 Uhr werden die ersten Brötchen und Kipferl in den Kombidämpfern gebacken, ehe um 9 Uhr die heiße Produktionsphase startet. Ob Kalbsschulterbraten mit Rosmarinkartoffeln, gegrilltes Gemüse, Crème Caramel oder Beef Brisket – die Convotherm 4 laufen den ganzen Tag auf Höchstleistung. Dabei ist auch das vollautomatische Reinigungssystem ConvoClean+ eine große Unterstützung. Je nach Verschmutzungsgrad kann zwischen unterschiedlichen Reinigungsstufen gewählt werden. „Mit den Convotherm-Geräten können wir auch verschiedene Garprozesse wie zum Beispiel Regenerieren, Braten und Dämpfen gleichzeitig durchführen“, so Uwe Michael Reule.

Schnelle und leichte Bedienung

Auch bei besonderen Anlässen wie großen Festen liefert der Convotherm 4 mit seinem Bankettsystem Spitzenleistungen. Dank des Systems können bis zu 40 Gerichte gleichzeitig produziert werden: „Das Bankettsystem erleich-

tert unsere Arbeitsabläufe, weil wir mehrere Essen gleichzeitig an den Gast schicken können“, erläutert Uwe Michael Reule. „Wir sparen uns die Zeit während des Services, weil wir die Gerichte schon zu Mittag anrichten und am Abend nur mehr regenerieren müssen.“ Eine große Erleichterung für die 14 Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen in der Küche des Sporthotels Pontresina, die täglich für die Gäste von vier Restaurants sorgen. Bis zu 250 À-la-carte- und Halbpension-Gerichte werden pro Tag serviert. Besonderer Clou dabei: Es werden hauptsächlich frische, einheimische und saisonale Produkte genutzt, die Uwe Michael Reule mit einem Hauch internationalem Touch verfeinert.

Das Sporthotel Pontresina liegt im gleichnamigen Bergsteigerdorf Pontresina auf 1.805 m im Oberengadin, einem Hochtal in den Alpen. 1881 im Jugendstil erbaut, wird es seit 1982 als Familienbetrieb geführt und ist insbesondere bei Sportlern beliebt. Gäste können zwischen vier Restaurants wählen: dem Sportstübli, der Sporthütte, der Alp Languard und den Halbpensionsrestaurants Arkaden und Roseg.

Höchstleistung auf kleinster Fläche



Foto: Ambach

Kochen, dämpfen, dünsten, braten, schmoren, aber auch Niedrigtemperatur-Garen oder Sous-vide-Garen bis hin zum prozessgesicherten Frittieren: Das unterfahrbare und mit 800 mm Breite sehr kompakte Multifunktionsgerät IQ850 von Ambach produziert mit einem Fassungsvermögen von 55 l unterschiedlichste Speisen sehr verlässlich. Zwei voneinander unabhängig regelbare Kochzonen ermöglichen paralleles Garen.

IQ850 wurde für schnelles Aufheizen und starke Speicherfähigkeit konzipiert – die gewünschte Temperatur wird auf der hochglanzpolierten Tiegeloberfläche nicht nur punktgenau erreicht, sondern auch sehr gleichmäßig auf der Tiegeloberfläche gehalten. Mit einem durchschnittlichen Energieverbrauch von 0,77 kW/dm², der dank Ambach-Power-Save-Funktion weiter gedrosselt werden kann, erbringt das Multifunktionsgerät Höchstleistung auf kleinster Fläche. Und auch bei niedriger Temperatur arbeitet IQ850 äußerst verlässlich und effizient. Die Eco-Mode-Funktion sorgt auch im Stand-by-Modus für minimalen Energieverbrauch. Zur optimalen Bedienung und Übersichtlichkeit wurde der Ambach Navigator, ein höhenverstellbares Touchdisplay, auf einen ergonomisch idealen Schwanenhals hochgesetzt.

Das Ambach Multifunktionsgerät IQ850 verfügt über zwei Steuerungsarten: Der Modus „Manuell“ ermöglicht individuelle Einstellungen von Temperatur, Zeit oder Kerntemperatur. Der Modus „Kochbuch“ stellt eine Bibliothek von bis zu 200 Rezept-Speicherplätzen (davon 30 vorprogrammierte Rezepte) dar. Auch hier kann der Koch an jedem Punkt des Garprogramms individuell eingreifen, verändern und neu abspeichern.

Frittieren ohne Fettgeruch und Rauch



Das Frittieren unter Licht- und Sauerstoffabschluss und das hocheffiziente Absaugsystem des Fast Chef Elite vermeiden die unerwünschte Geruchs- und Rauchentwicklung beim Frittieren. Foto: Fast Chef Elite

Fast Chef Elite ist eine innovative automatische Fritteuse. Die EcoFry-Technologie ermöglicht das fettarme Frittieren von frischen und tiefgekühlten Produkten. Das Frittieren unter Licht- und Sauerstoffabschluss und das hocheffiziente Absaugsystem des Fast Chef Elite vermeiden die unerwünschte Geruchs- und Rauchentwicklung beim Frittieren. Die Neuheit überzeugt durch geringe Installations- und Betriebskosten, die einfache Bedienung, die schnelle und auf den Punkt frittierte Zubereitung der Produkte. Anders als bei horizontalen und offenen Frittierwannen wird das Frittieren in einem geschlossenen vertikalen System schonend frittiert.

Das Frittiervorverfahren und das hocheffiziente Absaugsystem des Fast Chef Elite verhindert die unerwünschte Geruchs- und Rauchentwicklung beim Frittieren. Das System ist mit einer zweiphasigen Filterstufe und zusätzlich mit einem hochkonzentrierten Aktiv-

kohlefilter ausgestattet. Dadurch ist kein Rauchabzug erforderlich. Die acht Programme und die Menüführung erleichtern auch ungeübten Kräften den sicheren Umgang mit dem Fast Chef Elite. Angeboten wird das automatische Frittiersystem in drei Varianten: Gourmet, Series und Caroussel. Die Varianten Fast Chef Elite+ Series und Caroussel sind mit der hohen Produktionsleistung ideal für die Gemeinschaftsverpflegung und die Systemgastronomie.

Das Filtersystem trennt Wasser und Schwebeteilchen vom Frittieröl. Dies verlängert die Nutzungsdauer des Frittieröls und reduziert die Kosten. Die Technologie des automatischen Frittiersystems minimiert zudem im Stand-by-Modus den Wärmeverlust und sorgt für die gleichbleibende Temperatur des Frittieröls. Zudem ist der Energiebedarf gegenüber herkömmlichen Fritteusen um bis zu 50 % reduziert.

Durch sekundenschnelles Wiederaufheizen garantieren die leistungsstarken Mareno-Fritteusen im Vertrieb von Krefft Großküchentechnik, Deutschland, perfekte Ergebnisse. Die Kaltzone im unteren Teil der Fritteuse ermöglicht eine längere Nutzungsdauer des Frittieröls, da sich Schwebstoffe absetzen können. Alle Modelle sind mit geneigtem Boden und Schaumzone mit abgerundeten Kanten ausgeführt, was das vollständige Abfließen des Öls erleichtert. Die Temperatur kann von 100 bis 180 °C eingestellt werden, wobei sämtliche Geräte über einen Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung verfügen.

Auf Wunsch sind Körbe mit unterschiedlicher Kapazität erhältlich, im Lieferumfang sind ein herausnehmbares Grobsieb, ein passender Korb, Deckel und

Leistungsstarke Fritteusen



Foto: Mareno

Fettablass enthalten. Die Gasfritteusen sind wahlweise mit ein oder zwei 8-l-Becken lieferbar. Mit Fokus auf der Entwicklung neuer Lösungen ist die Mareno-Linie Star 60 mit leistungsstarken Gasbrennern ausgestattet, die schnelles, hochwertiges Garen erlauben. Die Beheizung erfolgt durch außenliegende Brenner mit Zündflamme und Sicher-

heitsthermoelement. Die Elektrofritteusen der Linie Star 60 sind mit einem oder zwei 10-l-Becken ausgestattet, bei den Fritteusen mit einem Becken gibt es Modelle mit wahlweise 6 kW oder 9 kW Leistung pro Becken. Bei den Modellen mit zwei 10-l-Becken kann zwischen einer Leistung von 12 kW bzw. 18 kW gewählt werden. Die Beheizung des tiefgezogenen Beckens aus Edelstahl erfolgt durch ein Heizelement im Becken, das für eine leichte Reinigung herausgeklippt werden kann. Der Thermostat lässt sich zwischen 100 und 180 °C regulieren. Kontrollleuchten signalisieren den Betrieb der Heizelemente. Ergänzend dazu gibt es eine auch für den Trockenbetrieb geeignete Warmhaltewanne GN 1/1.

Fritteuse mit der elektronischen Steuerung e.Cook

Die Ascobloc Gastro-Gerätebau GmbH hat eine neu entwickelte Fritteuse mit der elektronischen Steuerung e.Cook im Programm. Mittels der neuen Steuerung kann manuell, elektronisch gesteuert oder mit hinterlegten Rezepten frittiert werden. Die Steuerung erfolgt über einen Touchscreen hinter Glas. Werkseitig sind Grundrezepte hinterlegt, welche individuell angepasst werden können. Insgesamt ist eine Speicherung von bis zu 100 Rezepten möglich. Frittierzeit und -temperatur sind individuell einstellbar und für jedes Be-



Foto: Ascobloc

cken separat elektronisch regelbar. In Kombination mit der automatischen Hebe- und Senkvorrichtung lassen sich mit der elektronischen Steuerung e.Cook präzise und wiederholbare Frittierprozesse, zugeschnitten auf das Frittiertgut, durchführen. Dies ist eine der wichtigsten Voraussetzungen für die Einhaltung der seit dem 11. April dieses Jahres gültigen Acrylamid-Verordnung der EU. Zur Sicherung der Qualität des verwendeten Öls über die maximale Öl-Laufzeit werden Ölwechselintervalle mittels einer Warnmeldung angezeigt. Die neu entwickelte Steuerung verfügt

außerdem über eine ECO-Funktion zur Temperaturabsenkung bei längerem Stand-by-Betrieb für eine hohe Energieeffizienz und Öl-Schonung sowie eine fettschonende Schmelzstufe und einen Schutztemperaturbegrenzer (230 °C) als zweite Sicherungsmaßnahme nach VDE/IEC.



Ambach Verbindungssystem: maximale Flexibilität, perfekte Hygiene.

www.ambach.com

ambach
You, your kitchen.