Für die Vorbereitungsküche

Praktische Helfer

Eine gute Planung und Vorbereitung – das berühmte „Mis en Place" – ist nicht nur in der Sterneküche ausschlaggebend für reibungslose Abläufe. Auch in den Großküchen der Care-Verpflegung kommt es täglich darauf an, dass alle notwendigen Zutaten einsatzbereit sind, wenn das Team am Herd sie benötigt.

Insbesondere wenn in Care-Küchen Obst und Gemüse noch selbst küchenfertig vorbereitet werden, erfordern Personalmangel und Kostendruck in Bezug auf den Workflow abgestimmte, effiziente Prozesse. Die passende Technik hilft dabei, dass die unterschiedlichen Komponenten in großer Menge und mit geringem Aufwand geschnibbelt, gerührt, gewürfelt und emulgiert werden, damit es beim Kochen möglichst schnell geht. Doch welche Geräte braucht man für die Vorbereitungsküche der Zukunft?

Franz Hobelsberger, Vertriebsdirektor D-A-CH bei Dito Sama, sieht Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung in einem deutlichen Wandel, der sich auch auf die Vorbereitungsküche auswirkt: „Frische, gesunde Lebensmittel sind ein riesiges Thema geworden. Diese Entwicklung wird nicht nur durch das wachsende Interesse an vegetarischen oder veganen Ernährungsformen vorangetrieben, sondern auch durch die Preisentwicklung in der Branche: Convenience-Produkte können inzwischen das Zwei- bis Dreifache von frischen Lebensmitteln kosten." Auch die höhere Anspruchshaltung der Gäste habe die Vorbereitungsküche wieder relevant und die Technik zur Speisenvorbereitung zum essenziellen Teil der Küche gemacht, ist Hobelsberger überzeugt. Er betont: „Wichtig ist dabei, dass sie auf das jeweilige Speisenkonzept abgestimmt ist."

Dito Sama

Der Prep4You von Dito Sama ist ein Kombigerät aus Kutter und Gemüseschneider. Er kann durch einen unkomplizierten Wechsel der Aufsätze schnell von der Emulgier- zur Gemüseschneidefunktion umgerüstet werden.

Multifunktional oder mono?

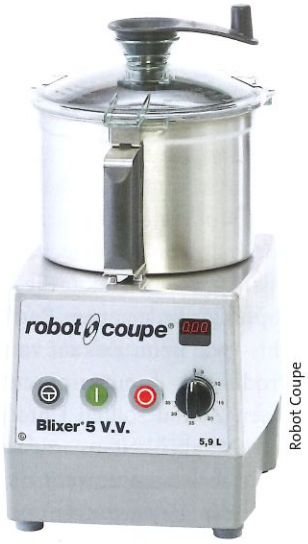
Bevor die Vorbereitungsküche konzipiert und eingerichtet wird, gilt es also, sich zunächst darüber Gedanken zu machen, welche Speisen produziert werden sollen. Sieht der Menüplan die Zubereitung von Feinkostsalaten vor, beispielsweise mit allerlei gewürfelten oder geraspelten Zutaten? Sollen Crèmes, Teige und Massen hergestellt werden? Müssen Wurst und Käse, aber auch Obst, Schokolade, Nüsse bis hin zu Hackfleisch bearbeitet werden? Auch der Mengenausstoß ist wichtig: Wie viel von welcher Speise muss jeweils täglich oder nur gelegentlich produziert werden? Alles wichtige Fragen, wenn es darum geht, ob bei Dauereinsatz eher ein leistungsstarkes Monogerät für eine bestimmte Anwendung sinnvoll ist oder besser ein Gerät, das mittels entsprechender Vorsteckteile multiflexibel verwandel- und einsetzbar ist.

„In der Vorbereitungsküche kommt es darauf an, höchst platzsparend, außerordentlich multiflexibel und schnell zu arbeiten", fasst Siegfried Hilser, Geschäftsführer Stierlen, die Anforderungen zusammen. „Der benötigte ‚Geräte-Park' sollte nicht übermäßig viel Aufstell- beziehungsweise Lagerfläche beanspruchen und gleichzeitig ein Höchstmaß an Flexibilität und Schnelligkeit beim Erledigen der notwendigen Produktionsschritte gewährleisten. Denn jeder Handgriff muss sitzen."

Bedarfsgerechte Größen

Das Universalküchenmaschinensystem von Krefft, das wie alle Küchenmaschinen des Herstellers von Stierlen über den Fachhandel vertrieben wird, besteht aus einem leistungsstarken Antrieb und verschiedenen Vorsteckteilen für die Gemüse-, Fleisch-, Getreide- sowie Teig- und Massenzubereitung wie auch -verarbeitung. „Diese Vorsteckteile lassen sich je nach Bedarf und gewünschter Anwendung mit ganz wenigen Handgriffen am Antrieb justieren", erklärt Hilser. Das Rühren, Kneten, Schlagen, Reiben, Schneiden, Kutten und Mahlen könne so schnell und verlässlich erledigt werden, fügt der Geschäftsführer hinzu. Das ausgeklügelte Austauschsystem – zum Beispiel ein neuer und stärkerer Antrieb für bereits vorhandene Vorsteckteile des alten, schwächeren Antriebs oder neue ergänzende Vorsteckteile für den bereits vorhandenen Antrieb – macht die Krefft-Küchenmaschinen laut Hilser besonders wirtschaftlich.

Auch Planeten-Rühr- und Knetgeräte der Marke Krefft sind im Care- und Healthcare-Bereich im Einsatz – zum Beispiel bei der Herstellung von kleineren Sonderkostmengen: Sie rührten, kneteten, mischten und mengten verlässlich und stets mit großer Leistungsstärke, verspricht der Hersteller. Es gibt acht bedarfsgerechte Größen für tiefgezogene Edelstahl-Kessel mit einem Volumen von bis zu 5, 8, 10, 20, 30, 40, 60 und 80 Litern. Neben ho-



Robot Coupe

Der speziell für die Verpflegung im Gesundheitswesen konzipierte Blixer verarbeitet Zutaten aller Art zu passierter Kost.

Rego Herlitzius

Mit Kesselgrößen von 20 bis 200 Litern macht die Rego PM-Serie die Verarbeitung von Massen, Eischnee, Cremes und Teig leichter, präziser und hygienischer.

Alexandersolia

Die Mehrzweckschneidemaschine M6 von Alexandersolia eignet sich für Küchen ab 30 Essen täglich und unterstützt die Prozesse in der Vorbereitungsküche.

her Leistung und robuster Langlebigkeit zeichnen sie sich durch Bedienkomfort und -sicherheit aus. So sind die kleineren Rühr- und Knetgeräte PR 5 und PR 8 mit einer durchsichtigen, schützenden Kunststoff-Kesselabdeckhaube ausgestattet. Neu ist eine Stahlgitter-Abdeckung: Sie soll das sichere Einfüllen von Zutaten bei laufendem Betrieb erleichtern.

Bei der PR 8 gibt es zudem spülmaschinengeeignete Knethaken und Flachrührer aus Edelstahl. Auch für alle anderen Planeten-Rühr- und Knetgeräte sind Edelstahlwerkzeuge bis hin zum Kesselschaber erhältlich. Bei den größeren Rühr- und Knetgeräten ab PR 10 sorgt auf Wunsch ein stabiler Funktionstisch für ergonomische Bedienhöhe. Für die ganz Großen ab PR 30 gibt es einen Kesselrollwagen. Die PR 80 ist zudem mit elektronischem Kesselhub ausgestattet. Die Krefft Universalnabe ermöglicht platzsparende Multifunktionalität: PR 10 und PR 21 verwandelten sich mit Hilfe der entsprechenden Vorsteckteile ‚im Handumdrehen' in einen Fleischwolf oder Gemüseschneider, führt Siegfried Hilser aus.

Kreative Eigenregie

Auch Dirk Gassen, Geschäftsführer Alexandersolia, setzt für die Vorbereitung auf Mehrzweck-Küchenmaschinen, die Funktionen wie Schneiden, Schnitzeln, Würfeln, Rühren, Kneten, Wolfen und Zerkleinern in einem Gerät vereinen. „Damit können verschiedene Arbeitsprozesse schnell, effizient und sicher auch auf kleinstem Raum bewältigt werden", hebt er hervor. Sollen es stattdessen monofunktionale Geräte sein, rät Gassen zu einer Schneidemaschine für die Frischeproduktion sowie einer Rührmaschine für die kreative Dessertherstellung oder Teigverarbeitung. „Damit lassen sich die Effizienz und Produktivität steigern und sowohl der ökologische Fußabdruck als auch die Abhängigkeit von Lieferanten minimieren. Aber natürlich ist dies auch optimal mit einer Universalmaschine zu bewältigen."

Alle Küchenmaschinen des Solinger Herstellers sind mit einem individuellen QR-Code ausgestattet. Über diesen können die Anwender Informationen zu den jeweiligen Maschinen erhalten, darunter Bedienungsanleitungen, Aufstellpläne, Prospekte, Erklär- und Einweisungsvideos, die regelmäßig ergänzt werden.

Vor Ort produziert

Auch überall dort, wo frisch und regional gekocht werden soll, kommt der Ausstattung der Vorbereitungsküche in vielen Großküchen eine besondere Bedeutung zu. „Frische und regionale Küche trotz Personalmangels anbieten zu können, scheint mitunter ein Problem zu sein", fasst Christian Schenk, Vertriebsleiter Deutschland und Österreich bei Robot-Coupe, die Herausforderungen in Großküchen zusammen. Er zeigt sich aber überzeugt: „Mit der richtigen technischen Ausstattung ist das jedoch ohne großen Aufwand möglich." Entscheidend sei die richtige Grundausstattung: „Ein ergonomischer und vielseitig einsetzbarer Gemüseschneider gehört in der Care-Verpflegung ebenso dazu wie ein leicht zu reinigender Stabmixer und ein Blixer", führt Schenk an.

Mit dem speziell für die Verpflegung im Gesundheitswesen konzipierten Blixer lassen sich die verschiedenen Zutaten zu passierter Kost verarbeiten. Alle Zutaten – ob roh oder gegart, herzhaft oder süß, als Vorspeise, Hauptgericht oder Nachtisch serviert – können so von allen Gästen, auch den ältesten, problemlos gegessen werden, erläutert der Vertriebsleiter. Mit dem Stabmixer MP 450 V.V. lassen sich bis zu 100 Liter im Handumdrehen pürieren, mischen und emulgieren. Dieser punktet Schenk zufolge unter anderem mit einer um 20 Prozent stärkeren Motorleistung, robustem Design und leichter Bedienung. „Langlebigkeit und Zuverlässigkeit der Geräte sind das A und O, gerade was die Akzeptanz bei den Mitarbeitern angeht", betont Schenk, „ein umständlich zu reinigendes und unzuverlässiges Gerät wird schlicht und ergreifend nicht benutzt." Für den kompetenten Umgang mit den Geräten bietet Robot-Coupe kostenlose Schulungen und Einweisung vor Ort an. „Von unserer Expertise und unserem

belastbaren Netzwerk rund um die Nahrungsmittelvorbereitung profitieren unsere Kunden maßgeblich", verspricht der Vertriebsleiter.

Gewerbezulassung erforderlich

Gregor Daniel Knaupp, verantwortlich für Beratung und Vertrieb bei Dynamic Professional, warnt vor dem Einsatz von ungeeigneten Geräten in der Profiküche: „Um perfekte Ergebnisse zu erzielen, müssen die Geräte über eine hohe Leistung verfügen. In vielen Küchen sieht man immer noch Geräte, die eigentlich für den Haushalt konzipiert sind. Selbst wenn sie ihren Zweck erfüllen sollten, ist darauf hinzuweisen, dass dabei meistens eine Gewerbezulassung nicht vorhanden und die Sicherheit nicht immer gewährleistet ist." Zudem sollten Profigeräte leicht und einfach zu bedienen sein, betont der Fachmann und ergänzt: „So erleichtert zum Beispiel beim Gemüseschneider von Dynamic der ergonomische Griff, der für Links- und Rechtshänder geeignet ist, die praktische Arbeit enorm."

Als platzsparende Multifunktionslösung bietet der Hersteller eine Kombination aus Gemüseschneider und Kutter an, bei der durch schnelles Wechseln des Aufsatzes aus dem Gemüseschneider ein leistungsstarker Kutter wird. Egal ob Paprika, Gurken oder Kohl: Die mehr als 25 Scheiben würden alles in kurzer Zeit in Scheiben, Julienne oder Würfel raspeln oder schneiden, benennt Knaupp die Vorteile des Großküchenhelfers. Der Kutter hacke schnell Kräuter und Zwiebeln oder erstelle Farcen für den späteren Gebrauch. Eine automatische Abschaltung reagiere, sobald der Schacht mit den Messern geöffnet werde. „Ein drittes Gerät aus dem Dynamic-Portfolio, das in vielen Küchen steht, ist die Salatschleuder", ergänzt Knaupp und führt aus: „Manuell, aber einfach zu händeln und wirkungsvoll."

Robot Coupe

Mit dem MP 450 V.V.-Stabmixer von Robot-Coupe lassen sich bis zu 100 Liter im Handumdrehen pürieren, mischen und emulgieren.

Brunner/Anliker

Die Anliker Gemüseschneidemaschine ist in drei Größen erhältlich: Die „Anliker L" oder „GSM 5" eignen sich für Betriebe mit täglich bis zu 300 Mahlzeiten, die „GSM XL-C" ist für Betriebe mit bis zu 1.000 Mahlzeiten pro Tag konzipiert und die „GSM XXL" für Betriebe mit über 1.000 Mahlzeiten pro Tag.

Leichte Reinigung

In puncto Hygiene sei es entscheidend, inwieweit die Geräte sich zerlegen ließen, gibt der Dynamic-Profi zu bedenken. „Je mehr sich ein Gerät in seine Einzelteile zerlegen lässt, umso schneller kann man es reinigen." Schnelligkeit allein sollte dem Vertriebsmitarbeiter zufolge aber nicht das einzige Kriterium sein. „Denn noch wichtiger als die Schnelligkeit ist die Gründlichkeit. Alle mit Lebensmitteln in Verbindung kommenden Teile müssen zudem spülmaschinenfest sein", unterstreicht Knaupp.

Hygienesicherheit steht auch im Fokus des neuen Modells des Schweizer Herstellers Brunner-Anlinker Maschinen: Die Anliker L sei aus Hygienegründen komplett im Glasfaserverbundstoff gefertigt, berichtet Lukas Arnet, Marketing- und Verkaufsleiter. Dieses Material ermögliche eine HACCP-konforme Reinigung in der Geschirrspülmaschine. Um den hochwertigen Glasfaserverbundstoff bestmöglich für die Lebensmittelverarbeitung einzusetzen, arbeitet das Unternehmen mit einem Additiv aus Silberionen. Diese geben dem Glasfaserverbundstoff eine antimikrobielle Wirkung. Laboranalysen belegen dem Hersteller zufolge, dass die Schneidscheiben Bakterien wie E.Coli, Salmonella choleraesuis oder multiresistenten Staphylococcus Aureus (MRSA) innerhalb von 24 Stunden deaktivieren.

Amortisiert habe sich die Anschaffung des Gemüseschneiders bereits nach kurzer Zeit, hebt Arnet hervor. Er erklärt: „Kostenvergleichsberechnungen haben gezeigt, dass mit einer Anliker in der Profi-Küche und mit der Verarbeitung von frischen Ausgangs- und Rohprodukten im Vergleich zu zugekauften verarbeiteten Convenience-Produkten ein ‚Return on Investment' innerhalb von rund sechs Monaten möglich ist. Zudem bleibt die gesamte Wertschöpfung im eigenen Betrieb und wird nicht – wie beim Zukauf von Convenience-Produkten – outgesourct." Gerade in diesen Zeiten sollten Unternehmen sämtliche Möglichkeiten ausschöpfen, um die Betriebskosten zu reduzieren und gleichzeitig die Erwartungen der Gäste in Bezug auf Authentizität, Qualität und Frische der kulinarischen Kreationen zu erfüllen, ist der Marketing- und Verkaufsleiter überzeugt.

Schnelles Umrüsten

Eine Kombination aus Gemüseschneider und Kutter hat auch Dito Sama mit dem TRK und dem Prep4You im Programm. Durch einen unkomplizierten Wechsel der Aufsätze können die Geräte schnell von der Emulgier- zur Gemüseschneidefunktion umgerüstet werden. Die praktischen, kostenreduzierenden 2-in-1-Geräte sind in verschiedenen Größen erhältlich. Die TRK-Serie fasst 4,5, 5,5 und 7 Liter. Sie können pro Arbeitsgang zwischen 2 und 3,5 Kilogramm Lebensmittel kuttern oder bis zu 550 Kilogramm Gemüse schneiden. Der Prep4You ist mit einem 2,6- und einem 3,6-Liter-Kessel erhältlich und als Vorbereitungsgerät besonders für die Salatküche geeignet. Es kann Gurken, Sellerie und Kohl in unterschiedlichen Stärken und Formen schneiden, Tomaten und Zwiebel in verschiedene Größen würfeln oder Karotten raspeln. Im Vergleich zum Schneiden von Hand spart er nach Angaben des Herstellers bis zu 95 Prozent Zeit ein.

„Für die Vorbereitung größerer Mengen haben wir unsere Gemüseschneider TRS Classic, TRS und TR210 entwickelt: Sie bringen zwischen 200 und 2.000 Kilogramm Obst und Gemüse in bis zu 70 unterschiedliche Schnittformen", berichtet Franz Hobelsberger. Die Kutter der K-Serie von Dito Sama häckseln unter anderem Fleisch und Nüsse, frische Kräuter und Gemüse oder stellen Breikost und Halbflüssignahrung her. „Unsere Planeten-

Stierlen/Krefft

Die Krefft Planeten-Rühr- und Knetmaschine PR 8-T ist ein robustes und leistungsstarkes Tischmodell zum Rühren, Kneten und Mischen.

Dynamic Professional

Der ergonomisch geformte Griff des Gemüseschneiders von Dynamic Professional bietet sowohl Links- als auch Rechtshändern eine einfache Handhabung.

Rührmaschinen sind für die Herstellung sämtlicher Teige unersetzlich. Sie kneten, rühren und schlagen in einem einzigen Gerät", fügt Hobelsberger hinzu. Der Pommes-frites-Schneider RC14, der stündlich bis zu 1.500 Kilogramm Kartoffeln in Stäbchen und Chips unterschiedlicher Stärke schneidet, gehört ebenso zum Portfolio wie weitere Spezialgeräte, mit denen die Vorbereitung von frisch gemachten Burgern, Pizza oder Pasta möglich ist.

Beanspruchbar und langlebig

Wenn es um die Verarbeitung großer Mengen an Rohstoffen in der Vorbereitungsküche geht, sind auch die Produkte von Rego Herlitzius gefragt. Das Sortiment des Spezialisten für Bäckerei-, Konditorei und Großküchenmaschinen reicht von Schlag- und Rühr- über Knet- bis hin zu hochwertigen Schneidemaschinen. „Zum Schneiden bietet sich unsere Rotec-Serie an, während die Verarbeitung von Massen perfekt von der Rego SM-Serie und der Rego PM-Serie erledigt wird, ideal ergänzt durch den Rego Hebekipper", zählt Geschäftsführer Johannes Rath auf. Er fügt hinzu: „Um hochempfindliche Aufschlagmassen wie Sahne, Eiweiß und Mousse sowie Saucen und Cremes zu produzieren, ist zum Beispiel der Rego SM 20 L eine optimale Unterstützung. Denn die Schlag- und Rührmaschinen simulieren durch ihre Taumeltechnik die menschliche Handbewegung beim Aufschlagen." Dadurch entstünden Massen, die eine deutlich stabilere Struktur erhielten und damit weniger schnell kollabierten, führt Rath aus. Mit den Planeten-Rühr- und Knetmaschinen wie der Rego PM 80 gelinge die Verarbeitung von Massen, Brei, Mus, Cremes und Teigen zudem „noch leichter, präziser, hygienischer und schonender. Die exakte Reproduzierbarkeit von Rezepturen gelingt so zuverlässig", verspricht Rath.

Auch kundenspezifische Anpassungen sind für Rego Herlitzius selbstverständliche Praxis: „Spezielle Rührwerkzeuge ermöglichen je nach Bedarf die schnelle Verarbeitung von großen Mengen von Kartoffelpüree, Hackfleisch, Marinaden, Massen und Saucen wie auch Desserts in der Patisserie", bestätigt Rath. Um eine ausreichende und kontinuierliche Leistung zu gewährleisten, sind die Geräte des Herstellers aus hochwertigem Edelstahl gefertigt und laut Geschäftsführer auf eine besonders hohe Beanspruchung „rund um die Uhr" ausgelegt. Bei all den praktischen technischen Helfern, die den Mitarbeitern das Leben erleichtern, sollte allerdings eines nicht zu kurz kommen, erinnert Dirk Gassen: „Generell ist zu empfehlen, in der Vorbereitungsküche genügend Arbeitsfläche für das Vorbereiten und Anrichten von Speisen sowie ausreichend Lagerplatz für Lebensmittel und Küchenutensilien vorzuhalten."

Barbara Schindler