ALIWORLD

DEUTSCHLAND

DAS MAGAZIN DER ALI GROUP

NUMMER 11 | OKTOBER 2023

PHOENIX AUS DER ASCHE

Das grandiose Comeback des Balgownie Estate dank Moffat und der Green Design Group

UNENDLICH SAUBER
WAS COMENDA UND DAS TORRE DEL SARACINO VERBINDET

NACHHALTIG, REGIONAL, ENTSCHLEUNIGT
IM HORTO TICKEN DIE UHREN MIT HILFE VON GRANDIMPIANTI ANDERS

ALI GROUP

Das Weingut Balgownie wurde beim Wiederaufbau von Moffat, einem Unternehmen der Ali Group, und von den Küchenplanern der Green Design Group unterstützt

Herzlich willkommen zur elften Ausgabe der *Aliworld*

Ich hoffe, bei Ihnen ist alles zu Ihrer Zufriedenheit. Auch wenn es manchmal so aussieht, als könnten wir noch nicht ganz an das Vor-Corona-Niveau anknüpfen, gibt es doch immer wieder Lichtblicke am Horizont. Die Lieferkettenprobleme haben sich weitgehend entspannt, Gastronomen und Küchenplaner sind sehr produktiv, und, was im wichtigsten ist, das auswärts Essengehen ist wieder gefragt, auch die Reisebranche hat sich erholt. Obwohl es noch Schwierigkeiten gibt – z.B. durch den Mangel an qualifizierten Arbeitskräften – sind die Aussichten für die Branche wesentlich besser als noch in den vergangenen Jahren.

In dieser Ausgabe präsentieren wir Ihnen wieder die aktuellsten Neuheiten und wissenswerte Erfolgsgeschichten, von denen auch Ihr Unternehmen profitieren kann. Führungskräfte unserer Unternehmen diskutieren in einem Round-Table-Gespräch über das Thema künstliche Intelligenz und robotergestützte Systeme in der Gastronomie, wie sich der Einsatz dieser Technologien auf die Gastronomie (und auf unsere Produkte) auswirkt, und wohin die Reise gehen könnte.

Wir erzählen Ihnen die Geschichte eines Weinguts mit Luxusresort, das nicht nur mit den Folgen der Pandemie zu kämpfen hatte, sondern sich nach einem verheerenden Brand wieder vollkommen neu und sehr erfolgreich aufgestellt hat. In weiteren Artikeln möchten wir Ihnen einen Einblick in die Arbeit der Unternehmen der Ali Group in den verschiedenen Bereichen der Foodservice-Branche geben: Während die Köche von morgen an der Food School Bangkok ausgebildet werden, lernt der Konditorei-Nachwuchs an der Claire Clark Academy in England. Ein Sternerestaurant an der Amalfiküste serviert gehobene italienische Küche, ein Krankenhaus in den Niederlanden achtet auf Nachhaltigkeit und reduziert gleichzeitig seine Betriebskosten – ganz einfach mit Hilfe der richtigen Spültechnik. Und ein Restaurant in Israel nutzte den Lockdown, um seine gesamte Küche inklusive Kochtechnik komplett neu einzurichten.

Vor einem Jahr wurde die Welbilt Foodservice Gruppe Teil der Ali Group. Mit Stolz blicke ich auf die fruchtbare Zusammenarbeit unserer Unternehmen, die unseren Kunden Lösungen in der umfassendsten auf dem Markt erhältlichen Bandbreite an Großküchentechnik anbietet. Das Gespräch mit Leonard Lam (Seite 6) macht deutlich, wie diese Kooperation in der Region Asien-Pazifik funktioniert.

An dieser Stelle möchte ich sieben unserer Unternehmen gratulieren, die 2023 und 2024 wichtige Jahrestage begehen. Delfield wird 75, Friginox, OEM und Rendisk werden jeweils 50 Jahre alt, Inducs, Kromo und Koldtech feiern ihr 25-jähriges Bestehen. Ihr kundenorientierter Ansatz und ihre Fähigkeit, die für den Kunden und dessen Unternehmen optimale Lösung zu liefern, haben diesen Erfolg möglich gemacht.

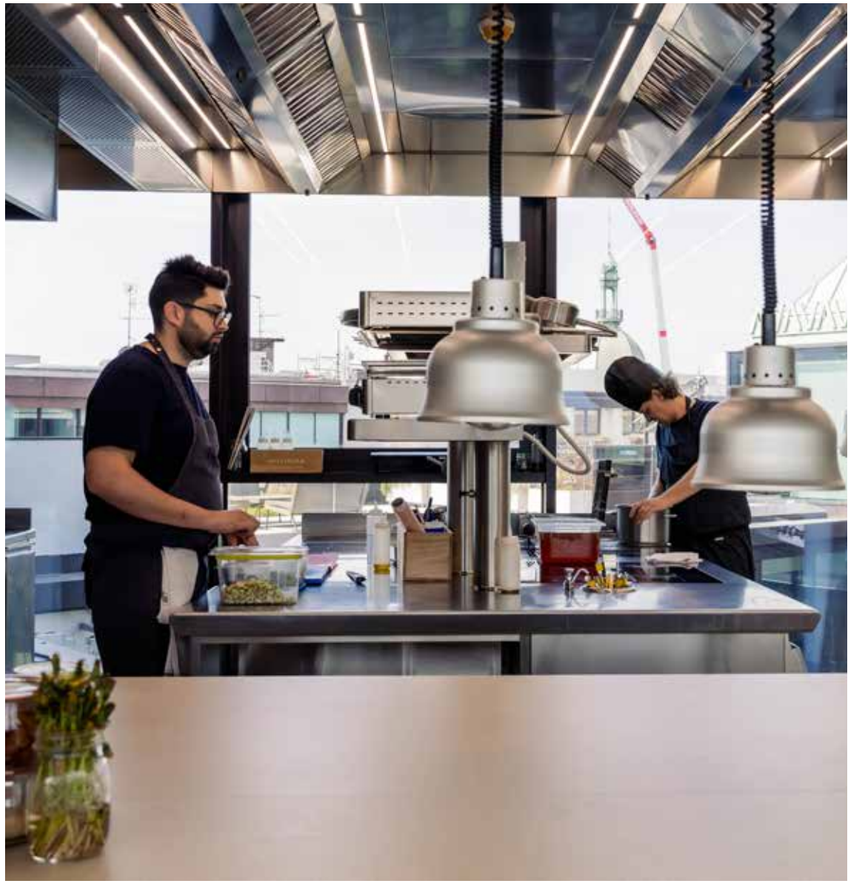
Es hat mich sehr gefreut, auf Veranstaltungen und Messen im vergangenen Jahr – u.a. auf der Sirha Lyon in Lyon, Frankreich, und der NAFEM Show in Orlando, Florida – so viele bekannte Gesichter zu treffen. Ich hoffe, dass ich Sie auch auf der HostMilano oder im nächsten Jahr auf der Sigep in Rimini, Italien, der Internorga in Hamburg, der National Restaurant Association Show in Chicago, der FHA-HoReCa in Singapur und der GulfHost in Dubai wieder begrüßen darf. Ich wünsche Ihnen auch im Namen der gesamten Ali Group-Belegschaft ein glückliches und erfolgreiches Jahr 2024.

Filippo Berti
Chief Executive Officer, Ali Group

01 Wachstum

6 Global denken
Leonard Lam, Managing Director Apac bei Welbilt, erklärt, wie sein Unternehmen lokale Restaurantketten mit seinem Know-how dabei unterstützt, international wachsen zu können

10 Qualität zählt
Andrea Occari, CEO von V Air, und Clark Associates, Händler für Foodservice-Equipment in den USA, über die hohe Qualität der Slush-Maschinen von V Air



02 Trends

12 Automatisierung in der Gastronomie
Verantwortliche der Ali Group-Unternehmen Convotherm, Merrychef und Rendisk beleuchten, wie Automatisierung die Gastronomie verändern wird

03 Success Stories

18 Neue Kochschule
Die Food School Bangkok wird von fünf Unternehmen der Ali Group unterstützt

22 Neue Märkte
Welbilt verhilft der Fried-Chicken-Kette Richeese Factory zu mehr Wachstum

26 Durchatmen
Grandimpianti plant die Küche eines nachhaltigen Mailänder Restaurants

30 Ein Traum
Kochtechnik von Ambach perfektioniert das Restaurant Toto in Tel Aviv

32 State of the Art
Metos hat das nachhaltige Gebäude EDGE Amsterdam West ausgestattet

36 Phönix aus der Asche
Moffat's zentrale Rolle beim Wiederaufbau eines abgebrannten Weinguts

40 Kaffeepause
Rancilio ist beim Podcast A History of Coffee mit von der Partie

44 Maßgeschneidert
Silko's Anteil am großen Erfolg der italienischen Kette La Piadineria

46 Nachhaltig spülen
Ein niederländisches Krankenhaus denkt grün – mit Wexiödisk

50 Langjährige Treue
Burlodge Canada über seine Partnerschaft mit Trillium Health Partners

54 Direkt am Wasser
Baron realisiert das einzigartige Konzept des Sala in Sydney

58 Kulinarische Ausbildung
Hiber glänzt in der Gambero Rosso Academy mit seinem umfassenden Know-how

60 Synergiebildung
Gambero Rosso und Iceteam 1927 kooperieren

62 Perfekte Kombi
Barry Callebaut profitiert gerne von Polaris

66 Torre del Saracino
Die Infinity von Comenda spült in einem Sterne-Restaurant

70 Das richtige Werkzeug
Convotherm ist die perfekte Lösung für die Claire Clark Academy

04 Innovationen

74 Eisgekühlt
Die neuen Flockeneisbereiter von Scotsman Ice stehen für noch bessere Qualität

78 Globale Reichweite
Spültechnik von DIHR wird weltweit an außergewöhnlichen Standorten eingesetzt und sehr geschätzt

80 Stark und zuverlässig
Die kompakten und äußerst energieeffizienten Modelle von Kromo haben es in sich

81 Stilvoll sparen
Die Geschirrspüler von WMAXX, Welbilt, sparen viel Energie und sehen auch noch sehr gut aus

82 Connected
WashCo, Vertriebshändler für Wäschereitechnik, findet mit Grandimpianti ILE den richtigen Anschluss

84 Absolute Frische
Die neuen Kühlschränke der Vanilla-Linie bieten ein hohes Maß an Konnektivität und Qualitätssicherheit, erklärt Alberto Marzocchi von Friulinox

86 Schnell serviert
Der neue kompakte Hochgeschwindigkeitsofen von Lainox ist innovativ, leicht zu bedienen und kompakt. Ein Überblick über seine Leistungsmerkmale, die Schnelligkeit bei hoher Qualität bieten

Titelbild:
Moffat hat das Weingut Balgownie Estate in Australien mit Stil neu eingerichtet

05 Ali Group

90 Aus aller Welt
Neues von den Unternehmen der Ali Group

96 Unsere Unternehmen
Alle Unternehmen der Ali Group und ihre Produktsparten weltweit

98 Kontakt
Ihre Ali Group Partner

01
Wachstum

MIT WELBILT WIRD ALLES GUT

Viele Restaurantketten in Asien wollen expandieren, um neue Märkte zu erschließen. Doch aller Anfang ist schwer. **Leonard Lam**, Managing Director Apac bei Welbilt, erklärt, wie sein Unternehmen Betreiber im Inland dabei unterstützt, ihre Geschäfte zu erweitern und gleichzeitig die Ausgaben für Miete, Betriebskosten und Löhne niedrig zu halten

Der asiatisch-pazifische Wirtschaftsraum ist ein Markt mit großen Chancen für die Gastronomie. Nach Angaben von Euromonitor International ist in den nächsten fünf Jahren im asiatisch-pazifischen Raum im Bereich Foodservice mit einer Zuwachsrate von 8,7% zu rechnen. Während China seinen Fokus im Rahmen des sogenannten „doppelten Wirtschaftskreislaufs" vor allem auf den Aufbau starker lokaler Unternehmen und auf die Stärkung der Binnenwirtschaft richtet, erholen sich in Südostasien tourismusabhängige Märkte wie Thailand und Indonesien gerade von den Folgen der Corona-Pandemie und erleben eine wachsende Nachfrage nach neuen Gastronomie-Konzepten.

Viele asiatische Ketten wollen auf den Trend aufspringen, besitzen aber oft zu wenig Kenntnisse schon über die eigenen Märkte. Ein Partner wie Welbilt®, Hersteller von Großküchentechnik und bereits auf diesem Markt tätig, kann da sehr nützlich sein.

„Hier gibt es viele lokale Restaurantketten, die sehr schnell wachsen", sagt Leonard Lam, Managing Director bei Welbilt für den asiatisch-pazifischen Raum. „Sie sind stark im inländischen Markt, wissen aber nicht, wie sie ebenso erfolgreich auch international wachsen können."

Mit Niederlassungen und Customer Experience Centern in drei asiatischen Ländern – Singapur, Indien und China – und einem Portfolio aus internationalen Foodservice-Equipment-Ausrüstern im Rücken, steht Welbilt lokalen Ketten gerne bei ihren Expansionsprojekten zur Seite. So hat das Unternehmen beispielsweise ▸

„Hier gibt es viel lokale Restaurantketten, die sehr schnell wachsen. Sie sind stark im inländischen Markt, wissen aber nicht, wie sie ebenso erfolgreich auch international wachsen können"

Leonard Lam

die philippinische Fast-Food-Kette Jollibee bei ihrem Markteintritt in Europa, im Nahen Osten und in den USA unterstützt, und ist Partner der indonesischen Fried-Chicken-Kette Richeese (siehe S. 22), die gerade Filialen in Malaysia und China aufbaut.

„Wenn solche Unternehmen in andere Länder expandieren, brauchen sie einen soliden Partner an ihrer Seite", so Lam. „Wir verfügen über ein Vertriebsnetzwerk in der gesamten Region, mit dem wir sie unterstützen können. So müssen sie nicht jedes Mal das Rad neu erfinden, wenn sie in einen neuen Markt eintreten."

Ein Komplettpaket

Einer der Kernpunkte von Welbilt ist seine große Bandbreite an hochwertigem Equipment, mit der sich der gesamte Bedarf der Gastronomiebranche abdecken lässt: Kombidämpfer, Hochgeschwindigkeitsöfen, Fritteusen und Pizzaöfen bis hin zu Schockfrostern und Kühltechnik. „Obwohl", fügt Lam hinzu, „genau genommen wurde das Portfolio erst 2022 nach der Akquisition durch die Ali Group mit den Ali Group Marken Ambach, DIHR, Icematic, Tecnomac und Silko komplett."

„Wir waren breit aufgestellt, aber uns fehlten ein paar Sparten", räumt er ein. „Wir hatten keine Spültechnik im Sortiment, keine Schnellkühler, keine Eiswürfelbereiter – Manitowoc Ice wurde im Zuge der Akquisition verkauft. Und die Auswahl an europäischer horizontaler Kochtechnik war gering. Mit den fünf Unternehmen konnten wir die Lücken in unserem Portfolio schließen und alles abdecken, was Großküchentechnik betrifft – von der Front- bis zur Back-of-House-Küche – und jetzt wirklich jeden Kundenwunsch erfüllen."

Weltbilt hat 2022 die Herstellung und den Vertrieb für sämtliche für den chinesischen Markt bestimmte Produkte, darunter Marken wie Crem® und Frymaster®, in seine neue Produktionsanlage nach Hangzhou verlegt. „Wir finden es wichtig, das für den asiatischen Markt bestimmte Equipment auch in Asien zu produzieren", sagt Lam. "Wir wollen nahe am Markt sein. Wir wollen Produkte herstellen, die für den Markt geeignet sind, nebenbei ist der Aufwand für Fracht und Logistik so auch geringer."

Entgegen anfänglicher Befürchtungen von Kunden, dass laufende Projekte und Auslieferungen durch die Verlegung beeinträchtigt werden könnten, verlief der Übergang so reibungslos wie möglich. „Wo letztendlich produziert wird, war den Kunden egal. Sie wollten nur ihre Produkte sicher erhalten", sagt Lam. „Trotz der schwierigen Ausgangslage mit Lieferkettenproblemen infolge der Pandemie und einem sehr engen Zeitplan, haben wir den Wechsel über die Bühne gebracht ohne unsere Kunden groß zu belasten."

Die Kernprobleme der Betreiber

Ein entscheidendes Kriterium, das neben seinem Angebot an Komplettlösungen für Weltbilt spricht, ist, dass sein Equipment – als Einzel- oder Komplettlösung – auf die Kernprobleme der Gastronomie in dieser Region reagiert: steigende Miet- und Betriebskosten in Verbindung mit Arbeitskräftemangel.

„Der Platz ist begrenzt und die Betreiber fragen nach Geräten, von denen sie nur zwei statt vier benötigen, bei gleicher Produktivität", so Lam. „Kombigeräte sind das Motto der Stunde, damit die Küchen auf kleinsten Raum passen und mehr Platz für die Front-of-House-Bereiche bleibt."

„Der Platz ist begrenzt und die Betreiber fragen nach Geräten, von denen sie nur zwei statt vier benötigen, bei gleicher Produktivität. Deshalb sind Kombigeräte das Motto der Stunde"

Leonard Lam

Zudem setzt Welbilt auf Geräte mit automatisierten Prozessen, um den Arbeitsaufwand in den Küchen niedrig zu halten. „Mit Hilfe von automatisierten Arbeitsabläufen können Betreiber ihre Effizienz gut steigern", stellt Lam fest.

Ein weiterer Faktor ist der Einsatz von ressourcenschonenden Technologien.

„Gastronomen wollen ihre Betriebsausgaben im Griff haben. Sie wollen kontrollieren können, wieviel Energie, Wasser, Reinigungsmittel oder Öl ihre Geräte verbrauchen", erklärt Lam.

Deshalb sind die meisten Geräte von Welbilt standardmäßig mit der KitchenConnect® von Welbilt vernetzbar. Die Plattform gibt einen Überblick über sämtliche Daten aller Geräte in jeder Küche, über ihren jeweiligen Betriebsstatus und an welchen Stellen noch Einsparpotential an Ressourcen, Zeit und Geld besteht.

„Mit den Leistungsmerkmalen unseres Equipments lassen sich die drei Kernprobleme lösen", sagt Lam. „Wir nennen das FitKitchen®."

Mit seinem umfassenden Portfolio und seiner leistungsfähigen Produktionsstätte in Asien ist Welbilt perfekt aufgestellt, um lokale Restaurantketten in einem herausfordernden Markt optimal zu unterstützen, damit sie die sich schnell entwickelnden Chancen in dieser Region nutzen zu können. ■

Oben: Welbilt hat Büros und Customer Experience Center in Singapur, China und Indien

DAS UNTERNEHMEN

1929
Welbilt verfügt seit bald hundert Jahren über Erfahrung und Branchenkenntnis: seit Gründung der Welbilt Stove Company 1929 durch die Gebrüder Hirsch

28
Anzahl der weltweiten Marken

4.000+
Anzahl der Mitarbeiter weltweit

5
Nach der Akquisition durch die Ali Group konnte Welbilt sein Sortiment im Raum Asien-Pazifik um fünf Ali-Marken ergänzen: AMBACH, DIHR, ICEMATIC, TECNOMAC und SILKO

welbiltasia.com

MEHRWERT DURCH VERTIKALE LUFTSTROM-TECHNIK

Moderne Technologie, attraktives Design, Zuverlässigkeit und ein hervorragender Kundenservice zeichnen die Slush-Maschinen von V Air aus

Clark Associates ist der größte Händler für Foodservice-Equipment in den USA. Das Unternehmen erzielt über 90 % seines Umsatzes über seine Online-Plattform webstaurantstore.com, was bemerkenswert ist. Die Website hat sich im Lauf der Jahre zur wichtigsten Bezugsquelle für Restaurantausstattungen und Gastronomiebedarf im Internet entwickelt. Seit zwei Jahren arbeitet das Unternehmen nun mit V Air zusammen.

„Mit den Geräten von V Air konnten wir unser Portfolio im Kalt- und Eisgetränkesegment ausbauen. Wir sind immer wieder aufs Neue beeindruckt von der hohen Qualität der Produkte und des Service von V Air“, sagt Reeves Connolly, Director of Procurement, Furniture & Fixtures bei Clark Associates. „Qualität und Design – das zeichnet die Geräte von V- Air aus. Das Kundenfeedback ist fantastisch.“

Zuverlässigkeit und Leistungsfähigkeit

Mit derselben Anerkennung würdigt Connolly die Mitarbeiter von V Air. „Sie sind kompetent, zuverlässig und entgegenkommend.“

Es gehöre zur DNA des Unternehmens, seinen Kunden zuzuhören, erzählt Andrea Occari, CEO von V Air. „Um die Geräte für jede Raumgröße zu optimieren, haben wir eine vertikale Luftstrom-Technik entwickelt.“

Die Slush-Maschine CLASSIC hat sich dank ihrer Zuverlässigkeit und Leistungsfähigkeit auf dem Markt durchgesetzt. „Deshalb nutzen wir die vertikale Luftstrom-Technik auch für die anderen Maschinen in unserem Sortiment: Die DREAM, unsere Hochleistungs-Slush-Maschine, die COOL mit schneller Kühlung und die SMART, das Nachfolgemodell der CLASSIC mit verbesserten Leistungsmerkmalen – sie alle verfügen über diese Technik”, erklärt Occari.

Die CLASSIC war das erste Modell mit vertikaler Luftstrom-Technik, durch die die Slush-Maschinen von V Air mehr in den Fokus rückten. „Mit diesem System konnten wir nicht nur kompakte Geräte für wenig Platz anbieten, sondern auch die Leistungsfähigkeit der Geräte enorm verbessern, was vorher kaum möglich war“, sagt Occari. „Sie sind jetzt mit einem leistungsstärkeren Antrieb ausgestattet und technisch weniger problemanfällig, die Maschinen kühlen wesentlich schneller, was viel Energie spart, und sind enorm benutzerfreundlich im Design und in der Reinigung.“

> „Qualität und Design – das sind die herausragenden Merkmale der Slush-Maschinen von V Air. Das Kundenfeedback ist wirklich fantastisch“
>
> **Reeves Connolly, Clark Associates**

Produkte für die Zukunft

Der Innovationsgeist von V Air ist unverändert, das Unternehmen arbeitet derzeit an der Entwicklung eines Geräts zur Herstellung von kohlensäurehaltigen Slushies.

„Es war schon immer unser Ziel, ein vollständiges Portfolio an Maschinen für Eis- und Kaltgetränke – Slushies ohne Kohlensäure, Slushies mit Kohlensäure und gefrorene Cocktails – anbieten zu können“, so Occari. „Wir wollen das erste Unternehmen sein, das mit seinem Portfolio den gesamten Bedarf dieser Branche abdecken kann.“ ■

Oben: Reeves Connolly, Director of Procurement, Furniture & Fixtures bei Clark Associates; Rechts: Andrea Occari, CEO von V-AIR

KALTGETRÄNKE AUS DEM HOHEN NORDEN

Laguna Produkter AS, ein Unternehmen mit Sitz in Norwegen, produziert Slush-Konzentrate für gefrorene Getränke. Die Produkte sind aufgrund ihrer Qualität inzwischen so nachgefragt, dass der Name – BrainCooler® – schon für das Getränk an sich steht. Man trinkt in Norwegen keinen Slushie, sondern einen BrainCooler®.

„Slush-Eis Konzentrate für gefrorene Getränke und Slushies in einem der kältesten Länder der Welt herzustellen, ist schon etwas kurios“, sagt Christian A. Faureng, CEO von Laguna Produkter. „Im Rahmen eines hausinternen Tests verschiedener Slush-Maschinen in den Jahren 2018, 2019 durften wir die CLASSIC kennenlernen – eine wirklich revolutionäre Entwicklung. Herausstechend war vor allem ihre reduzierte Gefrierzeit."

Die Zusammenarbeit mit V Air empfand Faureng als gleichermaßen „bereichernd und inspirierend“.

„Obwohl wir nur ein relativ kleiner Markt sind, werden unsere Anregungen ernst genommen. Wir schätzen die prompte Reaktion des Unternehmens auf unvorhergesehene Probleme und auf Kundenwünsche“, sagt er. „Der Austausch von Erfahrungen und Best Practices mit anderen Kunden des Unternehmens auf Veranstaltungen von V Air und die Besuche des V Air-Teams hier vor Ort haben uns dabei geholfen, marktführend zu werden.“

DAS UNTERNEHMEN

75%
Schnellere Abtaufunktion

Erstes
Unternehmen im Getränkesektor mit patentierter vertikaler Luftstrom-Technik

100%
Nutzung des verfügbaren Raums. Kein Sicherheitsabstand erforderlich

v-air.es

02

Trends

Automatisierung – mit den Menschen

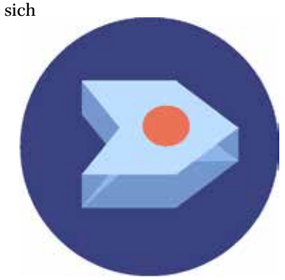
Die diesjährige National Restaurant Association Show wurde mehr denn je bestimmt von automatisierten und robotergestützten Systemen. Elly Earls spricht mit dem Foodservice-Berater **Juan Martinez,** FCSI, und Verantwortlichen der Ali Group-Unternehmen Convotherm, Merrychef und Rendisk darüber, was sich durch Automatisierung in der Gastronomie verändert – und warum sie kein kurzfristiger Hype ist

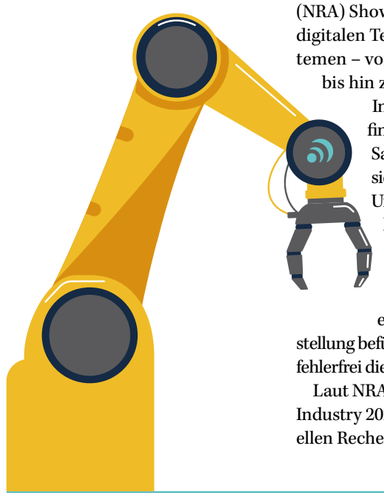
Die Idee, bestimmte Abläufe in der Gastronomie zu automatisieren, ist nicht neu. Schon Jahre bevor das Internet massentauglich wurde, entwickelte der heutige Foodservice-Berater Juan Martinez, FCSI, mit seinen Kollegen von Burger King ein „Fast Food Drive-Thru Video Communication System", eine Konstruktion aus Videomonitoren, Spiegeln und einem Bestellterminal. Die Pläne zu diesem System liegen seit 1992 im Archiv des US-Patent- und Markenamts.

Automatisierung war bereits Jahrzehnte vorher ein Thema. Ein kurzer Film aus den 60er Jahren zeigt ein vollautomatisch betriebenes Fast-Food-Restaurant. Die Ingenieure der American Machine and Foundry's (AMF) Central Research Labs in Stamford, Connecticut, wurden u.a. mit elektronisch gesteuerten Maschinen zur Zubereitung und Verpackung von gegrillten Hamburgern, Pommes frites und Softdrinks zu Pionieren der automatisierten Bestellmöglichkeit und Lagerverwaltung in der Gastronomie.

„Der Spot ‚Automatic Hamburger Machine' auf YouTube ist ein herrlicher Rückblick auf diese Zeit. Aber er zeigt uns, wie lange es die Ideen für technologiegestützte Systeme schon gibt", sagt Martinez, der bis zur Gründung seiner Beratungsfirma die F&E-Abteilung bei Burger King geleitet hat. „Auch Burger King hat vor dreißig Jahren schon mit automatischen Vorrichtungen wie Fritteusen, Transportbändern und Self-Order Terminals gearbeitet. Aber natürlich verfügen wir heute über modernere und vor allem intelligente Technologien", sagt er.

Auch der Kostendruck ist wesentlich höher geworden. Damals waren die Personalkosten in der Gastronomie noch deutlich niedriger, d.h. es dauerte länger, bis sich die Investition in automatisierte Systeme amortisiert hatte. Heutzutage, da die Lohnkosten rasant steigen, macht sich die Ausgabe schnell bezahlt. „Die Tendenz zur Automatisierung hat sich zunächst, möglicherweise aus guten Gründen, nicht weiterentwickelt", sagt Martinez. „Aber jetzt zeigt sich sehr deutlich, wohin die Reise geht."





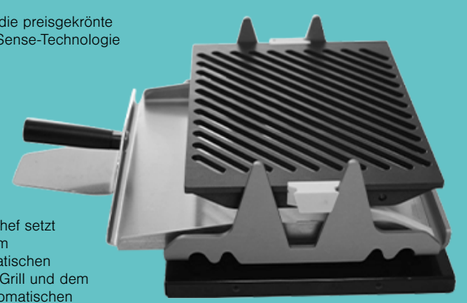
AUF DEM WEG ZUR AUTOMATISIERUNG

Die diesjährige National Restaurant Association (NRA) Show wurde mehr denn je bestimmt von digitalen Technologien und robotergestützten Systemen – von der automatischen Getränkeausgabe bis hin zu digital gesteuerten Kombidämpfern. In Fachkreisen viel diskutiert wird das „Infinite Kitchen"-Konzept der amerikanischen Salatkette Sweetgreen. Von der Automatisierung seiner Restaurants erwartet sich das Unternehmen eine Halbierung der Personalkosten bei gleichzeitiger Umsatzsteigerung. Zur Beschleunigung der Betriebsabläufe werden die über ein Transportband laufenden Schüsseln automatisch mit den einzelnen Komponenten der jeweiligen Bestellung befüllt – ein System, das höchst effizient und fehlerfrei die georderten Salate zusammenstellt.

Laut NRA-Bericht „State of the Restaurant Industry 2023" ist das erst der Anfang. Nach aktuellen Recherchen erwarten Quick-Service-Restaurants (QSRs), dass 2025 bereits 51% ihrer Prozesse automatisiert ablaufen werden, im Full-Service-Segment sind es 27%. Insgesamt sind 58 % der Betreiber davon überzeugt, dass technologiegestützte und automatisierte Prozesse noch dieses Jahr in ihrem Bereich eingesetzt werden, wobei 64 % der Fast-Casual-Betreiber und 59 % der QSRs glauben, mit Hilfe von Automatisierung auf den Personalmangel reagieren zu können.

„Dabei soll Automatisierung nach Aussage vieler Betreiber keinesfalls menschliche Arbeitskräfte ersetzen, sondern sie durch Verbesserung der Arbeitsbedingungen sogar unterstützen", sagt Martinez. „So zumindest die politisch korrekte Darstellung. Die Realität in den USA sieht anders aus. Qualifizierte Arbeitskräfte zu finden ist schwierig geworden, außerdem sind sie teuer. Automatisierung muss sich für das jeweilige Unternehmen rentieren, und da die Personalkosten immer weiter steigen, wird das bald der Fall sein."

Oben: die preisgekrönte ConvoSense-Technologie



Merrychef setzt mit dem automatischen Panini-Grill und dem vollautomatischen Kochen auf KI

„Viele Betreiber werden mittels Automatisierung ihre Mitarbeiter entlasten"

Juan Martinez

UMSATZ-STEIGERUNG

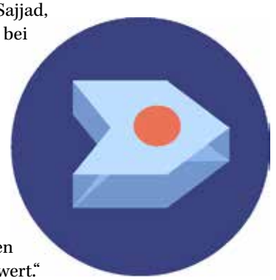
Neben der Senkung von Personalkosten hat die Automatisierung noch weitere Vorteile: Sweetgreen und viele andere Unternehmen versprechen sich davon eine Umsatzsteigerung. „Eine automatisierte Getränkeausgabe entlastet z.B. den Mitarbeiter am Drive-Thru-Schalter, er kann in derselben Zeit mehr Kunden bedienen und das Unternehmen so den Umsatz mit derselben Zahl an Mitarbeitern steigern", erklärt Martinez. „Statt 60 Autos pro Stunde kann er so vielleicht 70 bedienen. Der beste Weg zu höheren Gewinnen ist die Umsatzsteigerung. Natürlich möchte jeder die Betriebskosten niedrig halten, aber es ist nicht klug, das zu Lasten des Umsatzes zu tun. Automatisierung hat noch mehr positive Aspekte, beispielsweise die höhere Arbeitssicherheit der Beschäftigten und die gleichbleibende Qualität der Speisen."

Kriterien, die auch bei der Entwicklung der ConvoSense-Assistenzsysteme von Convotherm im Vordergrund standen, für die das Unternehmen auf der diesjährigen NRA Show den Kitchen Innovations Award erhielt. Der Preis zeichnet innovative Back-of-House-Technologien aus, die u.a. in den Bereichen Automatisierung, Nachhaltigkeit, Effizienz und Platzersparnis für Verbesserung sorgen und dadurch Wachstum ermöglichen.

Der Convotherm maxx pro ist der erste Kombidämpfer, der dank künstlicher Intelligenz und modernster Sensorik den Mitarbeitern viel Arbeit abnimmt. „Die KI kann mittels eines hochempfindlichen optischen Sensors beim Bestücken jedes einzelne Produkt auf jeder Ebene identifizieren und wählt automatisch das passende Gar- bzw. Backprogramm. Sobald die Tür schließt, startet der Ofen", erklärt Arndt Manter, Director of Product Management bei Convotherm.

„Automatisierung heißt bei uns maximale Unterstützung des Nutzers sowie Effizienzsteigerung durch schnellere Abläufe bei höchster Ergebnissicherheit – Tag für Tag. Gleichbleibende Qualität und Frische der Speisen haben bei unseren Kunden für eine Umsatzsteigerung von 25% und mehr gesorgt."

Merrychef setzt auf künstliche Intelligenz, um seinen Kunden mit dem automatischen Panini-Grill und vollautomatischem Kochen maximale Flexibilität und Geschwindigkeit zu bieten. „Bei uns geht es um Schnelligkeit", sagt Adam Sajjad, Product Director bei Merrychef. „Wir beschleunigen Prozesse durch den Wegfall von arbeitsintensiven, manuellen Aufgaben. Die höhere Produktivität bringt einen deutlichen Mehrwert."



„Das präzise System reduziert Geschirrbruch und spart dadurch Kosten“

Art Huisjes, Rendisk

TEAMWORK MIT ROBOTERN

In der Gastronomie gibt es auch einen großen Bedarf an automatisierten Technologien für die Arbeit hinter den Kulissen. Vor zwei Jahren hat Rendisk, Hersteller von Spültechnik und Lösungen für Lebensmittelabfälle, sein Flex TrayBot-System auf der HostMilano präsentiert.

Das System nutzt sogenannte „Cobots“, das sind kollaborative Maschinen, die Hand in Hand mit Menschen zusammenarbeiten: Mittels Roboterarm werden die Tabletts mit schmutzigem Geschirr auf ein Transportband geladen und in die Spülküche befördert. Dort sortieren die Mitarbeiter das Spülgut in Körbe, die auf dem Band weiter zu den Geschirrspülmaschinen laufen. Das auf den Tabletts verbliebene Besteck wird automatisch von Magnetgreifern aufgenommen.

Rendisk kann eine wachsende Nachfrage nach diesem System verzeichnen. Betriebsrestaurants, Hochschulen und Krankenhäuser denken zunehmend um und suchen laut Art Huisjes, International Sales Manager bei Rendisk, nach sehr viel effizienteren Lösungen für Routineabläufe im Back-of-House-Bereich. Sie bieten vor allem drei wesentliche Vorteile: „Durch bessere Arbeitsbedingungen wird das Verletzungsrisiko verringert. Es gibt weniger Geschirrbruch, was die Betriebsausgaben reduziert, und die Technologie arbeitet sehr viel effizienter, was Personalkosten spart.“

Martinez empfiehlt seinen Kunden auch gerne den Einsatz von Servicerobotern, die einfache Aufgaben wie das Abtragen des schmutzigen Geschirrs nach dem Essen übernehmen können. „Das Personal wird so von sich wiederholenden Arbeiten entlastet. Es kann sich verstärkt auf die Gäste konzentrieren und ihnen im Rahmen eines besseren Service z.B. noch ein Getränk verkaufen. So werden durch automatisierte und ressourcenschonende Prozesse höhere Umsätze möglich“, erklärt er.

Der Flex TrayBot von Rendisk nutzt eine Cobot-Konfiguration am Transportband

Juan Martinez denkt, dass sich die Nutzung modernster Technologien zur Automatisierung nur langsam durchsetzen wird

LANGSAM ABER SICHER

Bevor seine Kunden in die Automatisierung ihres Unternehmens investieren, prüft Martinez, ob sie ihnen auch den erhofften Benefit verschafft. Aus welchen Gründen wollen Sie automatisieren? Welches Problem wollen Sie damit lösen? Gibt es Alternativen? Inwiefern entlasten Sie Ihr Personal damit? Lohnt sich die Investition? „Das ganze muss rentabel sein, sonst wird das ein Nullsummenspiel“, warnt er. „Nicht zu vergessen: Wer effizient arbeiten will, sollte Speisenangebot und Abläufe so unkompliziert wie möglich halten.“

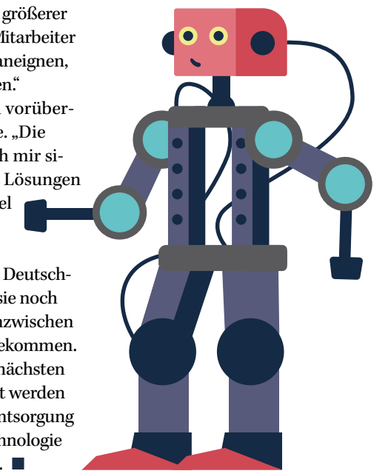
Nach seiner Prognose wird sich die Nutzung modernster Technologien zur Automatisierung in der Gastronomie nur langsam durchsetzen. „Als erste werden wahrscheinlich die großen Ketten davon profitieren, da sie über genügend Potenzial, Leistungsvermögen und Kapital verfügen“, sagt er. „Kleinere Betriebe werden sich langsam herantasten.“ Der größte Unsicherheitsfaktor seien die zu erwartenden Reparatur- und Wartungskosten. Dazu kommt ein größerer Bedarf an Schulungen des Personals. „Die Mitarbeiter müssen sich mehr technisches Know-how aneignen, um mit der Technologie umgehen zu können.“

Allerdings sei die Automatisierung kein vorübergehender Hype, denn sie hat viele Vorteile. „Die Automatisierung wird kommen, da bin ich mir sicher. Sie unterstützt die Gastronomie mit Lösungen zu akuten Fragen wie dem Personalmangel oder der Optimierung des Energie- und Wasserverbrauchs", sagt Manter.

„2020, als die ConvoSense-Technologie in Deutschland eingeführt wurde, hielten die Kunden sie noch für Science-Fiction“, erinnert sich Manter. Inzwischen ist sie im Alltag professioneller Küchen angekommen. Seiner Meinung nach wird KI im Laufe der nächsten Jahre in sämtliche Betriebsabläufe integriert werden – von der Warenwirtschaft über die Abfallentsorgung bis hin zur Reinigung des Bestecks. Die Technologie gibt es bereits. Es ist nur eine Frage der Zeit. ■

„Wer effizient arbeiten will, sollte alle Prozesse so einfach wie möglich gestalten“

Juan Martinez



03
Success Stories

Drei Länder eine Schule

Im Mittelpunkt steht die Zusammenarbeit: The Food School Bangkok wurde letztes Jahr eröffnet. **Laurent Casteret** und **Kurniadi Setiono** von Allied Metal über das einzigartige Projekt

Die Food School Bangkok ist ein nationen- und schulenübergreifendes Projekt, das seinen Studenten eine Ausbildung in Kulinarik und Unternehmensgründung anbietet, mit der Möglichkeit, die erlernte Kochkunst an Ort und Stelle vor einem größeren Publikum zu präsentieren.

Laurent Casteret, Direktor der Food School Bangkok, leitet die multinationale Kooperation. „Wir arbeiten mit drei verschiedenen Schulen aus drei verschiedenen Ländern zusammen", erklärt er.

Der Zusammenschluss von Alma, School of Italian Culinary Arts, des japanischen Tsuji Culinary Institute und des Dusit Thani College, einer der führenden Ausbildungsstätten für das Hotel- und Gaststättengewerbe in Thailand, ist ein absolutes Novum im Bereich Kulinarik-Ausbildung. „Ein sehr spannendes Projekt", sagt er.

Auch ein ebenso komplexes Projekt, zum einen durch die Zusammenarbeit mit mehreren Partnern, zum anderen, weil der Einbau von Großküchen in dem zum Schulgebäude umfunktionierten Objekt ursprünglich nicht vorgesehen war.

„Das größte Problem war die Zusammenlegung von drei internationalen Größen im Ausbildungsbereich unter einem Dach. Wir haben letztendlich ein Bürogebäude in der Nähe der Universität entsprechend umgebaut, allerdings war es nicht für die Einrichtung von Küchen ausgelegt", sagt Kurniadi Setiono, Principal Designer bei Allied Metals und verantwortlich für die Planung der Großküchen.

Die Schule hat im Herbst letzten Jahres den Betrieb aufgenommen, zunächst nur für Kurzlehrgänge, dann mit den ersten Studenten für den dreistufigen Studiengang mit jeweils 200 Stunden Unterricht.

Zur Ausstattung der Küchen hat die Schule mit Unternehmen der Ali Group zusammengearbeitet: mit Ambach, Carpigiani, Eloma, Olis und Williams.

„Wir haben uns gefreut, das Designteam von Allied Metals, einem langjährigen Partner von Eloma, und deren Berater unterstützen zu dürfen", sagt Volkmar Rau, Senior Sales Manager der Eloma GmbH. „Unser Kombidämpfer Multimax ist ideal für die Food School, das ist ein leistungsstarkes Gerät, zugeschnitten auf die Bedürfnisse von Profiköchen. In Kombination mit der Multi-Eco-Kondensationshaube und dem passenden Untergestell konnten wir der Schule die beste Lösung für ihre Küchen anbieten."

Drei Etagen, drei Küchen

Die Schule erstreckt sich über drei Etagen mit jeweils 1.000 Quadratmetern. Auf jeder Etage ist eine kulinarische Tradition zu Hause.

Im Erdgeschoss wurde ein Incubator eingerichtet, mit acht voll ausgestatteten Küchen und einer Bäckerei. „Diese Infrastruktur dient Unternehmern und Start-Ups zur Entwicklung von neuen Food-Konzepten. Feinschmecker, Branchenprofis, Köche und Studenten sind herzlich dazu eingeladen, die Kreationen im Speiseraum zu probieren", sagt Casteret. „Wir planen, diesen Bereich auch für Schulungen von Nachwuchsköchen und jungen Unternehmern zu öffnen. Die Küchen können jederzeit von kulinarischen Experten oder solchen, die es werden wollen, angemietet werden."

Im zweiten Stockwerk befinden sich die asiatischen Küchen – die japanische und die thailändische – auf der dritten Etage wird italienische Kochkunst und Konditorei gelehrt. Hier stehen den Studenten auch Speiseeismaschinen von Carpigiani zur Verfügung.

Aufgrund seiner Vielseitigkeit hat man sich hier für den ReadyChef von Carpigiani entschieden, denn damit kann Enrico Nativi, Ausbilder für Konditorei an der Food School, neben Gelato auch noch Gebäck herstellen.

„Ein hervorragendes Gerät, das nicht nur zur Zubereitung von Gelato, sondern auch von anderen Konditorei-Produkten wie Crème Pâtissière, Soßen, Toppings und Joghurt konzipiert wurde. Es verfügt über mehrere Programme zur Eisherstellung, u.a. zur Erhitzung der Eismischung mit anschließender Kühlung oder mit den Funktionen Pasteurisierung und Reifung", sagt Antonello Ugliono, Business Development Manager, Carpigiani.

Die Studenten können ihre im Rahmen des Unterrichts hergestellten Produkte anschließend im Incubator im Erdgeschoss bei Verkostungen vorstellen. „Das Tolle an diesem Ausbildungskonzept ist, dass die Studenten sich mit den Profiköchen im Erdgeschoss jederzeit austauschen können", sagt Casteret.

Helfende Partner

Die Küchen wurden nach einem anderen Konzept als normalerweise üblich geplant. „Sonst steht in jeder Kochschule auf der Welt jedem Schüler ein eigener Kochblock zur Verfügung", erklärt Setiono. „Wir machen es anders, damit die Studenten lernen, im Team zu arbeiten. ▸

„Das Tolle an diesem Ausbildungskonzept ist, dass die Studenten sich mit den Profiköchen im Erdgeschoss jederzeit austauschen können"

Laurent Casteret
The Food School Bangkok

Oben: Antonello Ugliono, Business Development Manager, Carpigiani. Unten: Volkmar Rau, Senior Sales Manager, Eloma

„Für unser Küchenkonzept haben wir einen großen Kochblock entworfen, den sich alle teilen. Damit die Studenten schon in der Ausbildung lernen, im Team zu arbeiten“

Kurniadi Setiono
Allied Metals

Der Incubator der Food School Bangkok mit acht voll ausgestatteten Küchen ist ein einzigartiges Konzept, das nur wenige renommierte Fachschulen anbieten. Die Profi-Küchen können jederzeit von Start-Ups angemietet werden, um ihre Food-Konzepte zu testen, bevor sie in ein eigenes Business investieren.
Unten links: Hunter Reynolds, Regional Director APAC und Australien, Ambach

Wir haben einen großen Kochblock entworfen, den sich alle teilen. Später im Arbeitsleben haben sie auch nicht automatisch Anspruch auf ihr eigenes Equipment, und darauf bereiten wir sie schon in der Ausbildung vor.“

Die Aufteilung des Schulgebäudes der Food School Bangkok ist bis ins Detail durchdacht. Für Studium und Teamarbeit wurden großzügige Lernbereiche und Gemeinschaftsräume eingerichtet, es gibt Lehrküchen für die asiatische und die westliche Küche, sogar die Möglichkeit, Videos zu streamen und hochzuladen sowie einen vertikalen Hydrokultur-Garten.

Bei der Ausstattung der Küchen hatten nachhaltige Technologien den Vorrang.

„Nach unseren Berechnungen stellt Energie auf lange Sicht gesehen den größten Kostenfaktor in der Küche dar. In zehn Jahren werden Strom und Gas allein 64% der Betriebskosten ausmachen. Natürlich kann man eine Küche auch für weniger Geld ausstatten, muss dann aber mit sehr viel höheren Energiekosten rechnen“, erlärt Setiono.

„Wir haben einen Partner gesucht, der uns beim Energiesparen hilft, wie beispielsweise Williams. Auch Ambach steht uns mit Rat und Tat zur Seite, Olis hat uns bei der Zusammenstellung der Kochblöcke für die asiatische Küche sehr geholfen. Und Carpigiani hat mit seinen Kursen zur Herstellung von Speiseeis in der Konditorausbildung einen großen Beitrag geleistet. Von allen haben wir großartige Unterstützung erhalten.“

Allied Metals Thailand schwebte ein beidseitig bedienbarer Kochblock mit durchgehender Hygieneabdeckung vor. „Allied arbeitet seit über 20 Jahren mit Ambach zusammen und kennt das umfangreiche Sortiment des Küchenherstellers“, sagt Hunter Reynolds, Regional Director APAC und Australien bei Ambach.

„Dazu kamen die speziellen Anforderungen von Alma, der italienischen Schule. Sie wollte Öfen und Unterbaukühlgeräte, die von beiden Seiten aus zugänglich sind. Ambach machte es möglich – mit seinem Double Modular Design, kurz DMD. Dieses Design ist doppelt flexibel, die Unterbauten können unabhängig von den Gerätemaßen nach Bedarf des Kunden zusammengestellt werden.“

Die Food School Bangkok erfährt enormen Zulauf, die ersten Jahrgänge rücken bald in die nächste Klasse auf. „Wir sind eine internationale Schule, die Multi-Cuisine-Schulungen anbietet, das macht uns so beliebt. In Europa findet man vor allem Schulen mit französischer Küche. Wir sind die einzige Schule in Asien, die sowohl Kurse in italienischer als auch in japanischer Küche anbietet“, sagt Casteret.

„Bei uns in Thailand liegen die italienische und die japanische Küche derzeit ganz groß im Trend. Deshalb haben wir sehr viele Interessenten für diese Ausbildungen“, ergänzt er. „Ich hoffe, dass wir unser Kursangebot bald noch erweitern können.“

„Im Moment sind wir ein Zusammenschluss aus drei verschiedenen Schulen, aber es dürfen gerne noch mehr werden. Ich fände die spanische Küche ganz reizvoll“, sagt er.

Ein anspruchsvolles Projekt, das sehr erfolgreich gestartet ist. „Die Zusammenarbeit funktioniert hervorragend“, sagt Setiono. „Hier treffen Menschen aus drei Teilen der Welt zusammen, aus Italien, Japan und Thailand, um miteinander zu arbeiten. Und wir haben das große Glück, von Ausrüstern unterstützt zu werden, denen etwas an diesem Projekt liegt.“

Überflüssig zu erwähnen, dass auch die beteiligten Partner sich über den Erfolg des Projekts freuen. „Die Zusammenarbeit mit Alma, Allied Metals und The Food School Bangkok war uns eine große Freude, ganz besonders, weil wir den Schülern von Alma eine perfekt geplante, äußerst vielseitige Küche hinstellen konnten“, so Reynolds von Ambach. ■

DAS UNTERNEHMEN

ambach
ambach.com

CARPIGIANI
carpigiani.com

eloma
eloma.com

OLIS
weinnovate cooking
olis.it

williams
williams-refrigeration.co.uk

Als die indonesische Fried-Chicken-Kette Richeese Factory begann, neue Märkte jenseits ihrer Landesgrenzen zu erschließen, hat sie sich mit Bitte um Hilfe an Welbilt, den Hersteller von Großküchentechnik, gewandt. **Kenny Chong,** Chief Operation Officer bei Richeese Factory, erklärt Elly Earls, wie Welbilt das Unternehmen bei seiner Expansion in Malaysia umfassend unterstützt hat und wie die Pläne für eine weitere Zusammenarbeit aussehen

Auf Expansionskurs

Die Fast-Food-Kette ist seit der Eröffnung ihres ersten Richeese Factory Fried-Chicken-Restaurants 2011 in West-Java rasant gewachsen. Nach sechs Jahren zählte sie bereits 49 Filialen, 2019 waren es ganze 162 Restaurants in Indonesien, dem weltgrößten Inselstaat mit den beliebten Touristenzielen Bali und Banda Aceh an der Nordspitze der Insel Sumatra.

Richeese Factory ist nicht die einzige Fried-Chicken-Kette in Indonesien, hat aber das weitaus größere Angebot als ihre Wettbewerber: fünf verschiedene BBQ-Saucen – von ganz mild bis sehr scharf –, ihre beliebten Käse-Dips und ein brandneues Dessert, die Ice Cream Fries.

Die Kette hat bereits drei Filialen im Nachbarland Malaysia eröffnet, bis Ende 2023 sollen weitere sieben dazu kommen, so dass dann insgesamt 259 Standorte in Betrieb sind. „Unsere Restaurants sind immer gut ausgelastet, die Nachfrage ist enorm hoch, auch weit über die Landesgrenzen hinaus", sagt Kenny Chong, Chief Operation Officer, Richeese Factory. „Wir bekommen viele Anfragen von Interessenten aus der ganzen Region, die sich als Franchisenehmer für unsere Kette bewerben." Die Kette plant innerhalb der nächsten drei Jahre den Schritt auf den chinesischen Markt, auf die Philippinen und nach Singapur, mit einer Zuwachsrate von 100 Restaurants pro Jahr.

Die Komplettlösung

Welbilt®, Hersteller und Anbieter von Foodservice-Equipment und professionellen Küchenlösungen, besitzt mit Niederlassungen und Customer Experience Centern in China, Indien und Singapur starke Präsenz im asiatisch-pazifischen Raum. Das Unternehmen hat Richeese Factory bereits in ihrem Heimatmarkt unterstützt.

„Unsere Zusammenarbeit begann mit der Lieferung von Frymaster®-Fritteusen", erzählt William Fletcher, VP of Sales dieser Region bei Welbilt. „Fritteusen, die für konstant gleichmäßige und gute Ergebnisse sorgen, waren Voraussetzung für ein erfolgreiches Wachstum. Frymaster schnitt in verschiedenen Tests am besten ab, weshalb sich die Kette für unsere Fritteusen entschied. Da wir auch über ein gutes Netzwerk in dieser Region verfügen, haben wir ▸

Kenny Chong, Chief Operation Officer, Richeese Factory, managed das Ziel der Kette, bis Ende 2023 auf 259 Filialen in Indonesien und Malaysia zu wachsen

„Wir sind stolz darauf, mit den verschiedenen Geschäfts-kulturen in Südostasien bestens vertraut zu sein“

William Fletcher

Richeese Factory nicht nur die Geräte geliefert, sondern sie zudem in ihrem Wachstumsprozess begleitet. Auch deshalb konnte die Kette in ihrem Heimatland so schnell expandieren.“

Die Eröffnung der ersten Filialen in Malaysia hat die Partnerschaft gestärkt. Um den Workflow und die Back-of-House-Prozesse effizienter zu gestalten, wurde Fabristeel*, eine Tochtergesellschaft von Welbilt, damit beauftragt, Softeismaschinen von Carpigiani, Griddleplatten von Mareno und Wärmeschränke von Fabristeel in den Küchen von Richeese Factory zu installieren.

„Um an komplett neuen Standorten etwas aufbauen zu können, braucht man gute Zulieferer“, betont Fletcher. „Trotz der Lieferkettenprobleme infolge der Corona-Pandemie konnten die Kücheninstallationen bei Richeese Factory in Malaysia innerhalb des vereinbarten Zeitraums realisiert werden – weil sie in uns einen erfahrenen Ansprechpartner für Projektmanagement vor Ort hatten.“

Unterstützung vor Ort

Qualität, Zuverlässigkeit und Kundendienst waren weitere Kriterien, die für eine Zusammenarbeit sprachen. „Die Produktauswahl aus Welbilt-Marken gab uns die Garantie für Qualität. Die Geräte sind effizient, einfach in der Bedienung und liefern gleichbleibend gute Ergebnisse. Außerdem verfügt Welbilt über ein breites Servicenetzwerk in der Region – das ist gut für uns“, sagt er.

Zum Leistungsumfang von Welbilt gehörte aber noch mehr als die Installation von Großküchentechnik. Richeese Factory konnte von den Marktkenntnissen und der Präsenz des Unternehmens in dieser Region profitieren und tiefere Einblicke in den Markt erhalten.

„Wir können mit Stolz behaupten, mit den verschiedenen Geschäftskulturen in Südostasien bestens vertraut zu sein. Wer hier Fuß fassen will, muss sich mit ihnen auseinandersetzen. Und wenn man einmal das Vertrauen eines Kunden gewonnen hat, wird er wieder auf einen zukommen, sobald er weitere Märkte in diesem Teil der Welt erschließen möchte. Mit den nötigen Ressourcen auf diesen Märkten – Mitarbeiter und Produktionsstätten – haben unsere Kunden einen persönlichen Ansprechpartner, statt anonym mit Werken in Europa oder den USA zu verhandeln. Wir unterstützen unsere Kunden persönlich vor Ort“, sagt Fletcher.

Betriebsinterne Köche an den Standorten von Welbilt in Indonesien, Singapur, Malaysia und China sorgen dafür, dass das Speisenangebot der QSR-Ketten in den neuen Märkten auch deren Standards entspricht. „Zutaten und Rezepte müssen manchmal an die Geschmacksgewohnheiten der verschiedenen Kulturen in Asien angepasst werden“, so Fletcher.

Da Richeese Factory in der nächsten Zeit um mindestens 100 Filialen wachsen will, hat das Unternehmen ein großes Interesse an der Zusammenarbeit mit Welbilt. „Unsere ehrzeigen Expansionspläne bedeuten auch eine Intensivierung unserer Arbeitsbeziehungen", so Chong. ■

William Fletcher, VP of Sales für Südostasien und Australien bei Welbilt, sagt, es sei wichtig, das Vertrauen des Kunden zu gewinnen, denn „er wird wieder auf einen zukommen, sobald er weitere Märkte erschließen möchte“

Das Horto befindet sich im Medelan-Gebäude in Mailand, Italien, das demnächst das LEED-Platin-Zertifikat für Nachhaltigkeit erhält

Das Restaurant Horto in Mailand ist der Geheimtipp für eine gehobene, nachhaltige Küche, wie Mitbegründer **Diego Panizza** und **Alessandro D'Andrade** von Grandimpianti Tina Nielsen berichten

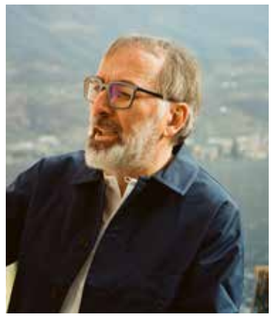
Eine Oase mitten in der Stadt

Im September 2022 hat das Horto seine Pforten geöffnet, ein Ort zum Durchatmen. Seine Lage auf dem Dach des Medelan, einem exklusiven Gebäudekomplex mit Büros und Boutiquen in einem der angesagtesten Viertel der Stadt ist einzigartig. Von der Dachterrasse des Restaurants aus überblickt man das Zentrum von Mailand, das Gebäude selbst erhält demnächst das LEED-Platin-Nachhaltigkeitszertifikat des U.S. Green Building Council. Auch das Horto verfolgt eine nachhaltige und verantwortungsbewusste Philosophie.

Das Speisenkonzept wurde von Küchenchef Norbert Niederkofler entwickelt. Der Südtiroler Starkoch hält drei Michelin-Sterne und den Grünen Michelin Stern für nachhaltige Gastronomie. Die Leitung der Küche hat Küchenchef Alberto Toé übernommen.

„Wir verstehen das Horto als Kulturprojekt, das dazu auffordert, unseren schnelllebigen Lebensstil zu überdenken. Ich glaube, dass wir wieder lernen müssen, mit unserer Zeit bewusster umzugehen, hin zu mehr Lebensqualität", sagt Mitbegründer Diego Panizza. „Wir denken, dass wir unserem Leben mit mehr Wertschätzung begegnen und den Moment wieder bewusster wahrnehmen sollten."

Der Tagesablauf im Restaurant richtet sich nach dem Stand der Sonne. Er beginnt, wenn der Tag erwacht, mit dem Frühstück, es folgt das Mittagessen, wenn die Sonne im Zenit steht. Beendet wird Tag mit einem erlesenen Abendessen. Die Idee dahinter: Momente der Ruhe im hektischen Alltag zu finden. ▸



Oben: Alessandro D'Andrade von Grandimpianti; Mitte: Norbert Niederkofler; Unten: Diego Panizza

„Mailand ist eine schnelllebige und betriebsame Stadt, in der man keinen Ort zum Innehalten findet. Das kann nur die Natur bieten – oder eben unsere Terrasse, die dazu einlädt, einfach mal durchzuatmen", erklärt Panizza.

Eine nachhaltige Küche

Eine grüne Oase im Zentrum der Stadt, mit einer nachhaltigen Speisekarte – das war das Ziel. In der Küche werden nur Produkte von regionalen Erzeugern direkt aus der Umgebung verarbeitet. Durch die Nähe zum Hersteller entsteht wieder ein Bezug zum Lebensmittel und zur Natur. Selbstverständlich werden nur saisonale Produkte serviert, und weil das Meer so weit weg ist, auch nur Fisch aus den umliegenden Seen.

Grandimpianti wurde mit der Planung und Realisierung einer zum Konzept von Küchenchef Niederkofler passenden Küche beauftragt.

„Zur Auswahl stand Küchentechnik der Ali Group Unternehmen, wichtige Kriterien waren Flexibilität und Modularität. Die Planung der Küche erfolgte unter Berücksichtigung des nachhaltigen Konzepts der Speisenzubereitung vom Küchenchef", erklärt Alessandro D'Andrade, Managing Director von Grandimpianti. „Wir haben immer den Anspruch, umweltfreundliche Produkte und energiesparende Lösungen anzubieten, also ganz im Sinne der nachhaltigen Philosophie des Horto."

Die nachhaltige Philosophie des Projekts Horto wird konsequent in allen Bereichen des Restaurants verfolgt – vom Holzfußboden aus alten Fassdauben bis hin zur aus recyceltem Material gefertigten Bekleidung des Personals. Auch ein Ruhetag für die Mitarbeiter ist fest eingeplant, das Restaurant bleibt am Sonntag geschlossen. „Das sind alles Details unseres Gesamtkonzepts", ergänzt Panizza.

Ganzheitlicher Service

Grandimpianti kann auf 50 Jahre Erfahrung mit verschiedenen Branchen zurückblicken, seien es Hotels, Restaurants, Quick-Service-Restaurants, Bäckereien, Gemeinschaftsverpflegung oder Krankenhäuser. Das Unternehmen bietet seinen Kunden dank 360-Grad-Kundensicht einen hervorragenden Service. Es übernimmt jeden Schritt in der Projektabwicklung, von der ersten Beratung über die Planung bis hin zur Logistik, Installation und zum After-Sales-Service. „‚Wir gestalten Ihre Küche, von der Idee bis zur Umsetzung' – das ist unser Angebot an unsere Kunden", sagt D'Andrade.

„Der Kontakt mit Grandimpianti ist von gegenseitigem Vertrauen und Respekt geprägt", erklärt Panizza. „Grandimpianti ist immer für uns da und unterstützt uns bei der Realisierung unseres Nachhaltigkeitskonzepts."

Bei der Anlieferung des Equipments stellte die exklusive Lage des Restaurants eine große Herausforderung dar. „Um die Küchentechnik auf das Dach des Medelan zu transportieren, mussten wir uns gut organisieren", sagt D'Andrade. „Sie wurde mit Hilfe eines mobilen Krans nach oben gehievt."

Die Beförderung der massiven Ambach-Kochblöcke nebst Arbeitsfläche und deren Positionierung in der Küche meisterte das Team mit Bravour. „Unsere Leute haben sich unermüdlich ins Zeug gelegt, um den Kunden zufrieden zu stellen und ihm eine funktionelle, gut designte Küche hinzustellen. Wir sind sehr stolz darauf, zum Erfolg des Horto beitragen zu können und alle Schwierigkeiten auf dem Weg dahin bewältigt zu haben", sagt er.

Grandimpianti hatte sich zunächst mit den Mitarbeitern der Küche zusammengesetzt, um anschließend die ideale Küche für ihre Bedürfnisse zu entwickeln. „Wir haben ein Team aus Fachleuten gebildet, das deren Wünsche aufgenommen und bestmöglich umgesetzt hat", sagt er. „Voraussetzung für die gute Zusammenarbeit war der konstruktive Austausch von Details und Know-how."

Das Restaurant ist zwar eröffnet, das Potential des Nachhaltigkeitskonzepts aber noch längst nicht ausgeschöpft. „Wir haben noch einen langen Weg vor uns, der uns jeden Tag daran erinnert, unseren Werten treu zu bleiben", sagt Panizza. „Unsere Grundüberzeugung und unser Engagement haben das Horto zu einem guten Beispiel für Nachhaltigkeit in der gehobenen Gastronomie und zu einer der wichtigsten kulinarischen Adressen in dieser Stadt gemacht." ■

DAS UNTERNEHMEN

GRANDIMPIANTI
ENGINEERING & CONTRACTING

200+
Grandimpianti hat über 200 Hotelprojekte abgewickelt

1965
Das Unternehmen wurde vor mehr als 50 Jahren gegründet

5
Grandimpianti bedient fünf Hauptkundenkategorien

grandimpiantiali.it

Marken der Ali Group im Restaurant Horto

Das gesamte Küchenprojekt wurde von Grandimpianti geplant und ausgeführt mit folgender Großküchentechnik:

- **Ambach** Front-of-House-Kochtechnik
- **Hiber** Kühltechnik
- **Comenda** Spültechnik
- **Carpigiani** Speiseeismaschinen

Die Arbeitsflächen wurden passend zum Küchenlayout maßgefertigt, Abzugshauben mit integrierter Beleuchtung installiert und die Vorbereitungsbereiche ausgestattet mit professionellem Equipment von Unternehmen der Ali Group. Die Küche verfügt zudem über Geräte zum Schnellgaren, Sous-Vide-Garen und Niedrigtemperaturgaren. Modernste Technologie unterstützt die Köche dabei, exzellente Speisen zuzubereiten.

Das Team von Grandimpianti hat unermüdlich daran gearbeitet, „den Kunden absolut zufrieden zu stellen", sagt Alessandro D'Andrade

Ein Traum wird wahr

Während die Corona-Pandemie die Welt in Atem hielt, nutzte Starkoch **Yaron Shalev** den Lockdown, um einen lang gehegten Traum zu verwirklichen: die alte Küche in seinem Restaurant Toto komplett zu renovieren. Warum er sich für einen maßgeschneiderten Kochblock von Ambach entschieden hat und wie die professionell geplante Küche die Arbeit im Toto in Tel Aviv, Israel, verändert hat

Als Starkoch Yaron Shalev (Bild nächste Seite) vor 19 Jahren das Toto in Tel Aviv übernahm, hatte das Restaurant einen schlechten Ruf. Shalev änderte zwar sofort die Speisekarte, mit zunächst nur fünf Hauptgerichten und fünf Vorspeisen, brachte es aber nicht so recht zum Laufen. In den ungemütlichen und wenig einladenden Räumen wollte einfach keine angenehme Stimmung aufkommen.

Er feilte über die Jahre hinweg immer wieder am Ambiente, an der Küchenausstattung und an seinem kulinarischen Angebot, und schaffte es schließlich in den Kreis der am meisten gefeierten Restaurants in Israel. Dank seiner Lage mitten im Finanzviertel von Tel Aviv kehrten hier viele Politiker und hochrangige Geschäftsleute ein, um die Highlights aus Shalevs italienischer Küche, wie köstliches mageres Tatar und Gnocchi aus Seebarsch, zu genießen. Nur der Chefkoch war nicht zufrieden – er konnte sich weder mit der Einrichtung noch mit der Ausstattung seiner Küche anfreunden.

Dann kam die Corona-Pandemie. Wie alle anderen Restaurants auf der Welt musste auch das Toto seine Türen schließen. Aber anders als die meisten anderen Restaurants auf der Welt hatte es bei seiner Wiedereröffnung im März 2022 einen völlig neuen Look. Shalev hat die Gunst der Stunde genutzt und seinen jahrzehntelangen Traum in die Tat umgesetzt: Er hat das gesamte Toto, wie Israel es kannte und liebte, herausgerissen und komplett neu aufgebaut.

Das Restaurant ist jetzt doppelt so groß wie vorher, die einst finsteren Räume laden jetzt mit moderner, minimalistischer Einrichtung und heller Atmosphäre ein. Die Küche, fast von jedem Platz aus einsehbar, strahlt in neuem Glanz, dank einer maßgefertigten Lösung von Ambach, Williams UK und Metos, in Zusammenarbeit mit dem lokalen Küchenausstatter Nyga Chef. „Die alte Küche war eine Ansammlung von nicht wirklich guten Geräten, die ich im Laufe der Jahre zusammengetragen hatte“, erzählt Shalev. „Die neue Küche ist durchdacht gestaltet, genau dem Ablauf der Produktion folgend, von der Lagerung bis auf den Teller.“

Ambach: die Basis des Projekts

Das Projekt wurde in allen Phasen von Gilad Moscowitz, Director of Sales and Marketing bei Nyga Chef, koordiniert. Für das Zentrum der Küche hatte er sofort einen Kochblock von Ambach im Kopf. „Eine Küche von der Stange, bei der man einfach die Geräte aus dem Katalog bestellt, kam nicht in Frage“, erklärt er. „Wir brauchten einen Partner, der seinem Kunden zuhört, seine Anforderungen versteht und sie in die richtige Lösung umsetzt.“

In schier unendlich vielen Meetings wurde jeder Quadratzentimeter des neuen Kochblocks genauestens geplant. Ambach hat insgesamt zehn Entwürfe mit jeweils kleinen Änderungen erarbeitet. „Wir waren keine einfachen Kunden“, gesteht Shalev. „Mal sollte hier ein Detail geändert, mal dort ein Gerät um ein paar Zentimeter verschoben werden. Aber Ambach war sehr kooperativ und hat sehr schnell und professionell auf unsere Wünsche reagiert. Das Team hat auch nicht mit konstruktiver Kritik gezögert, wenn unsere Vorschläge nicht zweckmäßig waren. Wir waren dankbar für Ratschläge, denn schließlich ist es der Küchenbauer Ambach, der die langjährige Expertise in der Herstellung von professioneller Kochtechnik hat, und zwar auf internationaler Ebene.“

Erwartungen erfüllen

Dreh- und Angelpunkt des ganzen Küchenkonzepts ist der 5,5 m auf 2 m große, massive und einteilige Kochblock von Ambach, mit integrierten Gas- und Elektrogeräten. Die Verkabelung und die Rohre für Leitungen wurden schon im Werk vorbereitet, so dass der Kochblock nach der Montage sofort angeschlossen werden konnte.

„Zentrale Gas- und Wasseranschlüsse sind in Israel nicht üblich, hier wird jedes Gerät einzeln angeschlossen“, sagt Shalev. „Trotz anfänglicher Zweifel klappt es mit dem Ambach-Kochblock wie am Schnürchen.“

> „Wir haben jetzt eine optimale Arbeitsgrundlage für bessere Ergebnisse mit weniger Aufwand“
>
> **Yaron Shalev**

Der Kochblock besticht durch seine handwerklichen Details. Die versiegelt in eine tiefgezogene Brennerwanne eingebauten Brenner sowie die von drei Seiten zugänglichen Wärmeschränke erleichtern die Reinigung. Alle Oberflächen, auch die Bedienfelder, sind aus Edelstahl und somit hitzebeständig und kratzfest. Der Herdblock ist eine perfekte Kombination aus Leistungsfähigkeit, Robustheit und edlem Design, die eingravierten Logos beider Unternehmen geben der eleganten Optik den letzten Schliff.

„Die Planung war perfekt. Zeichnungen und 3D-Renderings auf den Entwürfen haben die zukünftige Küche wirklichkeitsgetreu abgebildet – der fertige Kochblock sieht genauso aus wie auf den Entwürfen“, sagt Shalev.

Das Beste, was es gibt

„Das Projekt musste unter großem Zeitdruck realisiert werden. Wir hatten eine feste Vorgabe“, berichtet Georg Dissertori, der für dieses Projekt verantwortliche Sales Manager. „Die ersten Entwürfe für den Kochblock lagen im November 2020 auf dem Tisch, trotz aller Änderungswünsche war der finale Plan schon im Februar 2021 fertig und im Mai konnten wir liefern.“

Die Installation des Kochblocks musste erfolgen, bevor die Zwischendecke des Restaurants eingezogen wurde. „Das war eine anstrengende Aktion“, erinnert sich Moscowitz. „Der Kochblock wurde in einem Stück per Kran in das Untergeschoß gehoben – eine enorme logistische Herausforderung, aber am Ende des Tages war alles genau da, wo es hin sollte.“

Das Toto hat jetzt eine Küche, die es in Israel so kein zweites Mal gibt. Moscowitz bezweifelt sogar, dass es überhaupt in Europa oder im Nahen Osten eine annähernd ähnliche Küche gibt. „Die Küche ist einzigartig – das Beste, was es gibt, vom Boden bis zur Decke“, sagt Shalev. „Sie bietet unseren Köchen eine optimale Arbeitsgrundlage. Wir konnten die Produktion steigern, wir arbeiten effizienter und wir müssen uns nicht mit Geräteausfällen herumplagen. In der alten Küche war der Stresslevel sehr hoch, weil es sehr anstrengend war, mit dem Sammelsurium aus mangelhaften Geräten Ergebnisse auf dem erwünschten Niveau zu erzielen.“

Die Küche wird sicher die nächsten 20 Jahre halten, zumal sie schon für die künftige Expansion des Restaurants geplant wurde. Shalev kann sich aber gut vorstellen, schon viel früher wieder mit Ambach zusammenzuarbeiten. „Vielleicht in ein paar Jahren, beim nächsten Restaurant“, überlegt er. „Das wäre mein neuer Traum.“ ■

Links: Der Kochblock musste installiert werden, bevor die Zwischendecke eingezogen wurde

DAS UNTERNEHMEN

ambach
You, your kitchen

1953
Ambach wurde 1953 in Südtirol gegründet und gehört heute zu den weltweit führenden Anbietern von professioneller Kochtechnik

70+
Ambach ist Spezialist für die Entwicklung und Fertigung von horizontaler Kochtechnik mit Export in über 70 Länder

1989
Ambach ist seit 34 Jahren Teil der Ali Group

ambach.com

Metos liefert Nachhaltigkeit für ein hochmodernes Bürogebäude in Amsterdam

Nach dreijähriger Bautätigkeit wurde das Projekt EDGE Amsterdam West Ende 2021 fertiggestellt. An der Ausstattung des nachhaltigen Bürogebäudes in der niederländischen Hauptstadt waren neben Metos viele Unternehmen der Ali Group beteiligt

Das EDGE Amsterdam West-Bürogebäude ist ein absoluter Blickfang in der Architekturlandschaft der niederländischen Hauptstadt, konzipiert, um eine nachhaltige und biophile Büroumgebung zu schaffen. Die Integration modernster Technologien wie beispielsweise IoT-Geräte und künstliche Intelligenz (KI) ermöglicht die Gestaltung der jeweiligen Arbeitsplätze nach individuellen Bedürfnissen bei optimaler Energieeffizienz. Das EDGE-Konzept ist die allerneueste Version eines intelligenten Gebäudes.

Die Planung für das Gebäude mit einer Fläche von 60.000 m² stand schon vor Beginn der Pandemie. Nach einer Bauzeit von drei Jahren wurde es zur Nutzung an seinen Eigentümer, der Hana Alternative Asset Management, übergeben. Ziel der Gebäudeentwickler ist Klimaneutralität, ihr Ansatz basiert auf den vier Prinzipien Wohlbefinden, Nachhaltigkeit, Design und Technologie – wichtige Themen in der heutigen Zeit.

Die beeindruckende Architektur mit ihrer 3.000 m² großen Glaskuppel über dem Atrium, durch die viel Tageslicht in das Zentrum des Gebäudes fließt, verdeutlicht den ganzheitlichen Grundgedanken, der Raum schaffen soll für Kreativität, Innovation und eine gesunde Umgebung.

Vor allem auf die Verpflichtung zur Nachhaltigkeit legen auch die Mieter, zu denen angesehene Firmen wie APG, ABP, Alliander, Intertrust, Signify und Boehringer Ingelheim zählen, großen Wert. Sie gehört zur Philosophie von EDGE und zieht sich durch sämtliche Bereiche des Gebäudes, einschließlich Restaurant, Kaffeebar und alle gastronomischen Einrichtungen.

„Die Entwickler des Gebäudes haben HTC Advies, FCSI, mit der Erstellung eines modernen Gastronomiekonzepts beauftragt", erklärt Jos Sauer, Business Development Director beim Küchenausstatter Metos NL. „In dem Bürogebäude sind viele Unternehmen ansässig, das Catering-Angebot muss also sehr gut sein und den Werten des Gebäudekonzepts entsprechen, damit es auch von den Mietern angenommen wird."

Gesundheit, Nachhaltigkeit und Innovation

EDGE ist für den ganzheitlichen Ansatz seiner Bürokonzepte bekannt, bei dem Gesundheit, Nachhaltigkeit und Innovation im Vordergrund stehen. Aspekte, die vor allem seit der Pandemie für neue Arbeitsformen stehen. Zur modernen Arbeitswelt gehören eine gute Vernetzung und gleichzeitig flexible Arbeitsmodelle, um Synergien zu schaffen und innovative Ideen zu entwickeln.

Nachhaltigkeit ist eine der Säulen dieses Konzepts. Deshalb waren bei der Planung des Gebäudes die Zertifizierung durch das BREEAM-Bewertungssystem (Building Research Establishment Environmental Assessment Method) die Integration von IoT-Geräten sowie die konsequente Verwendung nachhaltiger Materialen im gesamten Gebäude, auch in den Küchen und Cafés, von großer Bedeutung. ▸

„Das Catering-Angebot muss sehr gut sein und den Werten des Gebäudekonzepts entsprechen, damit es von den Mietern auch angenommen wird"

Jos Sauer

Die Nachhaltigkeitsphilosophie von EDGE zieht sich durch sämtliche Bereiche des Gebäudes, einschließlich Restaurant, Kaffeebar und alle gastronomischen Einrichtungen

Alte Fassadenelemente und Teile der Betonkonstruktion des ursprünglichen Gebäudes wurden gemäß einer Kreislaufwirtschaft in das neue Design miteinbezogen, wofür das Gebäude die BREEAM-Zertifizierung „ausgezeichnet“ für Nachhaltigkeit erhielt.

So sorgen z.B. Sonnenkollektoren mit einer Fläche von über 6.000 m² sowie unterirdische Wärmespeicher dafür, dass EDGE Amsterdam West mehr Energie produziert als verbraucht. Entsprechend mussten bei der Einrichtung der Küchen und der Gastronomiebereiche Geräte und Abläufe nach den Gesichtspunkten der Energieeffizienz und Nachhaltigkeit geplant werden.

Für die Restaurants und Cafés, die für 1.100 Gäste pro Tag ausgelegt sind und derzeit in etwa 700 Personen verpflegen, bedeutet das, bei effizienter Arbeitsweise Speisen in hoher Qualität zu produzieren, um den im Gebäude arbeitenden Menschen ein attraktives Speisenangebot bieten zu können.

„Es gibt eine große Auswahl an vegetarischen Gerichten, außerdem viel Gemüse und Obst“, sagt Ali Fatih, General Manager des EDGE-Cateringunternehmens Sodexo. „Ziel der Gebäudeentwickler ist eine möglichst geringe Umweltbelastung, die Küchenbereiche miteingeschlossen. Da Nachhaltigkeit auch Teil unserer ethischen Grundsätze ist, haben wir Metos als Ausstatter der Küchen gewählt.“

Mit Küchentechnik der Ali Group

Metos fertigt und vertreibt Großküchentechnik, das Unternehmen ist führend in den Märkten Skandinaviens, des Baltikums und der Benelux-Länder und hat sich mit einigen bedeutenden Projekten in den Niederlanden einen großen Namen gemacht. Die Arbeiten an den regionalen Hauptsitzen von Facebook und Google wurden kürzlich fertiggestellt.

„Außerdem konnten wir gerade ein sehr schönes Projekt im Hauptsitz von Booking.com erfolgreich abschließen – ein riesiges Gebäude für 5.000 Mitarbeiter“, erzählt Sauer. „Für EDGE haben wir die Lieferung des gesamten Equipments für die Produktionsküche übernommen, dazu gehören Kombidämpfer, Bratpfannen, Kochkessel, Induktionsherde, Spültechnik und vieles mehr. Gekocht wird elektrisch, Gas wird in dem Gebäude nicht verwendet.“

An der von Metos gelieferten Ausstattung waren viele Unternehmen der Ali Group beteiligt: die Spezialisten für Spültechnik und Abfallsysteme Wexiödisk und Rendisk, Inducs, der Experte für Induktionstechnik, Ambach, Hersteller von modularer Kochtechnik sowie Polaris und Friulinox, Profis für Kühltechnik. „Die Realisierung des Küchenprojekts nahm fast ein Jahr in Anspruch. HTC lieferte die Entwürfe, anschließend beauftragten wir die Architekten mit der Planung der Anschlüsse, um frühzeitig in die technischen Details miteinbezogen zu werden. So konnten wir sicherstellen, dass der Entwurf von HTC in der Praxis auch funktioniert“, sagt Sauer.

„Aufgrund der BREEAM-Zertifizierung des Gebäudes mussten wir ein entsprechend geeignetes Kühlsystem für die Küche entwickeln“, fügt er hinzu. „Wir haben uns für Geräte mit CO_2 als Kältemittel entschieden. Mit einem Ozonabbaupotenzial von Null und einem geringem Treibhauspotenzial wird es für die Gastronomie immer attraktiver.“

Mittels digitaler Anbindung bietet die smarte Küche sämtliche Vorteile einer cloudbasierten Steuerung aller Prozesse. Die Ali Cloud ermöglicht nicht nur das Auslesen verschiedenster Parameter wie beispielsweise der Temperatur oder des Betriebsstatus, sondern auch die Terminierung von Reinigungszyklen und Wartung oder die Optimierung von Abläufen in der Küche. Metos hat moderne, nachhaltige Küchen geschaffen, technologisch auf dem neuesten Stand und ganz im Sinne der ambitionierten Philosophie von EDGE. ■

„Aufgrund der BREEAM-Zertifizierung des Gebäudes mussten wir ein geeignetes Kühlsystem für die Küche entwickeln. Wir haben uns für Geräte mit CO_2 als Kältemittel entschieden. Mit einem Ozonabbaupotenzial von Null und geringem Treibhauspotenzial wird es für die Gastronomie immer attraktiver“

Jos Sauer

Mittels digitaler Anbindung bietet die smarte Küche im EDGE Amsterdam West sämtliche Vorteile einer cloudbasierten Steuerung aller Prozesse. Die Ali Cloud ermöglicht das Auslesen verschiedenster Parameter aus der Ferne

Die Restaurants und Cafés sind für 1.100 Gäste pro Tag ausgelegt und verpflegen derzeit etwa 700 Personen. Sie müssen effizient arbeiten und hohe Qualität anbieten

DAS UNTERNEHMEN

metos

101 Jahre

Metos, Hersteller und Vertriebspartner von modernster Großküchentechnik, hat im Jahr 2022 sein 100-jähriges Bestehen gefeiert

25.000+

Mit einer Produktion von über 25.000 Geräten pro Jahr liefert Metos beste Qualität, um Arbeitsabläufe und Rentabilität seiner Kunden zu verbessern

10

Der Marktführer in Skandinavien, im Baltikum und in den Benelux-Ländern ist in 10 europäischen Ländern vertreten

metos.com

Balgownie Estate – schöner als je zuvor

Balgownie Estate ist bekannt für sein erstklassiges Restaurant nebst Spa-Bereich und Hotel. Oben: Grant Flack, Head of Operations, Balgownie Estate

Nachdem es durch einen verheerenden Brand zerstört wurde, hat ein Team aus Experten ganze Arbeit geleistet, um das malerisch gelegene Weingut wiederaufzubauen. Dank Moffat und der Green Design Group strahlt Balgownie Estate nun in neuem Glanz

Weniger als eine Stunde von Melbourne, Australien, entfernt, im Herzen des Yarra Valley, einem der bekanntesten Weinanbaugebiete der Welt, liegt Balgownie Estate. Das Weingut hat sich nicht nur mit seinen Weinen einen guten Namen gemacht, sondern ist auch zu einem beliebten Ziel geworden, um einfach mal aus dem Alltag abzutauchen.

Die 70 modernen Zimmer und Suiten nebst Spa-Bereich laden zum Entspannen ein, für die Kulinarik sorgen das Fine-Dining-Restaurant 1309, benannt nach seiner Hausnummer – 1309, Melba Highway –, die Cocktail-Bar und der Weinkeller mit Verkostungen. Auf der überdachten Terrasse kann man den Blick über die malerische Landschaft zwischen den sanften Hügeln des Yarra Valley schweifen lassen. Für Hochzeiten, Konferenzen oder Familienfeiern stehen mehrere Veranstaltungsräume zur Verfügung.

Ein kleines Paradies, hätte nicht 2020 das Schicksal in Form eines Großbrands zugeschlagen.

„Es gab schon Pläne zur Modernisierung des Restaurants und der Küche, aber das verheerende Feuer mitten in der Pandemie hat alles zunichte gemacht. Große Teile des Gebäudes wurden völlig zerstört. Hatten uns vorher schon die Pandemie und ihre Folgen für die Gastronomie schwer zu schaffen gemacht, war unsere Moral jetzt ganz am Boden", erzählt Grant Flack, Head of Operations, Balgownie Estate.

Die ursprünglichen Modernisierungspläne waren damit hinfällig. Das Weingut stand nun vor der riesigen Herausforderung, den Weinkeller, die Restaurantküche, die Bar, die Speiseräume und sämtliche Back-of-House-Bereiche komplett neu zu errichten. „Und das alles zu Pandemie-Zeiten – das war nicht einfach", sagt Flack.

„Während wir damit beschäftigt waren, Entwürfe für den Wiederaufbau zu machen, uns um die Architekten, Handwerker, Designer und Projektmanager kümmern mussten, mit Versicherungen und Gutachtern verhandelten, sollte der Hotelbetrieb inklusive Versorgung mit Speisen und Getränken so gut wie möglich aufrechterhalten werden. Leider haben uns die wiederholten Lockdowns immer wieder einen Strich durch die Rechnung gemacht. ▸

Da der Wiederaufbau nach dem ursprünglichen Grundriss erfolgen sollte, war viel Kreativität gefragt. Oben: Brigette Green, Principal, Green Design Group

An den Herausforderungen wachsen

Um die Folgen der Lockdowns abfedern und gleichzeitig den Wiederaufbau des Gebäudes organisieren zu können, brauchten Flack und sein Team Fachleute mit entsprechender Expertise an der Seite. Die Planer der Green Design Group haben auf Empfehlung von Moffat, Entwickler und Hersteller von Großküchentechnik, ihr Know-how angeboten, Inzitari Commercial Kitchens, Ausstatter und Vertriebspartner von Moffat, komplettierte das Projektteam.

„Balgownie Estate sollte nach dem alten Grundriss auf dem erhalten gebliebenen Fundament in optimierter Version wieder errichtet werden. Es war also viel Kreativität gefragt“, erklärt Brigette Green, Principal der Green Design Group. „Die Küchen und Bars mussten so geplant werden, dass sie sowohl das Fine-Dining-Restaurant als auch den Veranstaltungsraum für 200 Personen bedienen können.“

„Allerdings wollten wir nicht einfach nur eine Kopie des alten Hauses wieder aufbauen, sondern etwas völlig Neues schaffen. Also mussten wir mit der Fläche spielen, Räume kreieren, die sich erst beim Betreten ganz öffnen“, ergänzt sie. „Räume, die sich flexibel in verschiedene Bereiche aufteilen lassen.“

Das Projekt wurde von Spezialisten aus verschiedenen Bereichen durchgeführt, die entlang der zuvor gemeinsam erstellten Zielvorgaben eng zusammengearbeitet haben. Aufgrund der zentralen Bedeutung der Kücheneinrichtung eines gehobenen Restaurants spielte Moffat als Anbieter von Großküchentechnik eine wichtige Rolle im Team.

Eine Küche für die Zukunft

Aufgrund seines umfangreichen und vielfältigen Produktsortiments entschied sich die Green Design Group für Küchentechnik von Moffat zur Ausstattung sowohl der Showküche im Front-of-House-Bereich als auch der Back-of-House-Küche. Für die offene Küche wählte man einen Herdblock von Waldorf Bold mit eleganten schwarzen Fronten.

„Die Showküche ist die perfekte Kombination aus modernem Design und Leistungsfähigkeit, während die Küche für den Veranstaltungsservice mit Equipment von Waldorf und Convotherm® auf Höchstleistung und große Produktivität ausgelegt ist“, sagt Green.

„Die Green Design Group bietet die beste Küchenlösung, was die bedarfsgerechte Planung betrifft – auch im Hinblick auf die Zukunft. In dieser Küche kann der Kunde sein volles Potential entfalten. Deshalb haben wir sie empfohlen“, sagt Perry Peters, State Manager für Victoria bei Moffat.

„Brigette hat ein gutes Gespür für den richtigen Auftritt einer offenen Küche, für leistungsfähige und zuverlässige Lösungen. Die Entscheidung für Waldorf Bold war also naheliegend.“

Leistungsfähigkeit, Zuverlässigkeit und Langlebigkeit machen die Küchen von Waldorf zur ersten Wahl für Kochtechnik der Premiumklasse in Australien. Die Gerätelinie Waldorf Bold steht für einheitliches, elegantes Design mit optional farbiger Frontausführung – perfekt für offene Küchen.

Balgownie Estate hat sich inzwischen von den Folgen der Pandemie und des Feuers erholt und ist wieder zu einem der beliebtesten Ziele in der Region geworden.

„Meine Ansprüche waren hoch – und das war richtig“, sagt Green. „Der Wiederaufbau ist uns wirklich gut gelungen. Wir haben eine tolle Atmosphäre geschaffen, auch in der Küche, die genau auf unsere Anforderungen abgestimmt ist. So habe ich mir das vorgestellt.“

Der Kunde hat das letzte Wort. Und wenn er zufrieden ist, ist das Projekt ein voller Erfolg. „Schon die ersten Entwürfe für die Küche waren perfekt auf unsere Bedürfnisse zugeschnitten. Wir hatten keine Änderungswünsche, die Planer hatten verstanden, was wir brauchen“, sagt Flack. „Es war schön zu beobachten, wie alle am Projekt Beteiligten im Laufe des Prozesses immer weiter über sich hinausgewachsen sind. Natürlich war es auch eine sehr anstrengende Zeit, aber dank der professionellen und sehr engagierten Herangehensweise von Brigette, ICK, Perry und Moffat hat sich die Mühe mehr als gelohnt.“

Der Kunde ist zufrieden. Und Balgownie Estate noch schöner als vorher. ■

DAS UNTERNEHMEN

90+

Die Moffat-Unternehmensgruppe bedient ein großes Spektrum der Hospitality-Branche mit der Erfahrung und dem Know-how von über 90 Jahren Geschäftstätigkeit

1981

hat Moffat Appliances im Hotel Olympia im Vereinigten Königreich seinen ersten kompakten Konvektionsofen mit 3,0 kW Leistung sowie Koch- und Grillfunktion präsentiert

4

Moffat Australia/New Zealand bedient vier wichtige Marktsegmente: Foodservice, Bäckerei, Gesundheitswesen/Verpflegung und Speiseeis: Softeis/Gelato

moffat.com

Kaffee-Talk mit Partnern

Jonathan Morris, Podcaster, und **Simona Sordelli** von Rancilio, Hersteller von Kaffeemaschinen und Sponsor der zweiten Staffel, werfen einen Blick hinter die Kulissen des Podcasts *A History of Coffee* und sprechen über ihre erfolgreiche Partnerschaft

Jonathan Morris (links) und James Harper, die Macher des Podcasts *A History of Coffee*

Von der Kaffeebohne über den Sklavenhandel bis hin zu neuen aufstrebenden Märkten und den Coffee Shops von heute – der Podcast *A History of Coffee* erzählt die Geschichte einer psychoaktiven Substanz, wie sie die Welt geprägt hat und welche Rolle sie in unserem Leben spielt. „Podcasts sind zurzeit sehr beliebt – eine wunderbare Gelegenheit für B2B-Unternehmen wie Rancilio, dieses Medium als Marketing- und Akquise-Tool zu nutzen", sagt Simona Sordelli, Group Marketing Manager bei Rancilio.

Gestartet wurde der Podcast von James Harper. Der Dokumentarfilmer und Autor hat sich von *Coffee: A Global History*, einem Buch von Jonathan Morris über den Siegeszug des schwarzen Getränks als Genussmittel und die unterschiedlichen Vorlieben bei seiner Zubereitung, dazu inspirieren lassen.

„Eigentlich wollte James auf den Spuren des Kaffees um die Welt reisen und daraus einen Podcast machen. Leider ist ihm die Corona-Pandemie dazwischengekommen, so dass er seine Pläne ändern musste. So entstand unser Dialog über die Geschichte des Kaffees", erklärt Morris.

In der ersten Staffel spannen Harper und Morris den Bogen von den Anfängen des Kaffees im Kolonialismus mit Sklaverei und Ausbeutung bis zu den heutigen Formen des Handels und der modernen Kaffeekultur. Die erste Podcast-Serie fand begeisterte Zuhörer nicht nur unter Kaffeekennern und in der Branche, sondern auch in der breiten Öffentlichkeit.

Zielgruppen ansprechen

Auch bei Rancilio, dem Hersteller von italienischen Kaffeemaschinen und Mitglied der Ali Group, kam der Podcast gut an. Für James und Jonathan, die gerade einen Sponsor für die zweite Staffel ihres Podcasts suchten, eine glückliche Fügung. „Wir waren sofort dabei. Für uns ist das Projekt eine großartige Möglichkeit, die Sichtbarkeit unseres Unternehmens zu erhöhen und ein größeres Publikum anzusprechen", erklärt Sordelli.

Rancilio konnte dank seiner 100-jährigen Firmengeschichte und seiner langen Tradition auch zu den Inhalten des Podcasts beitragen. Denn Harper und Morris sprechen nicht nur über

Kaffeemaschinen und patentierte Technologien, sondern besuchen in der dritten Folge das Rancilio-Museum und beleuchten die Rolle des Unternehmens in der Geschichte des beliebten Getränks und in der heutigen Kaffeekultur.

„Wir sind Rancilio dankbar für die großartige Unterstützung, und dass wir die Episode über Italiens Kaffeekultur in dem beeindruckenden Museum des Unternehmens produzieren durften. Bei der Gelegenheit haben wir nicht nur viel über die Technologie hinter den Kaffeemaschinen gelernt, sondern auch darüber, wie die Branche tickt und auf welch vielfältige Art man Kaffee konsumieren kann", sagt Morris. „Wir berichten von den Anfängen der Espressokultur in der Oberschicht und zeigen ihren Wandel bis heute am Beispiel der Weiterentwicklung der Kaffeemaschinen von Rancilio."

„Um eine Community aufzubauen, um die Zuhörer zu erreichen, braucht man gute Inhalte. Dabei geht gar es in erster Linie gar nicht um unsere Kaffeemaschinen, sondern um die Themen dahinter", sagt Sordelli.

„Der Podcast ist ein wunderbares Medium, um informative Inhalte über unser Unternehmen zu kommunizieren – jederzeit für jeden kostenlos verfügbar. Wir erreichen damit potentiell Millionen von Menschen auf der ganzen Welt und können eine Community aufbauen. Wir können auch neue Zielgruppen erreichen, die unsere Marke und das, wofür sie steht, vielleicht noch nicht kennen, um relevante Inhalte über die Geschichte unseres Unternehmens direkt zu adressieren, Vertrauen zu schaffen und ein wirkungsvolles Empfehlungsmarketing aufzubauen."

Harper und Morris wiederum profitieren von der ▸

guten Vernetzung des Unternehmens in der Branche. So konnten sie Nicole Battefeld, Deutsche Barista Meisterin 2018 und Gründerin der Female Barista Society, für ein Interview in der BER Rancilio Station, dem neuen Showroom in Berlin, gewinnen.

„Ohne Unterstützung von Rancilio könnten wir die Serie nicht produzieren", schwärmt Morris. Er betont, dass das Unternehmen keinen Einfluss auf die Inhalte des Podcasts nimmt, sondern im Gegenteil, auch Gespräche über kritische Themen wie beispielsweise den Aufstand der Sklaven in Haiti unterstützt. „James und ich sprachen in einer Folge über die ehemalige französische Kolonie Haiti – damals noch St. Domingue – sie galt im 18. Jahrhundert als das größte Kaffeeanbaugebiet der Welt. Ihr Wohlstand beruhte allerdings auf Sklavenarbeit, mit ihm ging es nach der Revolte der ausgebeuteten Arbeiter bergab: Sie mussten für ihre Unabhängigkeit einen hohen Preis in Form von Reparationen an Frankreich zahlen, Haiti wurde zu einem unbedeutenden Akteur im internationalen Kaffeemarkt."

In der vierten und letzten Folge der zweiten Staffel beschäftigen sich die beiden mit Amerikas angeblicher Liebe zum Kaffee, wie wir sie aus der erfolgreichen Sitcom „Friends" kennen, und versuchen den Mythos um die Ursprünge des Kaffees in diesem Land zu klären: Wurde er schon von den indigenen Völkern Amerikas angebaut und konsumiert oder brachten die ersten Siedler das schwarze Getränk mit?

Unten: Gast Nicole Battefeld ist die mit dem höchsten Preis Deutschlands ausgezeichnete Kaffee-Spezialistin

„Der Podcast hilft uns, neue Zielgruppen zu erreichen, Vertrauen zu schaffen und ein wirkungsvolles Empfehlungsmarketing aufzubauen"

Simona Sordelli

Nachhaltigkeit und Kaffee

Nachhaltigkeit und Klimawandel bilden einen Schwerpunkt im Podcast, ein Thema, dem sich auch Rancilio verpflichtet hat. „Angesichts des Klimawandels beschäftigen wir uns verstärkt mit der Entwicklung von innovativen Produkten und patentierten Technologien, die helfen, unsere Umwelt zu schützen. Wir wollen unsere Kunden dazu anregen, mit wertvollen Ressourcen so sparsam wie möglich umzugehen", sagt Sordelli. Mit umweltfreundlicher Ausstattung wie isolierten Boilern gegen Wärmeverlust, Mikroboilern, individueller Temperaturregelung, sparsamen Wasserverbrauch und den Rancilio Technologien Steady Brew und Advanced Steady Brew will das Unternehmen sie dabei unterstützen.

„Für alle unsere Produkte wird der Product Carbon Footprint berechnet und wir sind dabei, einen Umweltbericht zu verfassen", sagt Sordelli. Ihr Team hat eine umfangreiche digitale Kampagne gestartet, unter anderem auf Social-Media-Plattformen wie Instagram und mit Mailings an Kunden, um den Podcast zu promoten. Anläßlich des London Coffee Festivals waren Harper und Morris sogar live auf der Bühne – das Publikum hat sie geliebt.

Bleibt nur zu hoffen, dass sie auch eine dritte Staffel produzieren werden. ■

DAS UNTERNEHMEN RANCILIO GROUP

115
Die Rancilio Group produziert und vertreibt professionelle Kaffeemaschinen in über 115 Ländern

7
Die Rancilio Group hat 7 Standorte, 2 F&E-Zentren, 1 Extraction Lab und ein weltweites Vertriebs- und Servicenetz

4
Mit vier Marken bietet Rancilio ein breites Produktsortiment für jeden Bedarf

ranciliogroup.com

Die Zukunft des Kaffeemarktes

Jonathan Morris, Research Professor an der Universität Hertfordshire

"Wir beobachten eine enorme Zunahme des Kaffeekonsums in neuen Märkten. Bei meinem letzten Besuch in Indonesien war ich erstaunt über die hohe Anzahl der Coffee Shops. Zwar hat der Kaffeeanbau dort eine lange Tradition, aber jetzt hat die Third Wave of Coffee auch dieses Land erreicht, was natürlich die Produktion antreibt.

„Dieses Phänomen kann man auch in den anderen Ländern Asiens beobachten, auch in Afrika beginnt der Markt allmählich zu wachsen, das ist eine neue Entwicklung. Im Zuge des Klimawandels entstehen neue Anbaumethoden und neue, resistentere Kaffeesorten werden gezüchtet, die mit den hohen Temperaturen besser zurechtkommen und trotzdem geschmacksintensive Noten aufweisen. Ursprünglich kommt die Kaffeepflanze aus den Tropen. Wir dürfen wirklich gespannt sein."

Silko und La Piadineria: Zusammenarbeit nach Maß

Qualitativ hochwertige Produkte zu einem attraktiven Preis – das macht La Piadineria zu einem der beliebtesten Fast-Casual-Restaurants Italiens. Ein großer Erfolgsfaktor: die Partnerschaft mit Silko

Piadina oder Piada – so nennt man das dünne italienische Fladenbrot, das aus Mehl, Olivenöl oder Schweineschmalz, Salz und Wasser gemacht wird. Seit Eröffnung der Kette 1994 bekommt man in der La Piadineria das traditionelle Fladenbrot mit einer großen Auswahl an köstlichen Füllungen aus typisch italienischen Zutaten wie Gorgonzola, Parmesan, Prosciutto und Balsamico-Essig, aber auch mit Nutella und in vielen anderen Geschmacksrichtungen.

Industriell und handwerklich

Die über 350 La Piadineria-Restaurants bieten die beste Kombination aus Fast Food, schnellem Service, erschwinglichen Preisen, hochwertigen Zutaten und frischer Zubereitung in freundlicher familiärer Atmosphäre. „Was uns ausmacht, unser USP, ist das Zusammenspiel von effizienten Arbeitsprozessen und traditioneller handwerklicher Produktion“, erklärt Alessandro Pietroboni, Facilities Management Specialist bei La Piadineria.

Zwischen La Piadineria und Silko hat sich im Laufe der Jahre eine gute Partnerschaft entwickelt. Natürlich wurde für die Einrichtung einer Schulungsküche der Akademie der La Piadineria sofort Silko hinzugezogen. „Wir wussten, dass uns Silko mit seiner jahrelangen Erfahrung als Hersteller professioneller Kochtechnik eine perfekte Küche hinstellen würde“, sagt Pietroboni. „Silko war durch alle Phasen des Projekts hindurch unser fester Anlaufpunkt, vom ersten Entwurf bis zum Einbau der Küche.“

Erfolgreiche Partnerschaft

Seit 2009 arbeitet Silko nun schon mit La Piadineria zusammen. „Und das sehr erfolgreich“, sagt Elisa Simoni, Key Account Manager bei Silko für Italien. „Stetiger Austausch über mögliche Verbesserungen und das Wissen, wie man jeden Kundenwunsch erfüllt, das ist unser Erfolgsrezept.“

Die auf die Produktionsprozesse maßgefertigte Kocheinheit ist das Ergebnis enger Zusammenarbeit mit La Piadineria

„Wir schätzen das Können von Silko, aufgrund ihrer langjährigen Erfahrung im Bereich professioneller Kochtechnik gemeinsam mit uns die perfekte Küche zu entwickeln“

„Silko ist mehr als ein Geschäftspartner. Silko ist ein bedeutender Mitarbeiter, der uns bei unserer Weiterentwicklung unterstützt und auch in schwierigen, unvorhergesehenen Situationen Probleme lösen kann“, ergänzt Pietroboni. „Silko verfügt über ein umfassendes und vollständiges Sortiment an Kochtechnik – ein wichtiges Kriterium für die Entwicklung maßgeschneiderter Lösungen.“

Perfektes Ergebnis

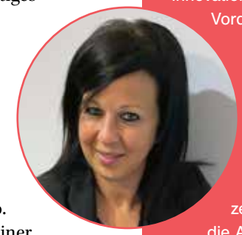
Zu den jüngsten Projekten der La Piadineria zählt die Eröffnung von über 200 Restaurants in ganz Italien, alle komplett ausgestattet mit einer professionellen Kocheinheit von Silko. „Unser Auftrag war die Entwicklung einer maßgeschneiderten Küchenstation auf Basis der Produktionsprozesse, ausgerichtet auf optimale Arbeitsabläufe und Sicherheit“, sagt Simoni. „Wir sollten eine auf die Bedürfnisse des Kunden zugeschnittene Kocheinheit bauen, deren Design maximale Leistung bietet.“

Silko hat das Design der Küchenstation detailgenau entlang der Zubereitungsreihenfolge entwickelt, um eine schnelle und perfekte Herstellung der Piadina zu gewährleisten.

„Alle unsere Mitarbeiter sind begeistert von der Kocheinheit“, sagt Pietroboni. „Sie sorgt für einen optimalen Workflow und somit auch für bessere Arbeitsbedingungen.“ ■

Durch und durch innovativ

Bei der Entwicklung der maßgeschneiderten Kocheinheit von Silko stand vor allem der Innovationsgedanke im Vordergrund.



„Temperaturgenauigkeit, gleichmäßiges Garen, gleichbleibende Temperatur und weniger Ausfallzeiten – so lauteten die Anforderungen des Kunden an uns“, sagt Elisa Simoni, Key Account Manager bei Silko (für Italien). „An der Erfüllung dieser Kriterien mit Hilfe innovativer Technologien bemisst sich unser Erfolg.“

Das Küchenteam von La Piadineria schätzt besonders die hohe Funktionalität sowie die Benutzerfreundlichkeit der neuen maßgefertigten Kocheinheit von Silko.

„Die größten Vorteile der neuen Kocheinheit von Silko sind ihre einfache Handhabung, die prompte Hilfestellung im Falle einer Störung, die gleichmäßigen Ergebnisse und die ergonomischen Arbeitsabläufe“, sagt Alessandro Pietroboni, Facilities Management Specialist bei La Piadineria.

DAS UNTERNEHMEN

SILKO

1980
Silko wurde vor über 40 Jahren gegründet

100%
Silko stellt seine Geräte in Italien her

silko.it

Nachhaltiges Spülen wird im Krankenhaus Boven IJ groß geschrieben

Im Krankenhaus BovenIJ in den Niederlanden ist Nachhaltigkeit ein wichtiges Thema. Die Umsetzung des Green Deals ist Teil seiner Unternehmenspolitik, Effizienzsteigerung und Senkung des Energieverbrauchs werden flächendeckend angestrebt. Teil dieser Maßnahmen ist die neue zukunftsweisende Spülmaschine von Wexiödisk. Jim Banks hat mit **Arch Prins** von BovenIJ über deren Einfluss auf die Umweltbilanz der Klinik gesprochen

Das BovenIJ-Krankenhaus in Amsterdam-Noord ist für die medizinische Versorgung von rund 100.000 Menschen im Umkreis zuständig. Als regionales Krankenhaus bietet es große Nähe zum Patienten mit gleichzeitig hochmoderner Ausstattung, vergleichbar zu modernen Einrichtungen in europäischen Großstädten. Mit einer Kapazität von 200 Betten werden hier im Schnitt 130 Patienten von rund 300 Mitarbeitern versorgt – eine entsprechende Menge an Mahlzeiten muss täglich zubereitet werden.

Die Voraussetzung für eine hochwertige Verpflegung in dieser Größenordnung ist zuverlässige und moderne Küchentechnik, vor allem im Spülbereich, da das Krankenhaus großen Wert auf Nachhaltigkeit legt.

„Gerade in Krankenhäusern wird heutzutage auf kosteneffiziente und nachhaltige Betriebsabläufe geachtet, um Lebensmittelabfälle zu reduzieren, die Produktivität zu erhöhen und gleichzeitig den Energieverbrauch zu reduzieren", erklärt Arch Prins, Business Manager of Facility Services bei BovenIJ. „Wir setzen in der Verpflegung auf eine Kombination aus vorproduzierten Gerichten und vor Ort frisch zubereiteter Kost. Das bedeutet höhere Effizienz in der Verpflegung bei gleichzeitig weniger Lohnkosten."

„In Krankenhäusern wird heutzutage auf kosteneffiziente und nachhaltige Betriebsabläufe geachtet"

Arch Prins, Business Manager of Facility Services bei BovenIJ

Das Krankenhaus hat sich den Zielen des Green Deal 3.0 im Rahmen des Pariser Klimaabkommens mit dem Ziel, bis 2050 Klimaneutralität zu erreichen, verpflichtet. Infolge der Alterung der Gesellschaft beanspruchen immer mehr Menschen medizinische Versorgung. Der zunehmende Einsatz modernster Technologien im Gesundheitswesen und der steigende Bedarf an Medikamenten führen zu einer höheren Umweltbelastung, mehr Energieverbrauch und mehr Müll.

„Das Thema Nachhaltigkeit bekommt in unserem Bereich immer mehr Gewicht", so Prins. „In den letzten Jahren wurde viel getan, um die Klimaziele zu erreichen. Unter anderem haben wir ein nachhaltigeres Energiemanagement etabliert, um den CO2-Ausstoß zu verringern. Ein Aspekt, den wir natürlich auch bei jeder Neuanschaffung im Auge behalten, wie bei der Investition in eine neue Korbtransportspülmaschine."

Die skandinavische Lösung

Anfang 2020 wurde die alte Spülmaschine nach 19 Jahren gegen eine neue Korbtransportspülmaschine ausgetauscht – geliefert, wie auch damals schon, von RHIMA und Wexiödisk.

„19 Jahre im Dauereinsatz zeugen von der hervorragenden Qualität der Spülmaschine", bemerkt Prins. „Wir hätten sie auch noch länger behalten, ▸

wollten aber von der konventionellen Technik zur Erhitzung des Spülwassers wegkommen, zugunsten eines modernen Wärmerückgewinnungssystems. Außerdem brauchen wir eine Maschine, die auch bei Spülgut aus Kunststoff mit wenig Reinigungschemie einwandfrei saubere und trockene Ergebnisse liefert – ein entscheidender Schritt in Richtung Null-Abfall-Strategie."

„Wir freuen uns, dass wir die Anforderungen des BovenIJ-Krankenhauses, deren Prozesse in puncto Nachhaltigkeit zu optimieren, erfüllen konnten", fügt Gert Jansen, General Manager von RHIMA Geschirrspülmaschinen und Spülsystemen, Partner von Wexiödisk in den Niederlanden, hinzu. „BovenIJ ist seit Jahren ein verlässlicher Partner, das Krankenhaus ist der ideale Standort für die erste WD-BS Korbtransportspülmaschine in den Niederlanden."

Die WD-BS ist das Ergebnis eines jahrelangen Entwicklungsprozesses, angefangen in den frühen 1970er Jahren mit der Herstellung der ersten Korbtransportspülmaschinen für Gastronomiebetriebe und Krankenhäuser. Dank der skandinavischen Affinität zu Langlebigkeit, Zuverlässigkeit und intuitivem Design, waren diese Geräte hohen Anforderungen gewachsen und leicht zu be- und entladen.

Zuverlässigkeit, ergonomisches Design und Effizienz sind seitdem Hauptmerkmal der

„Wir konnten die Anforderungen der Klinik, ihre Prozesse in puncto Nachhaltigkeit zu optimieren, erfüllen"

Gert Jansen, General Manager, RHIMA

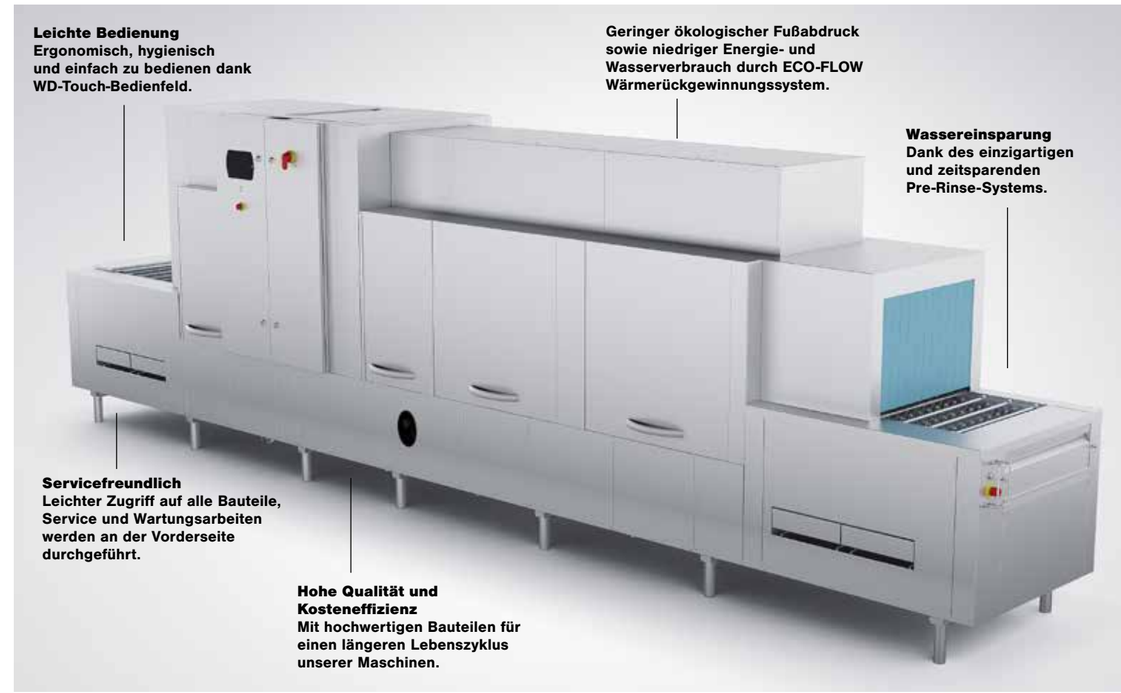
Spülmaschinen, und maßgeblich, um eine Kreislaufwirtschaft aufzubauen.

„In einigen Krankenhäusern sind immer noch jene Maschinen der ersten Stunde in Betrieb", sagt Magnus Ericsson, Research und Development Manager beim schwedischen Spültechnikhersteller Wexiödisk. „Wärmerückgewinnung ist inzwischen Standard bei allen Korbtransportspülmaschinen in den Industrieländern. Wir waren die ersten, die diese Technologie bereits in den 1970er Jahren eingeführt haben. Neben dem Einsparpotential von Energie sorgt ein vollständig wärmeisoliertes Gerät auch für ein besseres Arbeitsumfeld."

Durchdachtes Design

Die verbesserte Energieeffizienz der WD-BS zeigt sich laut Krankenhaus BovenIJ in dem um 30 % reduzierten Wasserverbrauch und in den erheblichen Einsparungen von Spülchemie sowie Energie. Und die Mitarbeiter freuen sich über eine angenehmere Arbeitsatmosphäre, denn Dampfkondensation und Wärmedämmung sorgen für ein weniger heißes und feuchtes Raumklima. Die Spülmaschine ist außerdem leiser im Betrieb und einfacher zu bedienen.

„Abgesehen von Zuverlässigkeit und Benutzerfreundlichkeit, war der zentrale Aspekt bei dieser Maschine die Wärmeerhaltung ohne



„Skandinavisches Design heißt Verzicht auf Over-Engineering, sonst wird es unnötig teuer und kompliziert"

Magnus Ericsson, Research and Development Manager, Wexiödisk

die Vorspülzone zu überhitzen", erklärt Ericsson. „Etwas Kompliziertes zu konstruieren ist sehr einfach, aber etwas einfach zu Bedienendes zu entwickeln, kann sehr kompliziert sein. Skandinavisches Design bedeutet Verzicht auf Over-Engineering, sonst werden die Dinge unnötig teuer und kompliziert in Wartung und Bedienung."

„Entscheidend war das Einsparpotential von Wasser, Energie und Spülchemie – die drei größten Verbrauchsfaktoren einer Spülmaschine", fügt er hinzu. „Das Erhitzen des Zulaufwassers ist sehr energieintensiv – die warme Abluft wird als Energie wieder in den Wasserkreislauf zurückgeführt. Gleichzeitig darf das Spülwasser in der Vorspülzone nicht zu heiß sein, um Stärke oder Eiweiß nicht zu binden, die ansonsten am Geschirr und an den Töpfen kleben."

Kein Problem mit dem patentierten doppelten Wärmerückgewinnungssystem: Heiße Wrasen werden nicht in die Umgebung abgegeben, sondern gezielt zur Erwärmung des Zulaufwassers eingesetzt, mit niedrigen Temperaturen zum Vorspülen und hohen für Haupt- und Nachspülphase.

Schlichtes skandinavisches Design und nachhaltige Technologien – das sind die geeigneten Zutaten für energieeffiziente Geschirrspülmaschinen ohne Kompromisse in der Sauberkeit. ■

DAS UNTERNEHMEN

Wexiödisk

30% weniger Wasserverbrauch

1972 Gründung des Unternehmens in Växjö, Schweden

ISO zertifiziert nach ISO 9001 und 14001

wexiodisk.com

Investition in die Kunden

Burlodge verfolgt einen äußerst kundenorientierten Ansatz. „Wir pflegen einen aufrichtigen und fairen Umgang mit unseren Kunden", sagt **Paul Gauntley,** North America President von Burlodge

Heutzutage werden Geschäftsbeziehungen in der Regel profitorientiert geführt. Und doch gibt es noch Unternehmen, die Loyalität und den langfristigen Nutzen einer guten Zusammenarbeit höher bewerten. Ein gutes Beispiel ist die schon seit über 25 Jahren andauernde Partnerschaft von Burlodge Canada mit Trillium Health Partners, einer Krankenhausgesellschaft mit drei Standorten in Mississauga und West-Toronto, Ontario, die in diversen Fachabteilungen eine umfassende akutmedizinische Versorgung bietet.

Der Erfolg der langjährigen Partnerschaft ist vor allem der guten Beziehung zwischen Burlodge Canada und den Verpflegungs-Service Managern Gina Carvalho vom Mississauga Hospital und Carol Steffler vom Credit Valley Hospital zu verdanken, die sich im Laufe der Zusammenarbeit in den letzten 25 Jahren entwickelt hat.

Als Beschäftige der Lebensmittelbranche stehen sie Tag für Tag vor Herausforderungen, meist vor kleinen, manchmal aber auch vor großen. Was ihnen bei der Bewältigung hilft, formuliert Burlodge so: Together, We Work.

Taten statt Worte

Jeder Equipment-Anbieter macht gerne Versprechungen und Zusagen, wenn ein Geschäftsabschluss winkt. Doch was zählt, sind die Taten hinter den Worten – und das macht die Partnerschaft mit Burlodge aus.

Die Herstellung von hochmodernem Equipment für die heute unter immensem Druck arbeitenden gewerblichen Küchen ist das eine. „Das andere, entscheidende, ist der Service dahinter, die Unterstützung des Kunden in jeder Lebenslage", so Paul Gauntley, Burlodge North America President.

„Bei der Betreuung von Kunden gehören Herausforderungen zum Alltag. Wichtig ist, dass man sie gemeinsam mit den Kunden angeht", sagt er. Ein Ansatz, der tief in der Philosophie von Burlodge verankert ist.

„Wir pflegen einen offenen Umgang mit unseren Kunden", sagt Gauntley. „Sie wissen, dass wir für sie da sind."

Praktisches Know-how

Carol Steffler leitet die dezentrale Speisenversorgung, bei der die Speisen in kleinen Kücheneinheiten final regeneriert werden. Sie hat in ihrer Tätigkeit schon mehrere Generationen Speisenverteilsysteme von Burlodge erlebt, u.a. den Alphagen- und den Novaflexwagen. Seit kurzem arbeitet sie mit den RTS Regenier- und Speisentransportwagen von Burlodge.

Bei jedem Wechsel auf das jeweils neue Modell war Burlodge vor Ort, um die Lösung bedarfsgerecht zu entwickeln, Carol Steffler in allen Phasen der Implementierung zu unterstützen und ihre Mitarbeiter an den Geräten zu schulen.

„Ich kenne sonst niemanden, der das tun würde", erklärt sie. „Das Team von Burlodge stand uns bei allen Schwierigkeiten zur Seite, die bei der Einführung von Neuerungen nicht ausbleiben."

Im Vergleich ist das Schulungsangebot der meisten Anbieter sehr begrenzt, vor allem, wenn der Verkauf über Dritte läuft, deren After-Sales-Support in der Regel sehr überschaubar ist. Burlodge legt Wert auf enge Zusammenarbeit und beschäftigt viele Mitarbeiter aus der Ernährungsbranche, die die nötige praktische Erfahrung mitbringen.

„Sie kennen die Branche gut", sagt Gina Carvalho. „Das ist unbezahlbar, denn sie sprechen dieselbe Sprache wie meine Mitarbeiter, sie wissen, worauf es ankommt. Viele andere Unternehmen können diesen Hintergrund nicht bieten." Dadurch ist Burlodge bei der Lösung von Problemen immer schon einen Schritt weiter.

Den Kunden fit machen

Die Trillium-Kliniken arbeiten u.a. auch mit dem B-Lean Tablett-Konfektionierungssystem. B-Lean kann dank vollständig mobiler Module je nach Bedarf konfiguriert und an die jeweilige Anforderung (Anzahl der Menüs, verschiedene Menüpunkte) angepasst werden.

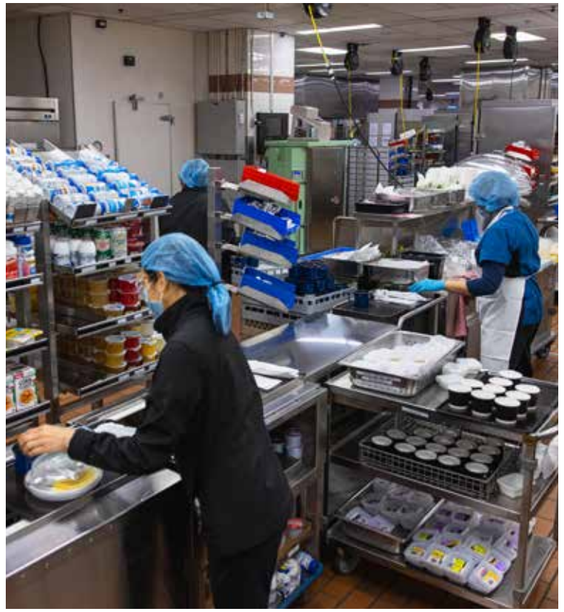
Burlodge hat während der Implementierungsphase dem Team von Carvalho dabei geholfen, für das ▸

„Ich habe mich noch nie vor großen Herausforderungen gescheut. Wir pflegen einen offenen Umgang mit unseren Kunden. Sie wissen, dass wir für sie da sind"

Paul Gauntley

Dank einer Besteckeinwickelmaschine genügte eine Person, die die Aufgabe mit minimalem Kontakt erledigen konnte

Links, Bild oben: Carol Steffler, zweite von links, mit ihrem Team.
Bild unten: Gina Carvalho, zweite von links, mit ihrem Team



System zur Bestückung von 700 Tabletts Platz zu schaffen. Die Mitarbeiter von Burlodge haben die Ärmel hochgekrempelt und kräftig mitangepackt.

„Paul's Mitarbeiter haben mein Team perfekt in das korrekte Handling des Systems eingewiesen", betont Carvalho. „Sie haben ihm genau erklärt, wie die Abläufe funktionieren – das gibt ihnen Sicherheit und entlastet mich, weil ich mich nicht mehr um die Einweisung meiner Mitarbeiter kümmern muss."

Die Einsatzbereitschaft des Burlodge-Teams und der reibungslose Ablauf der Implementierung haben Scheffler beeindruckt. „Das B-Lean Tablett-Konfektionierungssystem hat uns sehr geholfen. Wir mussten unsere Versorgungskapazität in kürzester Zeit von 340 auf 540 Patienten erhöhen, und das bei den knappen Budgets im Gesundheitsbereich. Dank der tatkräftigen Hilfe von Burlodge konnten wir uns die Kosten für Handwerker sparen und die laufende Verpflegung der Patienten wurde zu keiner Zeit beeinträchtigt."

Personalressourcen optimieren

Während der Corona-Pandemie hatten viele Kliniken mit Personalengpässen zu kämpfen. Umso mehr freuten sich die Leiter der Patientenverpflegung um jede Unterstützung, wie z.B. durch die BCloud HACCP-Überwachung und Dokumentation. Überwachung und Programmierung sowie das HACCP-Dokumentationssystem werden über eine App gesteuert. BCloud zentralisiert die Kontrolle, es muss nicht jeder Wagen einzeln geprüft werden. Sie liefert alle nötigen Informationen, z.B. über Lebensmittelqualität und Temperatur und dokumentiert sie.

„Unsere Teamleiter sind begeistert von BCloud", sagt Carvalho. „Früher mussten sie viel Strecke zurücklegen, heute können sie dieselbe Arbeit einfach im Sitzen erledigen. Die moderne Technologie hat uns sehr geholfen."

Während der Pandemie hat Burlodge bewiesen, wie zuverlässig und schnell das Unternehmen auf Anfragen reagiert. Die Klinik musste eine Intensivstation mit 200 Betten einrichten, um sich auf die nächste Infektionswelle vorzubereiten. Es war eine große Herausforderung für alle – und Burlodge stellte in Windeseile eine zusätzliche Flotte an B-Pod-Tablettsystemen zusammen. „Diese Ausnahmesituation hat unsere Partnerschaft gestärkt", erinnert sich Carvalho.

Ein weiteres Beispiel für die gute Kundenbeziehung ist die Lieferung einer Besteckeinwickelmaschine, die Burlodge von einem deutschen Hersteller bezogen hat. Für Steffler und ihre Mitarbeiter bedeutete das eine enorme Erleichterung. Zudem erfüllte die Maschine eine wichtige Anforderung während der Pandemie: absolute Hygiene. Nur eine Person zur Betätigung der Maschine, in Verbindung mit nahezu keinen Berührungspunkten mit Besteck und Servietten, gewährleistete eine hygienische Lösung.

Dem Kunden verpflichtet

Der kundenorientierte Ansatz von Burlodge zeigt nachhaltig Wirkung. „Wenn man auf der Suche nach einer neuen Lösung ist, lohnt es sich, bei Burlodge anzufragen", sagt Steffler. „Sie hören gut zu, sind gut vernetzt und finden garantiert die richtige Lösung."

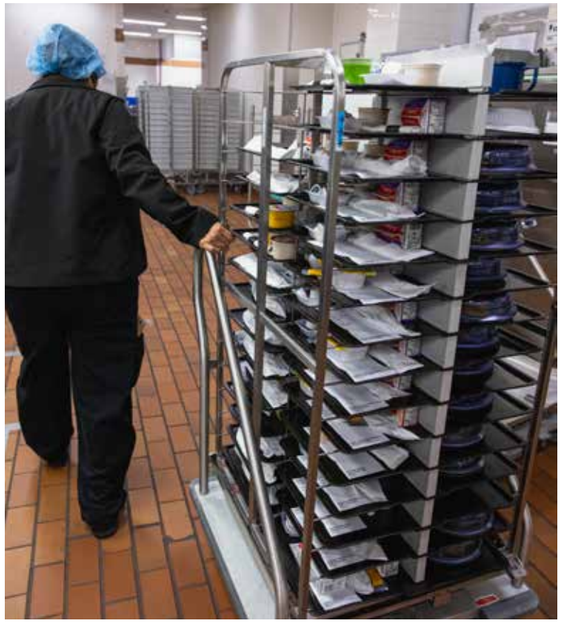
Erfahrung und Know-how des Unternehmens sind das A und O für gute Kundenbeziehungen, bestätigt Gauntley, und nennt seine fünf goldenen Regeln für Kundenzufriedenheit:

- Service. „Unsere Kunden vertrauen uns. Sie wissen, dass unsere Mitarbeiter mit großem Einsatz an der Erfüllung ihrer Bedürfnisse arbeiten."
- Kommunikation. „Eine gute Kommunikation ist die Grundlage."
- Einsatzbereitschaft. „Wir halten unsere Versprechen. Das ist Integrität."
- Kreativität. „Wir sind immer innovativ und ruhen uns nicht auf unseren Lorbeeren aus."
- Mut. „Der Mut, eine Vorreiterrolle einzunehmen und etwas Neues auszuprobieren. Das ist auch immer mit einem Risiko verbunden, aber nur so kommt man voran."

Die Quintessenz dieser Überzeugung lautet: „Together, We Work." Das ist mehr als nur ein Slogan, das ist ein Anspruch, der gelebt wird. Und zwar jeden Tag. ■

„Wenn man auf der Suche nach einer neuen Lösung ist, lohnt es sich, bei Burlodge nachzufragen. Sie hören gut zu, sind gut vernetzt und finden garantiert die richtige Lösung"

Carol Steffler



Burlodge konnte bei Personalengpässen Trillium Health Partners mit der entsprechenden Technologie helfen, alle Aufgaben zu erfüllen

DAS UNTERNEHMEN

burlodge
TOGETHER, WE WORK.

1990
Burlodge wurde vor 33 Jahren im Vereinigten Königreich gegründet

6
Burlodge hat Niederlassungen in sechs Ländern in Europa und Nordamerika

2023
Burlodge will bis Jahresende einen Netto-Null-Fahrplan festlegen

burlodge.com

Meeresfrüchte 2.0

Sydney ist um eine gastronomische Attraktion reicher – mit dem Restaurant Sala in exklusiver Lage direkt am Wasser im Hafen von Sydney. Jim Banks hat mit Chefkoch **Danny Russo** und **Craig Connor,** Commercial Equipment Specialist bei Scots Ice Australia Foodservice Equipment, über das Konzept des Restaurants und dessen gelungene Umsetzung mit Hilfe von professioneller Kochtechnik von Baron gesprochen

Das Sala befindet sich auf der Halbinsel Pyrmont Point am Ende der Jones Bay Wharf – ein ebenso außergewöhnliches wie köstliches kulinarisches Erlebnis, denn hier treffen frische australische Meeresfrüchte auf eine authentische italienische Küche.

Zwei stilvoll eingerichtete Speisesäle und eine große Terrasse direkt am Wasser laden zum Genießen ein, die Küche des Sala ist so eingerichtet, dass sie auch die Bewirtung auf Schiffen in Sydney Harbour übernehmen kann. Entwickelt wurde das Restaurantkonzept von Danny Russo, mehrfach preisgekrönter Chefkoch und Leiter der Russolini Group.

„Das Sala sollte ein ganz besonderer Ort werden, inspiriert von seiner Lage an einem denkmalgeschützten Hafenkai inmitten einer Weltstadt. Wir haben uns für eine moderne italienische Küche mit Schwerpunkt auf Meeresfrüchten entschieden, für gehobene Ansprüche", erklärt Russo. „Passend zum historischen Ambiente mit modernem Flair."

„Perfekte Gastfreundschaft steht bei uns an oberster Stelle", fügt er hinzu. „Bei uns ist der Kunde ist König – eine Philosophie, die von allen unseren Köchen und Mitarbeitern gelebt wird."

Gute Synergien

Das Sala verfügt über zwei Küchen. In der Hauptküche im Obergeschoss werden Austern, Meeresfrüchte und weitere Gerichte zubereitet, in der unteren Küche arbeitet ein neunköpfiges Team, ▸

Danny Russo, Chefkoch, Russolini Group

Die passende Ästhetik spielte bei der Auswahl des Küchenequipments eine wichtige Rolle, oberste Priorität hatte seine Leistungsfähigkeit

„Ich nutze das Equipment von Baron, wegen der guten Partnerschaft und wegen der hohen Qualität der Produkte“

Danny Russo
Chefkoch, Russolini Group

fünf weitere Mitarbeiter sind für frische Backwaren zuständig, sie verfügen über einen eigenen Bereich. Zusammen versorgen sie in etwa 150 Gäste pro Tag.

Die Hauptküche ist eine offene Küche, Russo möchte mit seinen Gästen in Kontakt kommen, sie dürfen den Köchen bei der Zubereitung ihrer Speisen über die Schulter schauen. Natürlich muss die Optik der Küche stimmen und das Equipment immer blitzblank sauber sein.

Die passende Ästhetik spielte bei der Auswahl des Küchenequipments eine wichtige Rolle, oberste Priorität lag aber auf seiner Leistungsfähigkeit. Die Auswahl der Geräte traf Russo in Kooperation mit Scots Ice Australia, einem Partner der Ali Group. Das Unternehmen bietet maßgeschneiderte Lösungen für professionelle Küchenausstattungen und greift dabei auf ein Portfolio erstklassiger Marken sowie technologisch und ergonomisch modernster Küchentechnik zurück, immer schon einen Schritt weiter.

Zum Leistungsspektrum von Scots Ice gehört neben der Ausstattung mit erstklassigem Equipment auch eine umfassende Kundenberatung, um die beste Lösung für die jeweilige Anforderung zu finden.

„Das Unternehmen unterstützt bei der Küchenplanung und kann auch Alternativen aufzeigen, ohne ein bestimmtes Produkt verkaufen zu wollen“, sagt Russo.

„Wir vertreten italienische und deutsche Hersteller in Australien, der Verkauf findet aber über unser Vertriebsnetz statt“, erklärt Craig Connor, Commercial Equipment Specialist bei Scots Ice. „Seit Jahren pflegen wir eine Partnerschaft mit Danny, er ist Markenbotschafter von Baron Professional und Scots Ice. Er hat sich bei uns über die Neuheiten der Branche informiert – das Equipment von Baron ist führend auf dem Markt, sowohl was das Design als auch die Technologie betrifft, und perfekt für die Anforderungen moderner Restaurants.“

Grundlage für eine Erfolgsgeschichte

Seit 1995 entwickelt und produziert Baron professionelle Kochtechnik. Das Unternehmen steht für Qualität, Effizienz und durchdachtes Design. Küchen von Baron punkten mit ansprechender Ästhetik und moderner Technologie.

„Im Bereich horizontaler Kochtechnik ist Baron Professional die meistverkaufte europäische Marke in Australien“, sagt Connor. „Danny repräsentiert eine führende, hochkarätige Marke, mit deren Unterstützung sich sein Restaurant in kurzer Zeit hervorragend entwickelt hat.“

Im Sala wird mit großen Fritteusen von Baron gearbeitet, dank gradgenauer Temperatureinstellung hervorragend geeignet für die Zubereitung empfindlicher Speisen.

„Ich möchte gleichbleibend gute Ergebnisse erhalten – mit den Fritteusen und Pastakochern von Baron kein Problem“, sagt Russo.

Durch die exklusive Lage des Sala direkt am Kai ist der Anschluss an eine Gasversorgung schwierig, es kamen also nur Elektrogeräte – auch Fritteusen und Kochkessel in diversen Größen – in Frage. Für Russo kein Nachteil, denn Erhitzen und Anbraten geht auf den Elektroherden von Baron zum Teil sogar schneller. Wichtig sind ihm vor allem Langlebigkeit, Zuverlässigkeit und Flexibilität.

„Der Erfolg des Restaurants steht und fällt mit dem Equipment“, sagt Russo. „Ich verwende das Equipment von Baron, weil ich die hohe Qualität der Produkte sehr schätze. Ich hatte mal einen Edelstahlgrill von Baron, ein fantastisches Gerät. Er war aus besonders starkem Material, ich konnte die Temperatur gradgenau steuern und hatte gleichbleibend exzellente Ergebnisse. Auch heute noch ist der Edelstahlgrill gleich nach dem Pastakocher mein wichtigstes Gerät in der Küche.“

„Der Grill hat uns noch nie im Stich gelassen. Ich kann täglich bis zu 150 Gerichte darauf zubereiten und er steht immer noch da wie am ersten Tag“, fügt er hinzu. „Das liegt an der detailgenauen, hochwertigen Verarbeitung. Die Geräte sind sehr solide gebaut, das merkt man sofort.“

„Mit seinen Neuentwicklungen ist unser Partner immer nah am Kunden, möchte immer wissen, wie er uns die Arbeit noch leichter machen kann. Und setzt dabei Trends ohne Kompromisse bei der Qualität zu machen. Er arbeitet zukunftsorientiert.“

Die Erfolgsgeschichte des Sala ist dem Zusammenspiel von Russo's innovativem Speisenkonzept und der cleveren Auswahl des Küchenequipments durch seine Partner zu verdanken. Alle Komponenten sind perfekt aufeinander abgestimmt.

„Auch die Qualität der Geräte von Baron und Scots Ice spielt dabei eine große Rolle“, sagt Russo. „Und natürlich unsere gute Partnerschaft, die wir schon seit Jahren pflegen.“ ■

DAS UNTERNEHMEN

baron

1995
Baron hat 1995 mit der Planung und Herstellung von Profiküchen begonnen

70+
Länder weltweit, in die Baron exportiert

1.400+
Produkte aus dem Sortiment von Baron werden im Werk in Belluno hergestellt

baronprofessional.com

Nachwuchs-förderung

Zwecks der Einrichtung einer neuen Schulungsküche hat sich die Gambero Rosso Academy an Hiber gewandt – und ein gelungenes Gesamtpaket aus technologischer sowie pädagogischer Unterstützung erhalten. Ein großer Pluspunkt für den gastronomischen Nachwuchs

Für Amateure, Profis und Führungskräfte aus der Gastronomiebranche ist sie ein fester Begriff – die Gambero Rosso Academy. Seit 20 Jahren bildet die Akademie in Sachen Kulinarik aus, für ihre interdisziplinären Schulungsmodule stehen ihr ein Team aus hochkarätigen Lehrern und eine Ausstattung mit modernster Technologie zur Verfügung. Die Gambero Rosso Academy hat im Laufe der Zeit eine äußerst konstruktive Beziehung zu Hiber aufgebaut, nicht zuletzt dank Christian Sebastiani, Brand Manager von Hiber, der mit seinem guten Gespür für die technischen und ausbildungsspezifischen Erfordernisse der Akademie die besten Lösungen anbieten konnte.

„Hiber ist offizieller Partner der Gambero Rosso Academy. Das Unternehmen stattet sie mit seiner Kühltechnik (Schockfroster und Kühltheken) aus, und trägt auch mit seinem Fachwissen zum Unterricht bei“, sagt Serena Maggiulli, General Manager der Gambero Rosso Academy in Neapel. „Die hochqualifizierten Dozenten des Unternehmens vermitteln unseren Studenten komplexe Inhalte mit der dafür notwendigen sozialen und kommunikativen Kompetenz.“

Eine erfolgreiche Partnerschaft, denn auf diese Weise unterstützt Hiber die Akademie nicht nur mit den passenden modernsten Geräten, sondern auch mit seinem Know-how und seinem erstklassigen Service.

Lernen mit Mehrwert

„Wir schätzen die Zusammenarbeit mit Hiber sehr. Deren Bereitstellung von Spitzentechnologie im Klassenzimmer ist ein großer Mehrwert für unsere Kurse und Fortbildungsmaßnahmen“, sagt Maggiulli. „Studenten wie Lehrkräfte profitieren enorm von dem engagierten Einsatz des Unternehmens für unsere Ausbildungsmodule.“

„Das Interesse an neuen Produkten, Dienstleistungen und Know-how, die den Bedürfnissen des Marktes bereits einen Schritt voraus sind, wird in unserer Branche immer größer. Die Kunden achten bei neuen Geräten vor allem auf Effizienz und Nachhaltigkeit sowie hohe Qualität im Umgang mit Lebensmitteln“, sagt Sebastiani. „Unsere Partnerschaft mit der Gambero Rosso Academy haben wir unserem guten Namen zu verdanken. Die Anfrage einer führenden Institution in der Wein-, Reise- und Gastronomiebranche klang sehr reizvoll für uns – und daraus ist unsere fruchtbare Kooperation entstanden.“

Die Gambero Rosso Academy schätzt den Input des Hiber Ausbildungsteams

Sebastiani erfasste zunächst den Bedarf der Akademie an Geräten, auch das Problem der kurzfristigen Lieferung der Küchentechnik an die verschiedenen Zweigstellen der Ausbildungsstätte in Italien und im Ausland konnte er lösen. „Mit pünktlicher Lieferung und standortunabhängiger Verfügbarkeit der Produkte konnten wir sofort überzeugen“, erzählt Sebastiani.

Inspiration in der Küche

„Innovation und Nachhaltigkeit – das sind die wesentlichen Bausteine einer innovativen Küchenausstattung. Und gleichzeitig die Voraussetzung für eine inspirierende User-Experience, sei es für den Studenten oder für den Profi. Darin sind sich die Gambero Rosso Academy und Hiber einig“, fügt er hinzu. „Ein konstantes Wachstum für noch mehr Innovationskraft und die Entwicklung fortschrittlicher Technologien machen unsere Partnerschaft zu einer wirklich konstruktiven Kooperation, zu einem Erfolgsmodell, das wir auch in Zukunft fortsetzen werden.“

Durch das von Hiber bereitgestellte Equipment wird das kulinarische Angebot der Gambero Rosso Academy enorm bereichert. „Unser multifunktionaler Schockfroster, The One Pro, wurde zur Unterstützung vieler Prozesse in der Zubereitung konzipiert, und zwar ohne Qualitätsverluste im Geschmack, im spezifischen Aroma oder im Aussehen der Speisen“, erklärt Sebastiani.

Beitrag für die Zukunft

Die Durchführung des Projekts von der Idee bis zur endgültigen Umsetzung nahm 12 Monate in Anspruch. Ein wesentlicher Beitrag zum Erfolg der Partnerschaft sind die gute Kommunikation und der offene Informationsaustausch. Das Feedback seitens der Gambero Rosso Academy ist durchwegs begeistert.

Inspiriert von der erfolgreichen Zusammenarbeit mit der Akademie möchte Hiber auch in Zukunft die Ausbildung des Nachwuches fördern. „Die berufliche Entwicklung junger Menschen zu unterstützen ist uns ein großes Anliegen – und ein wichtiger Beitrag für die Zukunft unserer Branche“, sagt Sebastiani. ■

The One Pro – für effiziente Arbeitsabläufe

„Unser multifunktionaler Schockfroster, The One Pro, bietet für jedes Produkt die richtige Funktion, ohne Verluste im Geschmack oder im spezifischen Aroma“

Christian Sebastiani
Brand Manager

DAS UNTERNEHMEN

hiber
COOL EXPERIENCE

24
Hiber ist in 24 Ländern tätig

200
über 200 Vertriebsstellen weltweit

Schwerpunkt
Hiber ist Spezialist für die Bereiche Speiseeis und Backwaren

hiber.it

Wenn zwei sich einig sind

Iceteam 1927, ein Unternehmen der Ali Group, arbeitet jetzt mit Gambero Rosso zusammen. Damit haben sich zwei große Namen des italienischen Gastgewerbes zu einem Team zusammengeschlossen. **Serena Maggiulli** und **Giovanni Galli** über Synergiebildung und deren positive Effekte auf die Branche

Wenn zwei sich einig sind, wenn sie ein gemeinsames Ziel verfolgen, statt nur vom anderen profitieren zu wollen, dann entstehen daraus oft die erfolgreichsten Partnerschaften. Bei Gambero Rosso und Iceteam 1927 ist das der Fall: Hier treffen sich zwei Unternehmen, die an der Spitze der italienischen Gastronomie stehen, erfolgreich im Markt etabliert sind und ein gutes Gespür für die Trends in der Branche haben. Eigentlich logisch, dass sie sich zusammengetan haben, um Innovationskraft und die exzellente italienische Küche zu unterstützen.

Der italienische Verlag Gambero Rosso, bekannt für seine Wein- und Restaurantführer, hat im Januar die siebte Ausgabe seines jährlich erscheinenden Guida Gelaterie d'Italia mit den besten Eisdielen in ganz Italien herausgebracht. Iceteam 1927, Sponsor der diesjährigen Ausgabe, verlieh im Rahmen der Sigep 2023 den Preis für Innovation in Gelato.

„Die Partnerschaft mit Iceteam 1927 zeigt, wie wichtig es ist, Qualität zu fördern, wenn auch indirekt über Hersteller von Küchentechnik, die sich der Achtung wertvoller Rohstoffe und des traditionellen Handwerks verschrieben haben", sagt Serena Maggiulli, Commercial Manager für Kampanien bei Gambero Rosso. „Mit der Partnerschaft bringt Gambero Rosso sein Engagement für die Wertschätzung der kulinarischen Traditionen Italiens und seine Unterstützung für die Entwicklung neuer Technologien für die Gastronomie zum Ausdruck."

Nachhaltigkeit im Fokus

Beim Innovationspreis geht es vor allem um Nachhaltigkeit in der Gastronomie. „Die Auszeichnung würdigt innovatives und nachhaltiges Engagement im Speiseeissektor. Jedes Jahr wird eine Gelateria für besonders ökologisches und innovatives Handeln ausgezeichnet", erklärt Maggiulli. „Die Partnerschaft mit Iceteam 1927 ist ein wichtiges Beispiel dafür, wie man gemeinsam positive Veränderungen bewirken kann."

„Wir wollen das Thema nachhaltige Wirtschaft vorantreiben und mit diesem Preis Hersteller von Speiseeis zu ökologischem Handeln inspirieren", fügt Maggiulli hinzu. Dazu gehört z.B. die Verwendung von Zutaten in Bio-Qualität, von nachhaltigen Verpackungen und ressourcenschonenden Technologien, um die Umweltbelastung möglichst gering zu halten.

Viele Unternehmen in den verschiedensten Branchen erkennen, dass das Wohl der Umwelt auch mit dem Wohl des Unternehmens gekoppelt ist. Gambero Rosso ist davon überzeugt, dass das Engagement für Nachhaltigkeit für den Erhalt sowohl unserer Umwelt als auch einer Branche, die auf natürliche Ressourcen wie z.B. Trinkwasser angewiesen ist, unerlässlich ist.

„Durch ökologisches Handeln kann ein Unternehmen seine Betriebskosten senken sowie seine Effizienz steigern. Und es wird attraktiver für Kunden, die nachhaltige Lebensmittel bevorzugen", sagt Maggiulli. „Deshalb ist Iceteam 1927 so ein guter Partner für uns, denn das Unternehmen hat sich in den letzten Jahren auf die Reduzierung des Wasser- und Energieverbrauchs bei neuen Geräten konzentriert."

Vertrauen, Respekt und gemeinsame Werte

Giovanni Galli, Business Director bei Iceteam 1927, weiß die Partnerschaft mit Gambero Rosso auch sehr zu schätzen: „Es ist eine großartige Zusammenarbeit, die auf Vertrauen und Respekt basiert".

Das „Team" im Namen des Unternehmens steht für vier Marken unter dem Dach der heutigen Marke Iceteam 1927, dazu gehört u.a. Cattabriga, Wegbereiter in der Herstellung von Speiseeismaschinen seit 1927. „Iceteam 1927 Cattabriga ist eine weltweit anerkannte Marke, ein Synonym für Qualität, Innovationskraft und Verlässlichkeit. Werte, für die sich auch der einflussreiche Gourmetverlag Gambero Rosso einsetzt", sagt Galli. „Es ist nicht selbstverständlich, einen Partner mit denselben Wertvorstellungen zu finden."

Die Partnerschaft ist ein wunderbares Instrument für beide Unternehmen, ihre gemeinsamen Grundsätze in ihrer vielfältigen Projektarbeit anderen zu vermitteln – wie beispielsweise durch das Sponsoring der Gambero Rosso Führer für die besten Eisdielen, die besten Konditoreien und die besten Restaurants Italiens oder durch die Ausrichtung von Events für Branchenexperten.

Auf den Veranstaltungen werden innovative Herstellungsverfahren und Produktneuheiten vorgestellt, und sie dienen in Kooperation mit der Gambero Rosso Academy als Networking-Plattform für angehende Köche. Die Gambero Rosso Academy ist ein Forum für kulinarische Weiterbildung, dank Joint Ventures mit Universitäten und Akademien mit Lehrtätigkeit in ganz Italien und im Ausland.

„Die Veranstaltungen von Gambero Rosso und der Gambero Rosso Academy bieten uns die Möglichkeit, den Markt auch aus einer anderen Perspektive kennenzulernen", sagt Galli. „Deren Technikpartner sein zu dürfen und bei der Gelegenheit unsere Technologien für Fortbildungen zur Verfügung stellen zu können, erfüllt uns mit Stolz."

> „Technikpartner zu sein und unsere Technologien für Fortbildungen zur Verfügung stellen zu können, erfüllt uns mit Stolz"
>
> **Giovanni Galli**

Mit dem Markt in Kontakt treten

Bei seiner Ausrichtung lässt sich Iceteam 1927 von Köchen inspirieren. „Wir beobachten unseren Markt genau, hören zu und richten uns bei der Produktentwicklung nach den Vorschlägen unserer Kunden", sagt Galli.

„Wir haben das Ziel, mit dem größten Sortiment an Speiseeismaschinen die verschiedenen Anforderungen aller unserer Kunden abzudecken. Die Partnerschaft mit Gambero Rosso ermöglicht es uns, aktuellen und zukünftigen Kunden beratend zur Seite zu stehen, wir können mit einflussreichen Nutzern in Kontakt treten, auf neue Trends reagieren und konstruktives Feedback einholen." ■

DAS UNTERNEHMEN

1927
Vor bald 100 Jahren ließ der italienische Ingenieur Otello Cattabriga die erste Speiseeismaschine patentieren und gründete das gleichnamige Unternehmen

2010
Im Jahr 2010 fasste die Ali Group vier Traditionsmarken – Cattabriga, Coldelite, Promag und Ott Freezer – unter einem Dach zusammen: Iceteam 1927

2023
Zur Präsentation des siebten Guida Gelaterie d'Italia von Gambero Rosso mit den besten Eisdielen des Landes, hat Iceteam 1927 auf der Sigep 2023 den Preis für Innovation in Gelato verliehen

iceteam1927.it

„Gambero Rosso und Iceteam 1927 haben sich der Förderung von Qualität, Nachhaltigkeit und Innovationen in Gelaterias, Restaurants und Konditoreien verschrieben", sagt Serena Maggiulli

Süße Perfektion

Die Herstellung von Schokoladen- und Kakaoprodukten erfordert viel Fingerspitzengefühl sowie die entsprechende Kühltechnik für Produktion und Lagerung, so **Axelle Jeangirard,** Global Brand Manager, Chocolate Academy bei Barry Callebaut

Von allen weltweit angebauten Kakaobohnen geht jede fünfte in die Produktion der Barry Callebaut Group, einem Unternehmen mit starker internationaler Marktpräsenz.

Die Barry Callebaut Group, hervorgegangen aus dem Zusammenschluss von Calleba® und Cacao Barry® im Jahr 1996, ist heute weltweit führender Hersteller von Schokoladen- und Kakaoprodukten. Sie beschäftigt weltweit mehr als 13.000 Mitarbeiter in 65 Produktionsstandorten und betreibt 27 Chocolate Academy™ Ausbildungs- und Trainingscenter.

Neben den namensgebenden Firmen gehören außerdem Carma®, ein Schweizer Hersteller von Kuvertüre, sowie Mona Lisa®, spezialisiert auf Tortendekorationen, zur Barry Callebaut Group.

Mit seinem umfassenden Portfolio bedient das Unternehmen Kunden aus der gesamten Lebensmittelbranche, von Nahrungsmittelherstellern bis hin zu gewerblichen Anwendern, Chocolatiers und Confiseuren, Konditoren, Bäckern, Hotelbetrieben, Restaurants und Caterern.

„Die Herstellung von exquisiten Schokoladeprodukten erfordert eine äußerst präzise Arbeitsweise", erklärt Axelle Jeangirard, Global Brand Manager, Chocolate Academy, bei Barry Callebaut. „Schokolade ist eine sehr delikate Zutat. Wir müssen uns auf unser Equipment verlassen können."

Branchenspezifisch

Das Unternehmen entschied sich für Polaris, seit über 30 Jahren Hersteller von professioneller Kühltechnik, als Ausstatter seiner Chocolate Academy Center mit Kühlgeräten.

„Die Standorte der Chocolate Academy in Großbritannien und Griechenland arbeiten bereits seit einigen Jahren mit Polaris als Partner, vor kurzem wurden die neuesten Geräte von Polaris jetzt auch in unserer neuen Testküche im Vereinigten Königreich installiert", erklärt Jeangirard.

Hier und in zahlreichen weiteren Testküchen rund um die Welt werden Produktneuheiten vor deren Markteinführung von Forschungs- und Entwicklungsteams der Barry Callebaut Group getestet, Kunden zu Co-Creation-Days und Schulungen eingeladen, und die Zusammenarbeit mit Universitäten und Forschungsinstituten ausgebaut.

„Die Testküchen müssen mit qualitativ hochwertigen Kühltheken, Schockfrostern, Gär- und Kühlschränken ausgerüstet sein, mit dem besten Equipment, das beste Ergebnisse während des ge- ▸

Große Innovationskraft

Auf die Bedürfnisse der Kunden und auf die Anforderungen eines sich verändernden Marktes eingehen – das ist der Motor für den Innovationsgeist von Polaris. Vor kurzem hat das Unternehmen zwei neue Schockfroster-Linien, zwei neue Lagerschränke für Rollwagen und eine neue, spannende Serie von Kühlschränken für die Schifffahrt entwickelt.

„Der Bedarf nach innovativen Produkten besteht bei unseren Kunden weltweit“, sagt Renna. „Darauf haben wir mit der neuen Schockfroster-Linie Eco Logic reagiert, betrieben mit dem natürlichen Kältemittel R290.“

Auch für die neue Serie multifunktionaler Schockfroster, Genius Logical, wird R290 verwendet. „Diese Geräte sind mit Hightech-Hardware- und Softwarelösungen auf dem allerneuesten Stand der Technik“, sagt Renna. „Zur Optimierung der Produktionsprozesse können verschiedene Wärme- und Kältephasen effizienter gesteuert werden.“

Als Ausstatter von Barry Callebaut erhält Polaris fortlaufend Feedback

„Flexibilität ist ein Muss heutzutage“

Davide Renna

samten Produktionsprozesses gewährleisten kann“, sagt Davide Renna, Brand Manager bei Polaris.

Polaris hat seine Produkte auf die unterschiedlichen Bedürfnisse verschiedener Branchen abgestimmt. Entsprechend den speziellen Leistungsanforderungen hinsichtlich Lagerung und Temperaturen wurde ein Sortiment bestehend aus Schockfrostern, Kühlgeräten und -tischen sowie Lagerschränken speziell für die Confiserie- und Konditoreibranche entwickelt.

„Deshalb konnten wir die weltweite Partnerschaft mit dem international größten Hersteller von Schokoladeprodukten aufbauen“, sagt Renna.

Dank dieses umfangreichen und vielseitigen Produktportfolios konnte auch ein optimales Lösungskonzept für die Ausstattung des neuen Labors von Barry Callebaut am Standort Banbury in England, gefunden werden.

„Flexibilität ist ein Muss heutzutage“, sagt Renna. „Deshalb arbeitet unsere F&E-Abteilung intensiv an der Entwicklung neuer Produkte, die an die Bedürfnisse der Kunden aus verschiedenen Sparten angepasst werden können.”

„Polaris hat uns immer zugehört und perfekt beraten, was die besten Lösungen für uns betrifft“, stimmt Jeangirard zu.

Vorteil auf beiden Seiten

„Beim diesem Projekt profitieren wir enorm davon, dass wir ständiges Feedback von einem der wichtigsten Schokoladenhersteller der Welt erhalten“, so Renna. „Eine klassische Win-Win-Situation.“

Und wie fiel das Feedback von Barry Callebaut bislang aus?

„Unsere Mitarbeiter sind begeistert von der Zuverlässigkeit und Strapazierfähigkeit der Geräte“, berichtet Jeangirard. „Wir haben eine extra Einführung in die Geräte erhalten, damit wir das volle Potential aller Funktionen, die speziell auf die Verarbeitung von Schokolade zugeschnitten sind, optimal nutzen können.“

Auch Barry Callebaut profitiert von dem Projekt. „Beide Unternehmen halten große Stücke auf die Expertise ihres Partners. Das ermöglicht einen guten Dialog mit Verständnis für die Bedürfnisse des anderen“, sagt Jeangirard. „Polaris hat uns hervorragend hinsichtlich der für die Chocolate Academy und unsere Testküchen am besten geeigneten Geräte beraten. Im Gegenzug dazu empfehlen wir das Unternehmen unseren Kunden weiter, die bei uns Kurse buchen oder unsere Küchen besuchen.“

„Unsere Köche sind Experten in der Branche, ihre Meinung wird bei unseren Kunden hoch geschätzt“, erklärt sie.

Die Partnerschaft mit Barry Callebaut stärkt das Renommee von Polaris auf dem Weltmarkt enorm. Seit 2004 ist das Unternehmen Teil der Ali Group, 2018 wurde es zur Flaggschiffmarke der Ali Group im Bereich Kühltechnik und startete daraufhin ein Rebranding nebst Überarbeitung seiner Produktpalette.

"Wir sind sehr stolz auf diese Partnerschaft, denn die Barry Callebaut Group genießt weltweit ein hohes Ansehen in ihrer Branche – wie Polaris in seiner“, sagt Renna. „Das verschafft Polaris eine höhere Sichtbarkeit und festigt die neue Markenpositionierung.“ ■

DAS UNTERNEHMEN

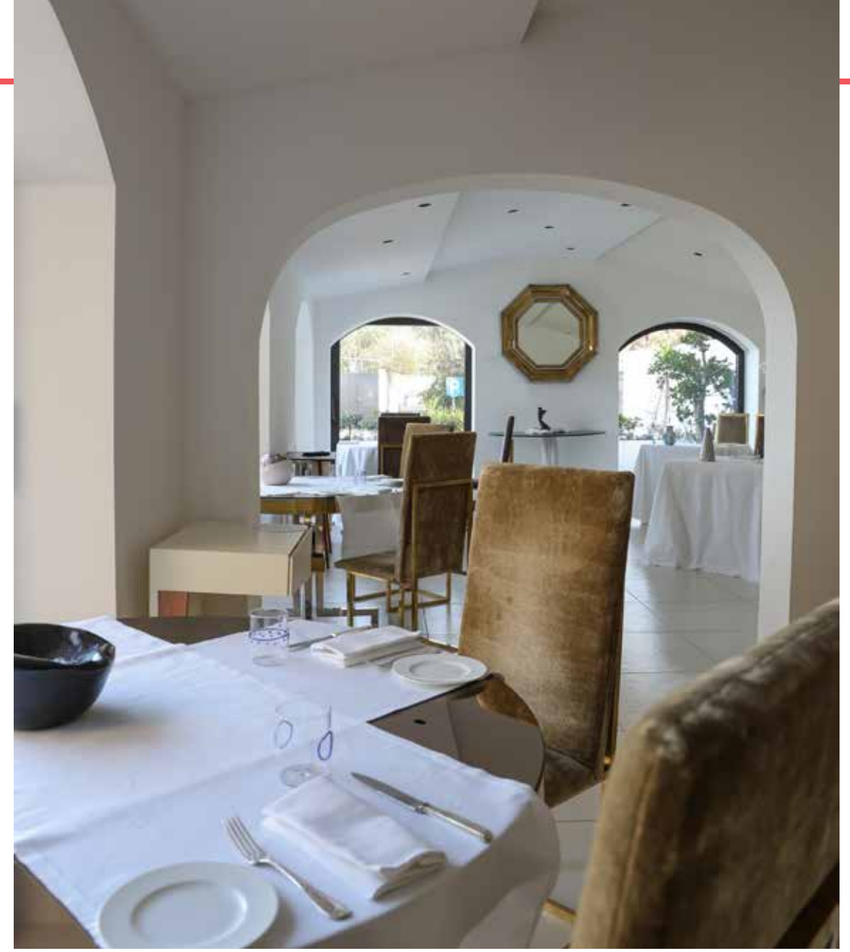
POLARIS®
BEHIND THE FRESHNESS

30+
Seit über als 30 Jahren unterstützt Kühltechnik von Polaris Profis bei ihren tagtäglichen Herausforderungen in der Küche

1989
wurde Polaris in Sedico in Venetien, etwa 80 Kilometer nördlich von Venedig gelegen, gegründet

2004
Polaris ist seit 19 Jahren Teil der Ali Group und verfügt über ein umfassendes Produktportfolio für verschiedene Branchen

polarisprofessional.com



In der Tradition verwurzelt, auf die Zukunft ausgerichtet

Für **Gennaro Esposito**, Chefkoch im zwei Sterne Restaurant Torre del Saracino, ist Perfektion Ehrensache – natürlich auch beim Geschirrspülen. Gut, dass es Infinity, die neue Spülmaschinen-Serie von Comenda, gibt, wie Andrea Tolu berichtet

Wenn ein Restaurant einen Michelin-Stern erhält, dann für seine hervorragende Küche. Natürlich legen derart renommierte Restaurants auch großen Wert auf Ausstattung, Service und Präsentation der Speisen.

Es ist also naheliegend, dass man im Zwei-Sterne-Restaurant Torre del Saracino an der schönen Amalfiküste auf jedes Detail achtet und sich deshalb für eine neue Spülmaschine von Comenda entschied.

Eröffnet wurde das Restaurant 1991, Inhaber und Betreiber Gennaro Esposito war damals 21 Jahre alt. Zehn Jahre später erhielt er seinen ersten Michelin-Stern.

„Gennaro Esposito und seine Mitarbeiter hatten ganz klare Vorstellungen davon, was eine neue Spülmaschine können muss“, erzählt Osvaldo Lain, Sales Director Italien. „Ein Restaurant auf diesem Niveau macht bei der Sauberkeit des Geschirrs keine Kompromisse“, sagt er.

Chefkoch Gennaro Esposito im Torre del Saracino legt großen Wert auf die perfekte Präsentation der Speisen auf einwandfrei sauberem Geschirr

Mit seiner Haubenspülmaschine aus der neuen Infinity-Reihe liefert Comenda eine Lösung, die, wie alle Produkte des Herstellers, für Zuverlässigkeit und Nachhaltigkeit steht, mit einem bedeutenden Upgrade: Alle Modelle der Infinity-Serie sind internetfähig. Via Comenda Cloud Washing App können die Nutzer sämtliche Betriebsparameter wie den Status der Spülprogramme, die Wassertemperatur und die Spülzeiten überprüfen. Die App ermöglicht zudem die Fehlersuche, die Konfiguration der Einstellungen sowie das Starten und Stoppen der Spülzyklen.

„Durch die Möglichkeit zur detaillierten Überwachung aller Daten haben Betreiber den Verbrauch und die Betriebskosten im Griff, Händler und Service-Techniker können über ein Webportal auf wartungsrelevante Daten zugreifen, den Zustand aller Bauteile beurteilen und Fehler aus der Ferne beheben“, erklärt Antonio Di Giorgio, Product Development Manager bei Comenda.

Eine tiefe Verbindung

Die Spülmaschine der Infinity-Reihe passt nicht nur wegen ihrer innovativen Leistungsmerkmale perfekt ins Torre del Saracino, auch die Philosophie dahinter spielt eine Rolle. Das Markenzeichen von Espositos Küche ist seine Kreativität. „Er kann Gerichte komponieren wie kaum ein anderer Koch. Er greift kulinarischen Trends oft voraus, die dann von anderen kopiert werden“, heißt es im Guide Michelin. Eine Fähigkeit, die mit seiner tiefen Verwurzelung in der italienischen Tradition zusammenhängt. „Die eigenen Wurzeln zu vergessen, ist ein Sakrileg in meinem Beruf. Erst mit diesem Bewusstsein wird kreatives Schaffen möglich.“

„Ich hatte immer ein klares Ziel vor Augen: Meine Küche sollte in meiner regionalen Tradition verankert sein, die ich wiederum mit meinen ▸

„Früher wurden technologisch so hoch entwickelte Produkte wie die Infinity-Maschinen für die Spitzengastronomie und -hotellerie konzipiert. Heute haben sie eine viel breitere Zielgruppe“

Osvaldo Lain
Comenda

Erfahrungen aus anderen Küchen weltweit kombiniere. Wenn Sie meine Gerichte probieren, dann schmecken Sie meine kulinarische Lebensgeschichte und meine stetige Suche nach Neuem auf der Zunge.“

Comenda hat bei der Entwicklung der Infinity-Serie ähnlich gedacht: „Seit jeher zeichnen Geräte von Comenda Zuverlässigkeit und Strapazierfähigkeit aus. Nach sechzig Jahren gehören sie noch immer zu den grundlegenden Eigenschaften jedes einzelnen Gerätes“, sagt Maddalena Ferrari, Brand Identity Manager bei Comenda.

„Gleichzeitig fließen in die Entwicklung von Innovationen unsere Erfahrungen auf dem Weltmarkt ein. Wir exportieren in 110 Länder und sind in deren Märkten tätig. Zu unseren Kunden gehören nicht nur Restaurants, sondern auch das produzierende Gewerbe, die pharmazeutische und chemische Industrie. Die Infinity-Modelle vereinen beides: unsere traditionellen Werte sowie jahrzehntelange Erfahrung.“

Marktanforderungen

In den Entwicklungsprozess der Infinity-Reihe war das gesamte Unternehmen involviert. „Angefangen mit der Serviceabteilung, deren Blick von außen auf notwendige Verbesserungen sehr hilfreich war“, sagt Di Giorgio. „Außerdem haben wir eng mit der Marketingabteilung zusammengearbeitet. Da sich die Handhabung von anspruchsvolleren Produkten in der Regel auch komplexer gestaltet, sollte die neue Benutzeroberfläche unbedingt intuitiv zu bedienen sein.“

Die Nachfrage nach einer Hightech-Reihe für Spültechnik ist am Markt entstanden. „Der Mechanismus ist vergleichbar mit dem Übergang vom Handy zum Smartphone“, sagt Lain. „Ein technologisch so hoch entwickeltes Produkt wie die Infinity-Maschinen wurde früher für die Spitzengastronomie und -hotellerie konzipiert. Heute haben Geräte auf diesem Niveau eine wesentlich breitere Zielgruppe. Viele Bars und auch kleinere Restaurants servieren inzwischen exquisite Weine und Cocktails, sie müssen sich auf blitzsauberes Geschirr und Gläser verlassen können.“

Das mag zum Teil daran liegen, dass in vielen Betrieben jetzt die jüngere Generation am Ruder ist. „Die jungen Leute sind offen für Hightech-Geräte, ein Trend, der durch die Corona-Pandemie noch verstärkt wurde.“

„Allerdings werden diese Technologien für das Back-of-House-Management vor allem in Küchen, in denen Nachhaltigkeit, Fernüberwachung, Kosten- und Datenkontrolle eine immer größere Rolle spielen, als wichtiges Instrument zur Effizienz-, Umsatz- und Gewinnsteigerung bald zum Standard gehören. Mit der Infinity-Reihe können wir diese Entwicklung erfolgreich bedienen.“ ■

Oben: Osvaldo Lain; Mitte: Antonio di Giorgio; Unten: Maddalena Ferrari; Oben rechts: Chefkoch Gennaro Esposito neben der Infinity von Comenda

DAS UNTERNEHMEN

COMENDA

60
Comenda steht seit 60 Jahren für hervorragende Leistungsfähigkeit, Zuverlässigkeit und Sicherheit im Bereich der gewerblichen Spültechnik auf der ganzen Welt

100+
Mit seinem verlässlichen, effektiven Vertriebsnetz in über 100 Ländern weltweit bietet Comenda einen prompten After-Sales-Service

ISO 9001
Comenda entwickelt und produziert alle Geräte in Italien, das Werk ist gemäß ISO 9001 für Qualitätsmanagement und ISO 14001 für Umweltmanagement zertifiziert

comenda.eu

Den Herausforderungen gewachsen

Claire Clark MBE möchte den Studenten ihrer Akademie zeigen, dass sie mit Spitzengeräten auch Spitzenergebnisse erzielen können. Warum sie sich für Equipment von Convotherm entschieden hat und was ihre Ausbildungsziele für die zukünftige Generation an Konditoren sind

Eine gute Ausbildung im Konditoreihandwerk ist sehr anspruchsvoll. Die Studentinnen und Studenten müssen viel lernen: dass Dampf wichtig ist für eine besonders knusprige Brotkruste und dass Blätterteig für perfekte Croissants viel Luftfeuchtigkeit zum Aufgehen benötigt. Dass man Baisers im Ofen trocknen lässt, Biskuitteig ohne Luftzug und gleichmäßig gebacken werden muss, dass Eierpudding bei niedriger Temperatur zubereitet wird und man für luftige Makronen gleichmäßige Wärme braucht.

Einer Akademie für Konditorei steht idealerweise ein Ofen zur Verfügung, der alle diese Bedingungen erfüllen kann. Denn so erlernen die Studenten nicht nur die nötige Handwerkstechnik für ihr späteres Berufsleben, sondern auch, dass sie mit Unterstützung von den besten am Markt erhältlichen Geräten ihre Kunst noch verfeinern können.

Die Konditorin Claire Clark MBE hat in einigen der renommiertesten Restaurants und Hotels sowie für die besten Event-Caterings in England gearbeitet. Die Akademie hat sie gegründet, um etwas gegen den Mangel an Nachwuchs in ihrer Branche zu unternehmen. Die Arbeit an qualitativ hochwertiger Küchentechnik ist für sie Grundvoraussetzung für eine gute Ausbildung.

„Ich habe gelernt, dass man nur mit besten Zutaten unter Verwendung des besten Equipments Spitzenergebnisse erhält“, sagt sie. „Das richtige Werkzeug ist in einer so hochspezialisierten Branche wie der Konditorei unverzichtbar.“

Clark hat im Laufe ihres Berufslebens auch gelernt, wie wichtig eine gute Ausbildung für

die zukünftige Karriere ist. Der Schritt in die Lehrtätigkeit wurde Realität, als sie von einer leerstehenden Patisserie-Küche im College direkt bei ihr vor Ort erfuhr. Die Pläne zur Einrichtung einer modernen Schule für Konditorei und Patisserie nahmen konkrete Formen an.

Mittlerweile hat sich die Claire Clark Academy zu einem inspirierenden Standort für zukünftige Konditoren entwickelt. Dank der Unterstützung namhafter Hersteller aus der Branche verfügt sie über hochmodernes Equipment und ist zu einem Treffpunkt vieler Branchengrößen geworden.

Der von der Akademie angebotene VTCT-Lehrgang basiert auf dem Aufbaukurs von City and Guilds, dem führenden Anbieter für Berufsqualifikationen im Vereinigten Königreich. Er deckt alle wichtigen Themen ab, von der Herstellung von Brot, Gebäck, Kuchen und Torten bis hin zur Fertigung von Petit Fours, Schokolade und Süßwaren. Hervorragende Leistungen werden mit dem begehrten Claire-Clark-Diplom honoriert.

Mit den besten Geräten

Bei der Planung ihrer Konditorei-Küche stand vor allem Qualität im Vordergrund, deren hohen Stellenwert Clark ihren Studenten unbedingt vermitteln möchte. „Die Verwendung von qualitativ hochwertigen Produkten macht sich im Endergebnis positiv bemerkbar. Diese Erfahrung motiviert die ▸

Claire Clark MBE in der zukunftsweisenden Claire Clark Academy in Milton Keynes, UK

DAS UNTERNEHMEN

CONVOTHERM

1976
Convotherm, eine Tochtergesellschaft von Welbilt, entwickelt seit ihrer Gründung im Jahr 1976 modernste Kombidämpfer

69
Convotherm produziert ein großes Sortiment an Kombidämpfern. Mit 69 Modellen plus Varianten deckt das Unternehmen alle Kundenbedürfnisse der heutigen Zeit ab

2020
Vor drei Jahren kam der ConvoSense auf den Markt, der erste KI-gesteuerte, vollautomatische Kombidämpfer weltweit

convotherm.com

> „Das richtige Know-how ist wichtig. Und die Geräte von Convotherm zeigen ihnen, was man mit gutem Werkzeug alles erreichen kann“
>
> **Claire Clark**

Schüler enorm“, sagt sie. Deshalb hat sich Clark für Geräte von Convotherm® entschieden. „Sie sind aus hochklassigen Materialien, exzellent verarbeitet, zu bedienen über moderne Touchscreen-Displays, einfach in der Handhabung und Reinigung, zudem sind sie langlebig, multifunktional und halten den täglichen Hochbetrieb mit 14 Studenten ohne Probleme aus“, erklärt sie.

Der Convotherm maxx pro BAKE – das wichtigste Gerät in ihrer Küche – wird auch den etwas ungewöhnlichen Anforderungen in einer Lehrküche gerecht. Andrea Ruff, Kursleiterin und 2022 ausgezeichnet mit dem Craft Guild of Chefs Lecturer of the Year Award, schwärmt besonders von seiner „Verschwindetür“. „Eine geniale Erfindung, da wir hier auf engstem Raum arbeiten. Die Öfen wurden direkt hinter den Vorführtischen aufgestellt, was schwierig wäre, würden alle auf einmal einen Standardofen beladen wollen“, erklärt Clark. Die praktische Verschwindetür wird beim Öffnen einfach an die Seite des Geräts geschoben – eine große Erleichterung im eng getakteten Schulalltag.

„Eine weitere wunderbare Funktion von Convotherm, die wir häufig nutzen, ist der Tray Timer. Damit können die Backzeiten für jedes Produkt auf jedem Einschub individuell eingestellt werden“, so Clark.

Auch auf die variabel einstellbare Gebläsegeschwindigkeit möchte Ruff nicht mehr verzichten. „In der Konditorei sind es oft die kleinen Details, auf die es ankommt“, erklärt Clark. „Diese Funktion ermöglicht kontrolliertes, präzises Backen.“

Clark und Kursleiterin Andrea Ruff engagieren sich mit Leidenschaft für den Konditorei-Nachwuchs

Inspiration für den Nachwuchs

Durch die Begeisterung ihrer Schüler im Umgang mit dem hochwertigen Equipment fühlt sich Clark einmal mehr in ihrer Aufgabe als Leiterin der Akademie bestätigt. „Wie Schwämme saugen sie das Wissen über die verschiedenen Funktionen und die Möglichkeiten auf, die diese Geräte bieten“, sagt sie.

Ob sie später einmal in einem Sterne-Restaurant oder in einem Luxus-Hotel arbeiten werden, ist dabei gar nicht so wichtig. Sondern, dass sie das perfekte Rüstzeug für ihr Handwerk erlernen und stolz auf ihre Fertigkeiten sind, ganz gleich, ob sie sich für eine Tätigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung, beim Event-Catering, in der Bäckerei oder in der Konditorei entscheiden. „Auf das richtige Know-how kommt es an. Und anhand der Geräte von Convotherm lernen sie, dass man mit gutem Werkzeug wesentlich mehr erreichen kann“, sagt Clark.

Wenn die Absolventen ihrer Akademie in den verschiedenen Bereichen der Konditorei mit Anerkennung bestehen, erfüllt es Clark mit Stolz. „Ich hatte das Glück, in einigen der besten Ausbildungseinrichtungen lehren zu dürfen. Erfolg ist immer eine Kombination aus Handwerkskunst, gutem Equipment und den richtigen Zutaten“, sagt sie. „Ich hoffe, dass die Claire Clark Academy und Convotherm auch weiterhin zukünftige Generationen von Konditoren davon überzeugen können, dass Perfektion erreichbar ist – mit Leidenschaft und dem richtigen Werkzeug.“ ■

04
Innovationen

Flockeneis, wunderbar zart schmelzend

Scotsman Ice hat eine neue Generation Flockeneisbereiter präsentiert. Gefertigt aus hochwertigsten Materialien und mit den neuesten Features stehen sie für noch mehr Leistung und Effizienz

Links: Die neue MXF von Scotsman Ice (nur für die Märkte EMEA und APAC erhältlich). Oben: Simone Buratti, Social und Digital Manager bei Scotsman Ice

Kühleis ist für die Foodservice-Branche unverzichtbar – es wird nicht nur für die Zubereitung von Cocktails oder Soft-Drinks benötigt, sondern auch zum Kühlen von Frischeprodukten wie beispielsweise Fisch.

Wenn jemand die unterschiedlichen Qualitäten der verschiedenen Eisformen kennt, dann Scotsman, der weltweit führende Hersteller von gewerblichen Eiswürfelbereitern. Das Unternehmen wurde vor bald 60 Jahren gegründet und verfügt über eine umfangreiche Produktpalette, unter anderem mit Geräten zur Herstellung von Gourmet-Eis (für Bars und Restaurants), von Eiswürfeln (für Softdrinks), von Scherbeneis (für Frischetheken) und von Nugget-Eis (Scotsman hat 1981 das Original Chewable Ice® entwickelt).

Scotsmans jüngste Produktneuheit ist ein Flockeneisbereiter. Flockeneis wird für verschiedene Anwendungsbereiche benötigt: Zur Kühlung von frischen Produkten im Lebensmittelhandel, im medizinischen Bereich und für Mixgetränke in der Gastronomie. Flockeneis ist ein „zartes, langsam schmelzendes und sehr vielseitiges Kühleis“, so Scotsman.

Das bestehende, umfangreiche Produktportfolio an Flockeneisbereitern reicht von modularen Modellen bis hin zu Untertischgeräten. Es wird jetzt um eine neue Serie ergänzt: die MXF, „die Zukunft“ der Eiswürfelbereiter. Sie wurde noch vor ihrer Markteinführung in Europa bereits Anfang dieses Jahres auf der EuroShop Messe in Düsseldorf vorgestellt, die offizielle Präsentation erfolgt im Oktober auf der HostMilano (13. bis 17. Oktober 2023).

Die MXF ist das Ergebnis jahrelanger Forschung und Entwicklung. Scodif, der Vertriebspartner von Scotsman in Frankreich, verfolgt den Prozess seit 2019. „Für uns hat die Qualität von Kühleis oberste Priorität“, so Mathieu Bareille, General Manager von Scodif. „Wir schätzen Scotsman als Partner vor allem wegen seiner Innovationsfähigkeit und des damit verbundenen wirtschaftlichen Potentials.“

„WIR HABEN ENG MIT AUSGEWÄHLTEN KUNDEN ZUSAMMENGEARBEITET, UNS IHRE WÜNSCHE UND KOMMENTARE GENAU ANGEHÖRT. AM WICHTIGSTEN IST FÜR UNS DAS POSITIVE FEEDBACK ZUR EISQUALITÄT“
Simone Buratti

Zufriedene Kunden

Die MXF erhielt nach dem ersten Testbetrieb durchwegs positive Resonanz. Vor allem die Zuverlässigkeit der Maschinen wurde lobend erwähnt.

„Wir haben eng mit einem ausgewählten Kreis an Kunden zusammengearbeitet, uns ihre Wünsche und Kommentare genau angehört“, sagt Simone Buratti, Social und Digital Manager bei Scotsman Ice. „Das positive Feedback zur Eisqualität im Vergleich zu der der modularen Vorgängerreihe ist für uns natürlich eines der stärksten Argumente. Große Anerkennung fanden auch das neue Design der Maschine sowie ihre neuen Leistungsmerkmale.“

Scotsman verwendet für die MXF – wie übrigens auch für die Modelle der EcoX-Reihe – FCKW-freie Kältemittel. Damit erfüllt das Unternehmen nicht nur die neuen Verordnungen der EU und Großbritanniens zum GWP-Wert (Global Warming Potential) von Kältemitteln, sondern bietet auch dem Kunden einen großen Mehrwert.

„Abgesehen vom Einsatz des natürlichen Kältemittels R290 mit sehr niedrigem GWP, verbraucht die neue umweltfreundliche Technologie auch weniger Energie“, sagt Buratti.

Der Kühlbehälter wurde sehr wartungsfreundlich konzipiert – weniger Bauteile machen das Gerät auch leichter zugänglich.

„Aufbauend auf den Flockeneisbereitern der MF-Serie wollen wir dem Kunden höhere Effizienz bieten“, erklärt Buratti. „Die MXF bündelt das gesamte Know-

EFFIZIENTER UND NACHHALTIGER

Die meisten Produkte von Scotsman Ice wurden im Hinblick auf Effizienz und Nachhaltigkeit entwickelt, sind sogenannte „zielgerichtete Innovationen“. Die Modelle der Prodigy-Serie kommen mit sehr wenig Wasser und Strom aus, für die EC Supercube-Serie ist die einzigartige, marktführende Technologie Progressive Water Discharge erhältlich, ein intelligentes Druckentwässerungssystem. Für die Geräte der Reihe EcoX wird das Kältemittel Propan (R290) verwendet, mit einem GWP-Wert von 3 erfüllen sie die Vorgaben der F-Gas-Verordnung. Scotsman-Geräte halten zudem die RoHS-Richtlinie (Restriction of Hazardous Substances) sowie die WEEE-Richtlinie zur Vermeidung und Reduzierung von Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall ein. Für jede Maschine des Herstellers ist der Product Carbon Footprint erhältlich, falls benötigt für die eigene Umwelt- und Nachhaltigkeitspolitik.

Die MXF wurde mit einer Reihe neuer Leistungsmerkmale für mehr Effizienz ausgestattet

how aus unseren bestehenden modularen Flockeneisbereitern, ausgestattet mit innovativer Technologie.“

Die Modelle der MF-Serie sind für die Produktion von 140 kg bis 2.500 kg Eis pro Tag ausgelegt. Dank ihrer modularen Bauweise lassen sich die Eisbereiter mit einem Speicher kombinieren. Bei großem Bedarf kann so die Produktivität der Flockeneisbereiter erhöht werden, das fertige Eis gelangt ohne kompliziertes Handling automatisch in den an die Maschine angeschlossenen Eisspeicher.

Ständige Weiterentwicklung

Die MXF-Serie setzt neue Maßstäbe auf dem Markt der Eisbereiter. „Mit dieser Serie stellen wir eine neue Verdampfer-Kältetechnologie vor, einen neuen Antrieb sowie ein neues internetfähiges Kontroll- und Steuerungssystem mit entsprechender App, hergestellt aus den heute besten Materialien. Die Maschine erhielt außerdem einen völlig neu entwickelten Wassertank.“

Wie die meisten neuen Eisbereiter von Scotsman ist auch die MXF mit dem XSafe-Hygienesystem ausgestattet. Das 2020 eingeführte System desinfiziert die Geräte mittels chemiefreier UV-Technologie und schützt so vor Viren, Bakterien, Schimmel und Pilzbefall.

Die MXF-Serie wird in Kürze um weitere Neuerungen ergänzt. „Wir arbeiten an der Entwicklung einer Steuerung mit WLAN-Anbindung für Gebäudemanagementsysteme (GMS) und zur Fernwartung“, sagt Buratti. „Es werden auch Modelle in Split-Ausführung mit CO_2 als Kältemittel auf den Markt kommen, sie sind u.a. für Lebensmittelmärkte und die Fischindustrie konzipiert.“ Zum Lieferumfang der Split-Geräte gehört lediglich ein Verdampfer, sie müssen an einen externen Kondensator oder an eine zentrale Kühlanlage angeschlossen werden, um die Raumtemperatur angenehm zu halten.

Scodif schätzt Scotsman vor allem wegen seiner Innovationskraft als langfristigen Partner. Beide Unternehmen sind stolz auf ihre Spezialisierung. „Scodif hat sich auf eine einzige Produktsparte fokussiert – nämlich Kühleis und Eiswürfelbereiter“, sagt Bareille. „Wir wollen bewusst nur ein bestimmtes Produkt anbieten, und zwar eines der besten.“ ■

„DIE MXF BÜNDELT DAS GESAMTE KNOW-HOW AUS UNSEREN BESTEHENDEN MODULAREN FLOCKENEISBEREITERN, AUSGESTATTET MIT DER NEUESTEN INNOVATIVEN TECHNOLOGIE“
Simone Buratti

Mehr über Scotsman Ice erfahren

DAS UNTERNEHMEN

Scotsman

50%
Mit dem XSafe-Hygienesystem von Scotsman nur die Hälfte an Reinigungs- und Wartungskosten zahlen

55+ Jahre
Scotsman – seit über einem halben Jahrhundert einer der weltweit führenden Hersteller von Eismaschinen

scotsman-ice.it

Nach Maß gefertigt – weltweit

DIHR, führender Hersteller von Spültechnik, weitet seine Aktivitäten auf dem Weltmarkt aus. **Carlo Brunati** und **Rafaëlle Allot** von DIHR über ungewöhnliche Einsatzbereiche wie z.B. in einer Nuklearanlage in Australien und einem Logistikzentrum in der Antarktis

Unten: Die GS 50 von DIHR steht im Ultima Antarctic Logistics Center in der Antarktis (Bild unten im Text)

Links: Die LX 751 für den Fleischverarbeitungsbetrieb Esja Gæðafæði in Reykjavik, Island

Unten: Die HT 12 ELECTRON PLUS HR H+, bei IKEA in Bogotá, Kolumbien, im Einsatz

Oben: Die TWIN STAR, geordert von der ANSTO in Sydney, Australien

DAS UNTERNEHMEN

DIHR
we mean clean

1985
gegründet 1985, hat DIHR fast 40 Jahre Erfahrung im Bereich der Spültechnik

14
DIHR hält 14 europäische Patente und 11 internationale Zertifizierungen, unter anderem ISO 9001

93°C
Die Twin Star sorgt mit ihrem einzigartigen Thermodesinfektions-Programm bei 93°C für vollständig sauberes und keimfreies Spülgut

dihr.com

Die Auflistung der mit Spültechnik von DIHR ausgestatteten Referenzprojekte ist lang. Dazu gehören unter anderem das Stade Roland Garros in Paris, Austragungsort der French Open; der Flughafen Venedig Marco Polo in Italien; der London Zoo im Vereinigten Königreich; IKEA-Filialen in Spanien und Deutschland sowie Militäreinrichtungen in Israel.

Nun erweitert das 1985 in Italien gegründete Unternehmen, Mitglied der Ali Group, diese Liste um die Ausstattung ausgefallener Standorte mit Spülmaschinen: In der australischen Nuclear Science and Technology Organisation (ANSTO), im isländischen Fleischverarbeitungsbetrieb Esja Gæðafæði in Reykjavik, im Ultima Antarctic Logistics Center in der Antarktis und bei einem bedeutenden Projekt in Kolumbien (in Zusammenarbeit mit dem Partner Alpha Simet mit Sitz in Mexiko, Kolumbien und Peru) kommt seit kurzem maßgeschneiderte Spültechnik von DIHR zum Einsatz.

„Wir liefern pro Jahr über 20.000 Geräte aus. Und das nicht nur in Metropolen wie London, Rom oder Paris, sondern auch an außergewöhnlichen, z.T. sehr entlegenen Standorten weltweit. Die Anforderungen dieser Kunden sind oft ebenso vielfältig wie spezifisch", erklärt Carlo Brunati, Commercial Director bei DIHR. Inzwischen erstreckt sich die Reichweite des Unternehmens bis Südamerika und in die Antarktis.

ANSTO in der Nähe von Sydney gilt als eine der wichtigsten Forschungseinrichtungen in Australien. Das Thema Reinigung ist in einer Anlage für Atomforschung eine ebenso wichtige wie anspruchsvolle Aufgabe, für die spezielles Equipment benötigt wird.

Um die bei der Herstellung von Nuklearmedizin verwendeten Gerätschaften sowie Schutzanzüge, Helme, Stiefel und Brillen sachgemäß zu reinigen und zu dekontaminieren, haben DIHR und sein australisches Partnerunternehmen Rhima das Forschungszentrum mit kundenspezifisch angefertigten Twin-Star-Geräten ausgestattet.

„Dank Thermodesinfektion bei 93°C werden sämtliche Gegenstände vollständig desinfiziert", erklärt Brunati.

Der heimliche Star

Die doppelt verglasten, thermoresistenten Türen und ihr vertikales Design verleihen der Twin Star eine besondere Ästhetik. Da sie von zwei Seiten aus zugänglich ist, kann sie problemlos als Raumteiler genutzt und von beiden Seiten aus bedient werden.

„Die Twin Star verfügt über neun Spülprogramme und eine Kapazität von bis zu 300 Tellern pro Spülgang. Außerdem steht eine große Auswahl an Körben und Einsätzen bereit, so dass sie vom Kristallglas bis zum Topf jede Art von Spülgut bewältigt", sagt Rafaëlle Allot, Marketing Manager bei DIHR. „Mit ihrem stark reduzierten Verbrauch an Wasser, Reinigungschemie und Energie entspricht sie der grünen Agenda des Unternehmens. Die Startverzögerung ermöglicht ihren Betrieb auch außerhalb von Spitzenzeiten, wenn der Strom günstiger ist. Und sie kommt ohne Dampfabsaugsystem und ohne Haube aus."

In der Antarktis, dem südlichsten und kältesten Kontinent der Welt, sorgt eine GS 50, die meistverkaufte Untertischspülmaschine von DIHR, im Ultima Antarctic Logistics Center für sauberes Geschirr. Das Unternehmen organisiert Flüge sowie den Transport von Fracht, Lebensmitteln und Treibstoff in diese Region.

„Diese Spülmaschine haben wir bereits vor 20 Jahren über ein europäisches Unternehmen an diesen Standort geliefert. Das Antarctic Logistics Center ist nach wie vor sehr zufrieden damit. Nach der Anfrage zu einer eventuellen Aufrüstung haben wir die Lieferung einer weiteren Maschine durch unseren zuverlässigen Partner in Südafrika veranlasst", erklärt Brunati.

Unterstützung und Know-how

DIHR geht es nicht nur um den weltweiten Verkauf von Produkten: Das Unternehmen unterstützt seine Kunden über regional ansässige Partner mit entsprechender Expertise und mit maßgeschneiderten Lösungen – egal, für welche Anforderungen, egal an welchem Standort.

Für den Fleischverarbeitungsbetrieb Esja Gæðafæði in Reykjavik hat DIHR eine perfekte auf dessen Bedürfnisse angepasste Lösung

entwickelt und von seinem offiziellen Händler vor Ort installieren lassen. „Die Bandspülmaschine verfügt über ein spezielles Schrägförderband für die Fleischbehälter", erklärt Allot. Wie alle Geräte von DIHR wurde auch diese Spülmaschine nach höchsten Hygiene- und Leistungsstandards entwickelt, bei gleichzeitiger Einsparung von Energie, Wasser und Reinigungschemie, um Umweltbelastung und Betriebskosten zu minimieren.

In Kolumbien hat das Unternehmen die IKEA-Einrichtungshäuser in Bogotá und in Cali ausgestattet: mit der HT 12 ELECTRON PLUS HR H+, einer Haubenspülmaschine der neuesten Generation, mit der LP4 S8 HR PLUS, der größten Maschine des Unternehmens, und der RX 296 Rack, einer Korbtransportspülmaschine. Alle drei Modelle verfügen über das HR-System zur Wärmerückgewinnung. Es nutzt mittels Dampfkondensator den bei Betrieb der Maschine erzeugten Wasserdampf zur Erwärmung des kalten Zulaufwassers zum Klarspülen. Gleichzeitig wird die Ablufttemperatur gesenkt und für ein angenehmeres Arbeitsumfeld gesorgt.

After-Sales-Service hat bei DIHR einen hohen Stellenwert. „Als kundenorientiertes Unternehmen stellt DIHR mit Originalersatzteilen und -zubehör sowie IoT-Lösungen eine optimale Funktionsweise der Maschinen über deren gesamte Lebensdauer hinweg sicher", erklärt Brunati.

Das Unternehmen gewinnt zunehmend an Gewicht im globalen Markt, wie die Projekte Four Seasons Hotel in Kairo, Ägypten, Florida International University in den USA, Raffles Hotel in Singapur und King Fahad Hospital in Riad, Saudi-Arabien, zeigen. ■

04 Innovationen

Clever, kompakt und kostengünstig

Die neue, kleinformatige GR 200 DOUBLE PLUS von KROMO mischt den Markt auf. **Marco Brugnolaro** von KROMO erklärt Chris Evans die Hintergründe

In der Gastronomie schwört man seit über 15 Jahren auf Granulat-Spülmaschinen von KROMO, denn sie entfernen selbst hartnäckigen Schmutz und Verkrustungen, sind energieeffizient und günstig in der Anschaffung.

Auf der HostMilano 2023 (13. bis 17. Oktober in Mailand) wird das Unternehmen sein neuestes Modell präsentieren. Das kompakte, leistungsstarke Gerät ist ein Alleskönner, der in jeder Küche Platz findet und Geschirr genauso wie Töpfe perfekt reinigt.

„Wir hatten die Idee zur Entwicklung dieser Maschine schon vor einigen Jahren", sagt Marco Brugnolaro, Area Sales and Product Manager. „Im Sortiment fehlte ein kompaktes und zuverlässiges Einsteigermodell für stark verschmutztes Spülgut zu einem wettbewerbsfähigen Preis. Diese Lücke füllt nun die 200 DOUBLE PLUS."

Brugnolaro hat ganze Arbeit geleistet. Er fragte bei Kunden von Lateinamerika bis zum asiatisch-pazifischen Raum an, sammelte deren Erfahrungen mit Spültechnik und erkundigte sich nach ihren Anforderungen an eine technisch anspruchsvolle Maschine zum Spülen von Geschirr, Gläsern und Besteck sowie von Töpfen und Pfannen, die in jede Küche passt. „Das Ergebnis ist ein zukunftsweisendes, einfach zu bedienendes, kompaktes und vielseitiges Gerät in der Größe einer Haubenmaschine mit mehreren unterschiedlichen Spülprogrammen zur Reinigung von Geschirr und Kochutensilien", berichtet er.

Leistungsstark und robust

Auch das Design der 200 DOUBLE PLUS kann sich sehen lassen: Die Kombination aus Edelstahl 304 und 316 macht sie robust und leistungsstark, ideal bei hoher Auslastung. Sie beseitigt selbst in Bäckereien und Konditoreien hartnäckige eingebrannte Speisereste.

Die Maschine ist selbstverständlich mit der innovativen HR-Wärmerückgewinnungstechnologie von KROMO ausgestattet, die bereits mit den Modellen GR 300 HR Plus und GR 800 HR Plus vorgestellt wurde. Mittels Dampfkondensator werden die heißen Wrasen direkt aus der Maschine abgesaugt und zur Erwärmung des kalten Zulaufwassers für die Klarspülphase genutzt. Dadurch wird weniger Energie verbraucht und die Ablufttemperatur um mehr als die Hälfte gesenkt.

„Sie können sich die Funktionsweise des HR-Systems ungefähr so vorstellen, als könnte man eine Batterie ohne Ladegerät aufladen. Das kalte Wasser fließt durch die Rohre des Wärmetauschers, die mit heißem Dampf bzw. Kondensat beheizt werden. Dadurch wird das Wasser vorgewärmt – ein sehr effizientes System, das Ihren Geldbeutel und die Umwelt schont", sagt Brugnolaro.

Nachhaltigkeit, Umweltschutz und Energieeffizienz – dafür steht KROMO mit der Entwicklung umweltfreundlicher Technologien wie beispielsweise die der Granulat-Spülmaschinen. „Die Maschinen senken den Verbrauch von Wasser, Reinigungschemie und Energie. Sie sorgen für die effizientere Nutzung von Arbeitszeit und Ressourcen und sparen außerdem bares Geld. Darauf sind wir sehr stolz", sagt Brugnolaro. ■

DAS UNTERNEHMEN

KROMO

1998
Seit 1998 produziert, vertreibt und wartet KROMO ein umfassendes Sortiment an professioneller Spültechnik, mit Fokus auf reduzierte Betriebskosten beim Kunden, auf Nachhaltigkeit und moderne Technologie

120
KROMO exportiert sein großes Sortiment an professionellen Geschirrspülmaschinen in 120 Länder weltweit

135
KROMO produziert insgesamt 135 verschiedene Modelle, von Untertisch- über Bandtransport- bis hin zu Korbtransportspülmaschinen

kromo-ali.com

Für ein Maxximum an Sauberkeit

Welbilt hat mit WMAXX eine neue, kompakte Geschirrspülermarke auf den Markt gebracht. **Adrià Navarro,** Director von Welbilt Iberia und Italia, über die stylischen, effizienten und benutzerfreundlichen Maschinen

Welbilt galt schon vor der Akquisition durch die Ali Group 2022 als einer der führenden Anbieter von Foodservice-Equipment und Gerätelösungen für die Gastronomie. Nun glänzt das Unternehmen mit WMAXX, seiner neuen Produktmarke für Geschirrspülmaschinen.

Die High-Tech-Geschirrspüler Optimaxx 500 und Maxx Hood passen problemlos in jede Großküche und sorgen bei leisem Betrieb zuverlässig für einwandfrei sauberes Geschirr.

„Wir haben am Markt einen Bedarf an hochwertigen und kompakten Geschirrspülern definiert, die unabhängig vom vorherrschenden Wasserdruck überall eingesetzt werden können und das Spülgut effizient und hygienisch reinigen. Genau diese Maschinen haben wir entwickelt", erklärt Adrià Navarro, Dircetor von Welbilt Iberia und Italia.

„Ihre doppelwandige und isolierte Ausführung sorgt für reduzierten Wärmeverlust und geräuscharmen Betrieb, der tiefgezogene, abgeschrägte Waschtank ohne Schweißpunkte bietet eine einfache Reinigung."

Programmierbare Waschzyklen

Beide Geräte warten mit beeindruckenden Features auf. Neben der doppelwandigen, isolierten Tür gehören zur Ausstattung des Optimaxx 500 Wascharme aus Edelstahl mit Sprühdüsen, die nicht verstopfen, vier programmierbare Spülzyklen, eine Waschpumpe mit Sanftanlauf, eine abgeschrägte Innenhaube, die das Abtropfen von Waschwasser verhindert, ein doppelt wärmeisolierter Boiler und ein Selbstreinigungssystem nebst inkludiertem Wasserenthärtungssystem.

Die Maxx Hood verfügt ebenfalls über viele dieser Ausstattungsmerkmale, sowie über ein doppeltes Tankfiltersystem mit Schmutzauffang- und Pumpensieb, eine leicht abnehmbare Korbhalterung, HACCP-konforme Fernsteuerung und ein LED-Display.

„Ziel waren die unkomplizierte Bedienung und eine effiziente Spülleistung", sagt Navarro. „Einfach das gewünschte Programm auswählen, starten und das Spülgut wird hygienisch sauber gereinigt. Erstaunlich viele Maschinen auf dem Markt können das nicht leisten. Unsere Geräte sind zudem kostengünstig im Betrieb und einfach in der Wartung."

Mit Utensils Maxx hat Welbilt zudem eine Topfspülmaschine mit integriertem Plus-System – atmosphärischer Boiler und Nachspülsystem bei garantiert gleichbleibender Temperatur und konstantem Wasserdruck – herausgebracht. Sie punktet mit doppelwandigem Aufbau, einer als Abstellfläche nutzbaren Tür, einem doppelten Tankfiltersystem mit herausnehmbarem Sieb, einer Dosierpumpe für Reinigungs- und Klarspülmittel sowie einer integrierten Ablaufpumpe.

Die Thermostop-Technologie justiert, falls erforderlich, die Wassertemperatur, indem sie automatisch den Spülgang verlängert, bis das Wasser die korrekte Temperatur erreicht hat.

„Unsere Maschinen übernehmen das Wassermanagement selbst. Nach Programmende wird ein Teil des Wassers vom Boden des Tanks, wo sich am meisten Schmutzpartikel ablagern, abgeleitet und automatisch Frischwasser nachgefüllt. Nach sieben Waschzyklen ist das Wasser vollständig ausgetauscht", erklärt Navarro. „So wird der Verbrauch von Wasser und Reinigungschemie reduziert."

Obwohl im mittleren Preissegment positioniert, sind die Maschinen hinsichtlich Qualität, Verarbeitung und geringem Verbrauch auf lange Sicht günstiger als die meisten vergleichbaren Geräte. Das macht sie vor allem für Lebensmittelketten sehr attraktiv.

„Diese Spülmaschinen sind das erste Produkt aus unserer erfolgreichen Zusammenarbeit mit der Ali Group", so Navarro. ■

WMAXX-Geschirrspüler senken den Verbrauch von Wasser und Reinigungschemie

welbilt.com

WashCo schwört auf Wavy Control

Für die gewerbliche Wäscherei gibt es leider keine Pauschallösung. Heute achten die Ausstatter vor allem auf komfortable Bedienung, Effizienz und Steuerungssysteme mit der Möglichkeit zur Vernetzung. Jim Banks im Gespräch mit **James Holmes,** Sales Director bei WashCo, über die Entwicklung einer guten Beziehung zu Grandimpianti ILE

Die Vernetzung von Wavy Control mit TheMind.cloud erschließt das volle Potential von Industrie 4.0

WashCo wurde vor fünf Jahren gegründet und ist spezialisiert auf die Planung, Installation und lebenslange Wartung von gewerblichen Waschmaschinen und Trocknern. Im Gegensatz zu anderen Unternehmen agiert WashCo bei der Produktauswahl völlig unabhängig.

„Aus diesem Grund können wir die für den Kunden passende Maschine objektiv definieren, ohne von den Herstellern beeinflusst zu werden", sagt James Holmes, Sales Director bei WashCo, dem größten unabhängig geführten Vertriebshändler für gewerbliche Wäschereitechnik im Vereinigten Königreich. „Wir können bei der Geräteauswahl auf jede auf dem Markt erhältliche Maschine zurückgreifen, die wir dem Kunden anhand der geplanten Nutzung, des Standortes, des vorhandenen Budgets und weiterer kundenspezifischer Parameter empfehlen können."

Durch seine unabhängige Position auf dem Markt kann WashCo Branchentrends wie beispielsweise der WLAN-Konnektivität folgen.

„Was in unserer Anfangszeit noch wenig Beachtung fand, ist heute ein maßgebliches Kriterium: Die Vernetzbarkeit", sagt Holmes. „Vor sechs Jahren bin ich bei einem Hersteller auf eine Maschine mit einem iPad auf der Frontseite gestoßen. Wir wussten, dass das Thema IoT wichtig werden wird und haben sofort einen Termin bei Grandimpianti vereinbart. Das war der Beginn unserer starken Beziehung."

Wavy Control ist die Zukunft

Holmes „iPad" auf der Maschine von Grandimpianti entpuppte sich als das Display der Wavy Control-Steuerung. Mit ihrem vertikalen 7-Zoll-Display sorgt Wavy Control für die smarte und intuitive Verwaltung der Waschvorgänge und ermöglicht ein zentral gesteuertes Wäschemanagement.

„DIGITALE VERNETZUNG IST EIN ‚MUST-HAVE', VOR ALLEM IM ZUGE DER NACHHALTIGKEIT"
James Holmes

Anhand der intelligenten Vernetzung der Wavy Control mit der Plattform TheMind.cloud sind Leistungsdaten, Maschinenstatus und sämtliche Verbrauchsparameter von überall aus abfragbar und die Prozessabläufe können mühelos optimiert werden.

„Digitale Vernetzung ist inzwischen ein ‚Must-have', vor allem im Zuge der Nachhaltigkeit", sagt Holmes. „Nachhaltige Technologien interessieren die Kunden von heute mehr als die Schleuderdrehzahl oder andere Produktmerkmale. Die Wavy Control kann bei Problemen auch die Erstbehebungsrate deutlich verbessern."

„Erst war es das attraktive Design, dann die Möglichkeit zur digitalen Vernetzung – und damit waren wir die ersten in unserer Branche. Mit den Maschinen von Grandimpianti konnten wir uns vom Wettbewerb abheben", fügt er hinzu.

„Wir haben das Ziel, dass 75 % der von uns installierten Anlagen vernetzt sind. In diesem Bereich ist Grandimpianti mit seiner TheMind.cloud nach wie vor marktführend. Denn das Kundensystem von Grandimpianti ermöglicht nicht nur das Auslesen aller Daten, sondern auch die Fernsteuerung verschiedenster Parameter, u.a. das Ein- und Ausschalten der Geräte und die Änderung der Waschmitteldosierung."

Die GD Wavy Trockner sind für einen längeren Lebenszyklus und eine geringere Umweltbelastung konzipiert, sie liefern Bestleistung hinsichtlich Laufzeiten, Energieverbrauch und Trocknung. WashCo hat kürzlich in einem großen Projekt den GD1000 Wäschetrockner installiert, ausgestattet mit der innovativen, intelligenten Wavy-Steuerung, die Wäschereiprozesse optimiert, die Betriebskosten senkt und den Output erhöht.

„In Sachen Energieeffizienz ist diese Maschine ganz weit vorne", sagt Holmes. ■

DAS UNTERNEHMEN

grandimpianti
intelligent laundry equipment

1972
Grandimpianti ILE bietet seit über 50 Jahren Lösungen für die Wäschereibranche an

2020
Im Jahr 2020 erhielt das Unternehmen die ISO 45001-Zertifizierung für sein Arbeits- und Gesundheitsschutz-Managementsystem

4.0
Die Themind.cloud von Grandimpianti ILE ist eine digitale Plattform, die Wäschereistechnik auf Industrie 4.0 Standard hebt

grandimpianti.com

04 Innovationen

Perfekte Frische

Die neuen Kühlschränke der Vanilla-Linie bieten vor allem Konnektivität und Qualitätssicherheit, wie **Alberto Marzocchi** von Friulinox berichtet

Qualität, gutes Design, hohe Effizienz, Konnektivität und Nachhaltigkeit – für alle diese Produktmerkmale steht Friulinox, und hat sie in seine neuen Bäckerei- und Eiskühlschränke der Linie Vanilla gepackt.

Friulinox hat bei der Entwicklung der Vanilla-Modelle keine Mühen gescheut, um die Kühlschränke exakt an die Anforderungen der Kunden anzupassen. In zahlreichen Interviews wurden deren Wünsche und Ansprüche recherchiert.

„Wir haben die Nachfrage des Marktes nach einer neuen Lösung für die Bäckereibranche erkannt und hatten bereits Anfragen von Kunden erhalten. Im Kern stand der Bedarf nach einem Gerät mit gutem Design, das zuverlässig arbeitet, für optimale Kühlung sorgt und Ausschuss vermeidet", erklärt Alberto Marzocchi, Vice President, Global Sales Marketing.

Im nächsten Schritt haben sich die Ingenieure an die Entwicklung eines Prototyps gemacht, der in seiner Funktionalität alle Kundenwünsche berücksichtigt und mit modernsten Technologien ausgestattet ist.

Das Ergebnis ist beeindruckend. Der Vanilla-Kühlschrank bietet alles – vom Touchscreen-Display mit leicht zu reinigender Glasfront bis hin zu verschiedenen Ausführungen mit produktspezifischen Temperaturbereichen, um die perfekte Lagerung der jeweiligen Produkte zu gewährleisten.

Der Vanilla-Kühlschrank von Friulinox

„Die Version für Backwaren, Schokoladeprodukte und Pralinen verfügt über einen Temperaturbereich von -2°C bis +18°C", sagt Marzocchi. „Zur Kühlung von Speiseeis bieten wir ein Vanilla-Modell mit Temperaturen im Bereich von -25°C bis -12°C an."

Hohe Funktionalität

Ein eingebauter, hochmoderner Sensor prüft die Luftfeuchtigkeit im Innenraum in regelmäßigen Abständen, bei Abweichungen wird sie automatisch reguliert.

„Wenn beispielsweise eine Luftfeuchtigkeit von 45 % gewählt wurde, wird bei Überschreiten dieses Wertes die Kühlung eingeschaltet, um die Feuchtigkeit auf dem gewünschten Level zu halten", erklärt Marzocchi.

Der Ventilator an der Rückseite sorgt für eine gleichmäßige Luftzirkulation bei jedem Produkt auf jeder Ebene des Kühlschranks und garantiert so eine sachgemäße Aufbewahrung aller Lebensmittel.

Das wahrscheinlich größte Alleinstellungsmerkmal der Vanilla-Modelle ist ihr einzigartiger smarter Assistent, der die Frische und die Qualität der Produkte überwacht. Die App Sushi Smart Freshness Control ist ein hervorragendes Beispiel optimal eingesetzter Konnektivität.

Sie ist in jedem App-Store erhältlich und kann direkt mit dem Kühlschrank der Vanilla-Linie und jedem anderen internetfähigen Gerät in derselben Küche verbunden werden. Zum Hochladen der Produktdaten einfach den Barcode auf der Verpackung einscannen, die Daten handgefertigter Produkte müssen manuell eingegeben werden.

Die Sushi-App überwacht die Verfallsdaten aller eingegebenen Produkte. Sobald ein Produkt kurz vor dem Ablaufdatum steht oder bereits abgelaufen ist, schickt Sushi eine Benachrichtigung mit grünem (frisch), orangem (läuft bald ab) oder rotem (abgelaufen) Kochmützensymbol direkt auf das Smartphone", erklärt Marzocchi. „Dadurch wird unnötiger Abfall vermieden und Produkte, die nicht mehr zum Verzehr geeignet sind, werden gleich aussortiert."

Die Sushi-App unterstützt alle, die in großen Küchen oder Quick-Service-Restaurants mit vielen Kühleinheiten arbeiten, dabei, den Überblick zu behalten. „Die schriftliche Dokumentation aller Verfallsdaten oder das Schützen der Produkte mit Frischhaltefolie fällt weg. Mit Hilfe der App lässt sich der Bestand in der Kühlung sowie in der Lagerung mühelos überwachen. Steht eine Tür zu lange offen oder liegt eine Fehlfunktion vor, schickt die App auch ein Warnsignal.

Die App entlastet ebenfalls bei der täglichen HACCP-Dokumentation genauso wie bei der Überwachung aller Betriebsdaten mit Meldung bei Störungen. „Sie ermöglicht den Fernzugriff zu Wartungszwecken, zur Anpassung der Betriebsparameter oder zur Aktualisierung der Software des Geräts via App und über unsere Cloud", sagt Marzocchi.

Mit ihrer hohen Funktionalität und ihrem eleganten Design haben die Vanilla-Modelle auf der SIGEP im Januar bei Kunden und Experten einen bleibenden Eindruck hinterlassen.

„Die Kunden waren begeistert – von ihrer Ästhetik, von der Sushi-App und von der hervorragenden Luftzirkulation im Innenraum, die eine optimale Lagerung ermöglicht", sagt Marzocchi. „Gerade Chocolatiers, deren Produkte die richtige Luftfeuchtigkeit und exakte Temperaturen zur Lagerung brauchen, um eine perfekte Textur zu bewahren. Unsere neue Modellreihe hat vor allem auch die Händler überzeugt, aufgrund ihrer hohen Effizienz, ihres niedrigen Energieverbrauchs und ihrer umfassenden Produktmerkmale. Die Vanilla-Linie wurde sehr nachgefragt."

„DIE APP ÜBERWACHT DIE VERFALLSDATEN DER PRODUKTE IM KÜHLSCHRANK UND WARNT, SOBALD WELCHE ABLAUFEN ODER SCHON ABGELAUFEN SIND"

Oben: Alberto Marzocchi, Vice President, Global Sales Marketing, Friulinox

Grüne Agenda

Die Hightech-Geräte der Vanilla-Linie sind auch Ergebnis der Nachhaltigkeitsagenda des Unternehmens, nicht nur in Bezug auf ihre Null-Abfall-Strategie. Sie sind sehr energieeffizient im Betrieb und arbeiten mit dem Kältemittel R290 sowie optimaler Luftzirkulation im Innenraum.

Die Geräte wurden in die höchste Klimaklasse 5 eingestuft. „Das heißt, optimale Leistungsfähigkeit und Energieeffizienz sind in einer Umgebungstemperatur von bis zu 43°C mit einer Luftfeuchtigkeit von 45% garantiert – wichtig für Betriebe in warmen Ländern wie im gesamten Mittelmeerraum", sagt Marzocchi.

Und: Friulinox verwendet für die Vanilla-Linie Verpackungsmaterial, das zu 80% recycelbar ist bzw. aus recycelbaren Materialien besteht. „In den letzten Jahren haben wir und unsere Partner unser Engagement für die Umwelt ausgeweitet. Umweltschutz bezieht sich bei uns nicht nur auf niedrigen Verbrauch von Rohstoffen, sondern auch auf eine nachhaltige Produktion sowie die umweltgerechte Entsorgung unserer Produkte."

Seine hohen Standards beizubehalten und gleichzeitig neue, patentierte Lösungen mit herausragendem Design für seine Kühltechnik zu entwickeln – so lautet das Ziel von Friulinox. ■

DAS UNTERNEHMEN

Friulinox
REFRIGERATION EXCELLENCE

-25° bis -12°
Die Vanilla-Modelle für Speiseeis haben einen Temperaturbereich von -25°C bis -12°C

80%
80% der Verpackungen des Vanilla sind recycelbar und/oder aus recycelbarem Material

5
Das Vanilla-Modell wurde als bester Kühlschrank in der Klimaklasse 5 ausgezeichnet

friulinox.com

Aus Sicht des Kunden

Giuseppe Fagiotto, Konditor und Inhaber der Konditorei Peratoner in Pordenone und des Caffè degli Specchi auf der Piazza Unità d'Italia in Triest, Italien, über seine erfolgreiche Partnerschaft mit Friulinox.

Welche Vorteile bringen Ihnen die Vanilla-Kühlschränke?
Sie ermöglichen absolute Kontrolle über die Luftfeuchtigkeit, eine konstante Temperatur von +16°C und die perfekte Kristallisation der Schokolade. Und das alles in kurzer Zeit – was für eine hervorragende Textur sorgt.

Es bildet sich kein Kondenswasser, weder im Innenraum noch außen (bei konstant 20°C Umgebungstemperatur). Die Produkte trocknen nicht aus, Geschmack, Aussehen, Geruch und Farbe bleiben erhalten.

Und das Feedback Ihrer Mitarbeiter?
Sie sind derselben Meinung wie ich, und besonders begeistert von dem eleganten Design, das Sauberkeit und Leistungsfähigkeit vermittelt.

Warum ist Friulinox ein hervorragender Partner?
Wegen der fantastischen Geräte, der kompetenten und zuvorkommenden Techniker und der qualitativ ausgezeichneten Verarbeitung.

Der Turbo in der Küche

Der neue, innovative Hochgeschwindigkeitsofen von Lainox kann viel, aber vor allem schnell garen und mühelos bedient werden. Marco Ferroni, Executive Director von Lainox, erklärt Chris Evans, was der Oracle noch alles zu bieten hat

Der Oracle (oben) kann Temperaturen von bis zu 300°C erreichen, sagt Marco Ferroni (ganz oben)

Beste Qualität und schneller Service – auf diese Kombina-tion setzen viele Gastronomiebetriebe, gerade beim derzeitigen Trend zu Dark Kitchen-Konzepten. Oracle, der superschnelle Ofen von Lainox, erfüllt beide Kriterien.

„Niemand möchte gerne auf sein Essen warten. Sind die Wartezeiten zu lang oder ist das Essen nur lauwarm, werden wir das Restaurant in Zukunft meiden", sagt Marco Ferroni, Executive Director von Lainox. „Der Oracle erreicht als erster Hochgeschwindigkeitsofen auf dem Markt eine Temperatur von bis zu 300° Celsius, 30 bis 40 Grad mehr als andere Öfen. Ein großes Plus hinsichtlich Garzeit, Bräunungsgrad und Knusprigkeit der Produkte."

Der Oracle passt sich an die Bedürfnisse der Kunden an. In der Zubereitungsphase kann er als Combi Wave zum Backen von Croissants oder Brot oder als Mikrowelle eingesetzt werden. Wenn es darum geht, innerhalb von wenigen Sekunden Gerichte servierfertig zu machen, verwandelt er sich in einen Hochgeschwindigkeitsofen.

„Der Oracle ist der einzige High-Speed-Ofen, der über zwei Betriebsarten verfügt: Combi Wave, also Garen mit Umluft oder Mikrowelle, und Hochgeschwindigkeitsgaren", sagt Ferroni. „Letzteres erreicht unter gleichzeitiger Verwendung von Umluft-, Mikrowellen- und Impingement-Modus maximale Schnelligkeit beim Garen. Für noch mehr Flexibilität auch während der Zubereitung sorgt der Combi Wave-Modus: Der Oracle kann als normale Mikrowelle oder als Umluftofen verwendet werden, man kann auch beide Betriebsarten miteinander kombinieren und so die Garzeiten erheblich verkürzen."

Das ist ideal für Restaurants, die bis spät in die Nacht noch warme Küche oder vielfältige Speisekarten anbieten. „Eine Tapas-Bar kann z.B. ihre Brioches und Croissants für das Frühstück im Combi Wave-Modus aufbacken und im HSO-Modus (High-Speed-Oven) den Lunch vorbereiten: Brot backen, Gemüse auf dem Grill garen oder Spinat dämpfen", sagt Ferroni.

Restaurantküchen schlagen mit dem Oracle drei Fliegen mit einer Klappe: Sie bekommen einen Umluftofen, eine Mikrowelle und einen Hochgeschwindigkeitsofen in nur einem Gerät.

Innovativer Ansatz

Lainox hat sich, wie auch jetzt beim Oracle, bei der Produktentwicklung schon immer durch seine ausgeprägte Innovationskraft ausgezeichnet. Statt einfach auf dem Markt erhältliche Lösungen zu kopieren, setzt das Unternehmen in Kooperation mit der technischen Fakultät der Universität Modena, Italien, auf die Entwicklung neuer Technologien.

So verzichtet der Oracle beispielsweise auf eine rotierende Antenne zur Verteilung der Mikrowellen, sondern arbeitet mit zwei seitlich verbauten Magnetronen. Dadurch entfallen bewegliche Bauteile, das Gerät ist weniger störungsanfällig.

Der innovative Ansatz bestätigt sich auch im progressiven Reinigungssystem des Oracle. Statt des ursprünglich angedachten automatischen Waschprogramms, für das auch ein Wasseranschluss

Aus Sicht des Kunden

Reebs, eine italienische Restaurantkette, hat sich auf Fleischgerichte spezialisiert. Die Verarbeitung von Fleisch liegt in der Tradition der Familie, sie wurde seit 1929 über drei Generationen hinweg weitergegeben. **Enrico Murador,** Gründer und Inhaber von Reebs, erklärt, warum er sich für Lainox als Partner entschieden hat.

Warum passt der Oracle so gut zu Ihren Anforderungen?
Mit Hilfe des Oracle können wir schnellen Service bei gleichzeitig bester Qualität bieten, so wie es unsere Kunden von uns erwarten. Bei uns kommt Fleisch auf den Teller, das innen saftig und heiß ist, und außen knusprig und lecker aussieht. Wir schätzen vor allem auch die Benutzerfreundlichkeit des Oracle und die Möglichkeit zur Vernetzung, durch die wir immer die aktuellen Daten aller Filialen im Blick haben.

Wie kommt Ihr Küchenteam mit dem Oracle zurecht?
Dank der einführenden Schulung durch Lainox funktioniert die Umsetzung in die Praxis hervorragend. Unsere Mitarbeiter freuen sich über mehr Effizienz und höhere Produktivität in der Küche, und das komplett stressfrei. Eine Zubereitungszeit von nur zwei Minuten für vier Burger und vier Club-Sandwiches spricht für sich.

Warum schätzen Sie Lainox als Partner?
Von Anfang an hat Lainox flexibel auf unsere Bedürfnisse reagiert. Wir haben Personalschulungen in jeder Filiale erhalten, und auch der Kundendienst antwortet prompt, ist hilfsbereit und sehr entgegenkommend.

Der Oracle ist der einzige High-Speed-Ofen mit zwei Betriebsarten: Combi Wave und Hochgeschwindigkeitsgaren

Der Oracle bietet ein großes Plus hinsichtlich Garzeit, Bräunungsgrad und Knusprigkeit der Produkte

Das innovative Reinigungssystem sowie automatische HACCP-Dokumentation gehören zu seinen Features

Über die Nabook Plus Cloud haben Nutzer Zugriff auf die umfangreiche, von Lainox entwickelte Rezeptbibliothek

Im persönlichen Kundenbereich können die Kunden eigene Rezepte speichern und auf den Oracle übertragen

Der Oracle ist Umluftofen, Mikrowelle und Hochgeschwindigkeitsofen in nur einem Gerät

erforderlich gewesen wäre, hat Lainox eine andere Lösung entwickelt: die Oracle Washable Box, ein herausnehmbarer Einsatz für die Garkammer, der einfach in der Spülmaschine gereinigt werden kann. „Wir haben die Lösung patentieren lassen. Unsere Kunden sind begeistert“, schwärmt Ferroni.

Der Oracle profitiert auch von der Pionierleistung des Unternehmens, bereits vor zehn Jahren professionelle Küchen internetfähig gemacht zu haben – dank serienmäßiger Ausstattung mit WLAN-Anschluss hat der Oracle Anbindung an die Lainox Nabook Plus Cloud, einem virtuellen Assistenten, der bei der Organisation und Verwaltung der Küche unterstützt, ohne Mehrkosten.

Mit der Nabook Plus Cloud erhält der Nutzer Zugriff zur umfangreichen Rezeptbibliothek – von Lainox entwickelt und getestet – sowie zum persönlichen Kundenbereich, mit der Möglichkeit, eigene Rezepte zu speichern und sie auf den Oracle zu übertragen. „Ein Feature, das von Ketten sehr geschätzt wird“, so Ferroni.

Einfache Anbindung

Das cloudbasierte Leitsystem ermöglicht zudem das komplette Management des HACCP-Konzepts inklusive Dokumentation, die Überwachung aller relevanten Nutzungs- und Verbrauchsdaten mit der Option, sie zu optimieren, sowie den Fernzugriff zu Diagnosezwecken durch den Kundenservice von Lainox.

„Einer unserer Hauptkunden konnte dank Datenüberwachung und -analyse über die Cloud in einem Jahr eine Million Euro einsparen“, sagt Ferroni.

Im Oracle steckt auch viel von der für den Lainox Naboo entwickelten Technologie, so hat er unter anderem die Benutzeroberfläche des beliebten Kombidämpfers übernommen. „Um die Kochqualität des Oracle zu perfektionieren, mussten nur einige Algorithmen angepasst werden“, so Ferroni.

Dank Plug and Play ist der Oracle steckerfertig, er kann überall aufgestellt werden und ist sofort betriebsbereit. Er benötigt weder Wasseranschlüsse noch Abzug, noch Fachleute für die Installation.

Seine kompakte Größe in Kombination mit der denkbar einfachen Installation macht ihn zum absoluten Liebling von Hotels und Resorts. Der Oracle kann je nach Bedarf vom Strand-Bistro in die Poolbar umziehen oder an der Frontcooking-Station im Garten eingesetzt werden.

„Sie müssen nur den Stecker in die Steckdose stecken, kochen und schon fangen Sie an, Geld zu verdienen“, sagt Ferroni abschließend. ■

DAS UNTERNEHMEN LAINOX

100+
In mehr als 100 Ländern weltweit ist Lainox ein in der Gastronomiebranche hoch geschätztes Unternehmen

1981
brachte Lainox den ersten Heißluftofen mit Umluft-Funktion auf den Markt. 2021 wurde das Unternehmen 40 Jahre alt

300°
Oracle erreicht als erster Hochgeschwindigkeitsofen auf dem Markt eine Temperatur von 300°C

lainox.it

05 Aliworld

Eloma

ALTE FREUNDE GEBEN DER KÜCHE DES COUNTRY-CLUBS EIN UPDATE

Chefkoch Mark Brown wusste genau, wem er das notwendige technische Update der Küche des Bald Peak Colony Club in New Hampshire anvertrauen konnte – seinem alten Bekannten Martin Huddleston.

Die beiden kennen sich seit den späten 1990er Jahren über ihre gemeinsame Arbeit in verschiedenen Restaurantküchen. Gemeinsam nahmen sie an Kochwettbewerben teil und gründeten Anfang der 2000er Jahre eine Bäckerei. Huddleston wechselte dann die Seiten und machte zunächst als Vice President of Sales bei Eloma USA Karriere und ist heute General Manager bei Convotherm US.

„Wenn er Rat braucht zu Küchen-Equipment, wendet er sich an mich. Dafür erfahre ich von ihm, wie Köche mit unseren Geräten in der täglichen Praxis arbeiten und was ihre Verbesserungswünsche sind“, so Huddleston.

Für die Ausstattung der Küche des Restaurants von Bald Peak mit modernem Equipment hatte Brown sofort den GeniusMT 6 Kombidämpfer von Eloma im Kopf. „Ich kenne die Öfen sehr gut und ich kenne Martins Arbeitsweise sehr gut – ich wusste, die beiden passen zusammen“, sagt er.

Mit seiner Vielseitigkeit bewältigt der GeniusMT 6-11 die umfangreiche Speisekarte und die hohen Anforderungen des Clubs ohne Schwierigkeiten. 220 Gäste haben im Restaurant Platz, von Ende Mai bis Mitte Oktober werden an sieben Tagen die Woche täglich drei Mahlzeiten serviert – den Gästen und den Mitarbeitern. Die einzige Küche des Clubs versorgt zusätzlich regelmäßig stattfindende Events im Clubhaus sowie im Racquet Club mit je 135 bis 150 Personen.

Chefkoch Mark Brown hatte genaue Vorstellungen von der Modernisierung der Küche des Bald Peak Colony Club

„Der GeniusMT hat sich für Catering und À-la-carte-Menüs optimal bewährt“, sagt Matthew Auck, Vice President of Sales and Marketing bei Eloma USA. „Aufgrund ihrer Flexibilität können unsere Geräte nahezu alles: dämpfen, backen, pochieren und grillen.“

Der Eloma GeniusMT 6-11 ist äußerst benutzerfreundlich und intuitiv in der Bedienung. Nicht unwichtig, da viele Mitarbeiter in der Küche aus dem Ausland stammen und es Verständnisprobleme geben kann. „Innerhalb von fünf Minuten können sie den Ofen einwandfrei bedienen“, ergänzt er.

Electro Freeze

Zwei Familienunternehmen gemeinsam unterwegs im Softeis-Business

Italienisches Wassereis aus neuer Rezeptur zur Herstellung mit einer Softeismaschine – das Ergebnis ist Polish Water Ice, wie Tom Curyto sein Produkt aufgrund seiner polnischen Herkunft nannte. Sein kleines Familienunternehmen in Pennsylvania vergrößerte sich in den Jahren von 1996 bis 2018 auf 20 Standorte im Nordosten der USA. Unterstützung erhielt er von seinem Geschäftspartner Bob Romarino, Inhaber der Firma Sentry Equipment, die Softeismaschinen von Electro Freeze vertreibt.

Jetzt hat die nächste Generation übernommen – die Söhne Corey Curyto und Rob Romarino haben ausgefallene Food-Trucks entwickelt, ausgestattet mit je drei Electro Freeze-Geräten für hohe Produktivität in Stoßzeiten. Sie gehören zum Geschäftskonzept des Franchise-Unternehmens Carousel's, gegründet von Curyto jr., mit bereits neun Filialen und zahlreichen weiteren in Planung. Die Food-Trucks in Eisdielen-Optik bieten die fettfreie italienische Eis-Alternative in verschiedenen Geschmacksrichtungen an.

„Jeder Wagen ist mit drei volumenstarken Electro Freeze GES-5099 Softeismaschinen ausgerüstet", so Curyto. „Mit jeweils fünf Düsen für Wassereis und einer Düse für unser Vanille-Softeis".

Das Konzept Carousel's wurde ständig weiterentwickelt – das Design der Food Trucks optimiert und neue Absatzstandorte wie z.B. die Aufstellung von Eismaschinen in Kinos, im Lebensmittelhandel und in Hotels erschlossen.

„Von der Expansion von Carousel's profitieren auch Sentry und Electro Freeze“, sagt Curyto. „Wir sind sehr stolz auf unsere erfolgreiche Partnerschaft und darauf, dass wir sie so lebendig halten.“

Montague

MEHR ZEIT FÜR WOHLTÄTIGKEIT DURCH EFFIZIENTERE KÜCHENABLÄUFE

Das Blackbarn – ein Farm-to-Table-Restaurant im angesagten Viertel NoMad in Manhattan – war gerade auf Erfolgskurs, als die Coronakrise kam. Nach dem Lockdown standen einige Veränderungen an: Von der Verkleinerung der Speisekarte über neue, wirtschaftlichere Arbeitsverträge bis hin zu einer neuen Küche.

„Nach Corona haben wir unseren Pachtvertrag um zehn Jahre verlängert, wohl wissend, dass unser Küchen-Equipment es nicht mehr so lange mitmachen würde“, sagt Chefkoch und Inhaber John Doherty, ehemals 23 Jahre lang Executive Chef im legendären Waldorf Astoria in New York City. „Notwendige Reparaturen haben eine Menge Geld verschlungen.“

Die Modernisierung konnte während des laufenden Betriebs erfolgen, Abbau des alten Kochblocks und Installation des neuen Montague-Kochblocks gingen nahtlos ineinander über. Die Küche des Blackbarn profitierte von diesem Update mit einer enormen Effizienzsteigerung.

Der neue Kochblock verfügt über zusätzliche Herd-Einheiten, Großkochfelder, eine Fritteuse und einen Grill, und sorgt damit für verbesserte Arbeitsläufe sowie eine vielseitigere Speisekarte.

Ein weiterer Vorteil ist die neue Kühlung. Früher mussten sich Dohertys Mitarbeiter Lebensmittel aus der Produktionsküche im Untergeschoß holen, den Weg können sie sich jetzt sparen. Durch die neue Küche wurde der Workflow sehr viel effizienter und der Personalaufwand konnte verschlankt werden. Doherty schätzt, dass er mit Hilfe des Montague-Kochblocks ganze 40.000 Dollar im Jahr an Lohnkosten einsparen konnte.

Und der Laden brummt. Im Restaurant ist Platz für über 450 Gäste, dazu gehören noch fünf Veranstaltungsräume, die ständig ausgebucht sind mit Essen am Chef’s Table, Whiskey-Tastings und Weinproben.

Doherty hat nun mehr Zeit, die er für wohltätige Zwecke nutzt. Zusammen mit seiner Frau Jennifer und seiner Tochter Jenna Elliott leitet er die gemeinnützige Organisation Heavenly Harvest, die seit 2015 ganze 280.000 nahrhafte Mahlzeiten gekocht, verpackt und an Tafeln im ganzen Land verteilt hat. Doherty plant die Gerichte selbst, sie werden dann kostenlos an bedürftige Personen ausgegeben. „Die Stiftung ist meine eigentliche Bestimmung“, sagt Doherty. „Und mein Restaurant hilft meiner Familie und mir bei dieser Aufgabe.“

Durch die Modernisierung der Küche des Blackbarn fielen weniger Kosten für Löhne und Reparaturen an, Geld, das Chefkoch John Doherty (oben) in seine gemeinnützige Organisation Heavenly Harvest stecken kann

Ali Group

Produkte der Ali Group wurden „gefängnissicher“ gemacht

Bei der Planung einer Gefängnisküche ist viel zu beachten, wie man am Beispiel der Mitte 2022 eröffneten Justizvollzugsanstalt Utah State gut sehen konnte.

Zum einen werden unglaublich große Mengen an Mahlzeiten benötigt, für die eine große Vorbereitungsküche sowie drei Zubereitungsküchen sorgen. In der JVA Utah State können bis zu 3.200 männliche Häftlinge und 600 weibliche Häftlinge untergebracht werden – sie alle, plus Personal, erhalten drei Mahlzeiten pro Tag.

Zudem müssen religiöse Speisevorschriften berücksichtigt werden, ebenso wie verschiedene medizinische Kostformen.

Und drittens werden die Inhaftierten im Rahmen von Resozialisierungsprogrammen in die gemeinsame Zubereitung mit eingebunden.

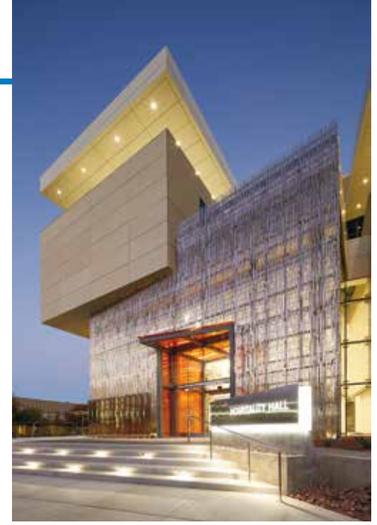
Eine Gefängnisküche muss also vor allem eines sein: sicher und flexibel. Als er den Auftrag für die JVA Utah State erhielt, hat Hans Faassen von Faassen & Associates als erstes Rob Geile, CFSP, LEED AP, Vice President of Consultant Services der Ali Group North America, kontaktiert, um direkt mit den Herstellern über die Anpassung des Küchen-Equipments an die speziellen Anforderungen in der Gefängnisverpflegung zu beraten.

„Zunächst sprachen wir mit der Firma Victory allgemein über Kühl- und Gefrierschränke, kamen dann aber schnell ins Detail, wie die Geräte den Sicherheitsvorschriften einer JVA entsprechen könnten“, erzählt Geile. Die Griffe der Victory Kühlschränke wurden so gestaltet, dass sie nicht abmontiert und als Waffe benutzt werden können. Oder die Eismaschinen von Scotsman – sie wurden mit speziellen Schlössern gesichert.

In der Küche der Justizvollzugsanstalt stehen außerdem Amana® Commercial Mikrowellenherde von ACP Inc., Bi-Line Power Spültische von Champion und Dosenöffner von Edlund.

Es ist vor allem der Flexibilität seitens der Ali Group als Hersteller zu verdanken, dass der Projektleiter nicht nur mit dem Vertrieb, sondern direkt mit der Technikabteilung in Kontakt treten konnte, wie Geile berichtet. „Das ist bei den wenigsten Unternehmen möglich“, so Geile.

Die Küchen der Utah State Justizvollzugsanstalt verpflegen dreimal täglich bis zu 3.800 Insassen und Mitarbeiter



Welbilt

DIE ZUKÜNFTIGE SPITZE DES HOSPITALITY-MANAGEMENTS LERNT AN GERÄTEN VON WELBILT

Studieren, wo andere Urlaub machen – die Studenten der William F. Harrah School of Hospitality an der University of Nevada, Las Vegas, lernen in direkter Nähe des berühmten Las Vegas Strips und an Geräten von Welbilt.

Die Küche der in den USA sehr renommierten Schule für Hotelmanagement ist perfekt ausgestattet: Hochgeschwindigkeitsöfen von Merrychef®, Kombidämpfer von Convotherm®, Kühlschränke von Delfield®, Konvektionsöfen und Grills von Garland® sowie Fritteusen von Frymaster® stehen den Studenten zur Verfügung.

Die Schulungsküche im vierten Stock mit grandiosem Ausblick auf Las Vegas ist ein echtes Vorzeigeprojekt. „Unser Dekan hat sich sehr darum bemüht, diese Küche zum Aushängeschild des gesamten Instituts zu machen“, so Chefkoch Mark Sandoval. Über ihre Ausstattung mit Geräten von Welbilt freut er sich besonders. „An solchen Geräten habe auch ich das Kochen gelernt“, sagt er. Der Vorschlag, sich mit Welbilt in Verbindung zu setzen, kam gleich zu Beginn der Planungsphase der Küche von Seiten der Schulleitung. „Eine sehr gute Idee, wie ich finde.“

Sandoval ist es ein großes Anliegen, den Schülern in der mit Spitzentechnologie ausgerüsteten Küche zu zeigen, wie sie mit verschiedenen Methoden optimale Ergebnisse erzielen können: die Zubereitung eines ausgelösten Schweinekoteletts einmal im Mini-Kombidämpfer von Convotherm (davon gibt es mehrere in der Küche), anschließend im konventionellen Umluftofen. Ein hervorragendes Beispiel dafür, wie man auch als „Anfänger“ mit Hilfe modernster Technik köstliche Gerichte zubereiten kann.

Vor allem der XHP Broiler™ von Garland mit patentierter Synergy Technology hat es Sandoval angetan, weil er sehr viel weniger Gas verbraucht als herkömmliche Modelle.

„Es ist mir sehr wichtig, unsere Schüler auf ihre Verantwortung für nachhaltiges Handeln hinzuweisen“, sagt er. „Und dieser Grill zeigt, wie umweltschonend moderne Technologie arbeitet.“

An der Universität werden möglichst biologisch abbaubare Produkte verwendet, Karton, Glas und Plastik recycelt und Lebensmittelabfälle als Dünger für den Gemeinschaftsgarten auf dem Campus kompostiert.

Und Welbilt ist stolz darauf, einen Beitrag zur Ausbildung des Nachwuchses leisten zu können. „In der William F. Harrah School wird die nächste Generation Führungskräfte des Gastgewerbes ausgebildet. An modernstem Equipment“, sagt Patrick Simon, Director of Sales bei Merrychef USA West.

Chefkoch Mark Sandoval (oben links) vermittelt den Studenten der William F. Harrah School of Hospitality an der University of Nevada, Las Vegas, Verantwortung für die Umwelt

Merrychef

Ein neues Küchendesign für glückliche Gäste und Mitarbeiter

Die Küchen von Taco John's, einer der größten mexikanischen Fast-Food-Ketten in den USA, werden modernisiert. Das Design wurde zusammen mit dem Welbilt FitKitchen®- Team entwickelt.

Im Jahr 2018 beschloss die Kette, ihre Küchen zu optimieren, für mehr Umsatz, bessere Arbeitsbedingungen und besseren Service.

Bei Taco John's wurden bereits Fritteusen von Frymaster® eingesetzt, nun hat man das Welbilt FitKitchen-Team mit der Neuplanung der Küchen des Unternehmens mit landesweit 390 Standorten beauftragt. Das Team war in mehreren Filialen in Wyoming und Nebraska vor Ort, anschließend wurde das neue Küchendesign an Gerichten von Taco John's in der Unternehmenszentrale von Welbilt in Florida getestet.

Dank des neuen Konzepts von Welbilt, basierend auf einer effizienteren Nutzung der Geräte, konnten die verschiedenen Arbeitsschritte zur Zubereitung der Gerichte reduziert, die Qualität verbessert und die Produktionszeiten verkürzt werden.

Das neue Küchendesign, genannt Kitchen Olé nach den legendären Potato Olés® von Taco John's, wurde erstmals 2021 installiert. Inzwischen verfügen 25 Filialen über die Ausstattung, weitere werden folgen.

Sie umfasst neben den Fritteusen von Frymaster mehrere Geräte von Welbilt-Unternehmen: einen Arbeitstisch von Delfield® für einen effizienteren Workflow, MercoMax™- und MercoEco™-Wärmeschränke sowie eine Merco CrispyMax™-Servicestation für die exakte Temperierung der Speisen. Außerdem Kombiöfen von Convotherm® zum Garen von Fleisch und Hochgeschwindigkeitsöfen von Merrychef® zur Herstellung von Quesadillas und Burritos.

Die Welbilt-Unternehmen sind stolz darauf, Teil der Kitchen Olé zu sein. „Merrychef sowie das gesamte Welbilt- und FitKitchen-Team freuen sich sehr über die gelungene Umsetzung des neuen Küchenkonzepts für unseren Partner Taco John's“, sagt Garamy Whitmore, General Manager von Merrychef USA.

Icematic

Aromatisierte Eiswürfel für jeden Geschmack

Icematic, italienischer Hersteller von Eiswürfelbereitern, präsentiert seine patentierte Produktneuheit: Eiswürfel mit Aroma, erhältlich in vielen Farben und Geschmacksrichtungen.

Mit Hilfe der dazugehörenden My Ice App lassen sich die Eiswürfelbereiter ganz einfach konfigurieren, um Eiswürfel in der gewünschten Menge mit dem gewünschten Aroma zu produzieren. Auf Wunsch stellen die Geräte natürlich auch herkömmliche Eiswürfel her.

„Mit dieser Innovation erhalten unsere Eisbereiter ein äußerst nützliches zusätzliches Feature – und unsere Kunden die Möglichkeit, mit aromatisierten Eiswürfeln einzigartige Cocktails zu kreieren“, sagt Massimo Povelato, Brand Manager bei Icematic. „Sie können Ihren Gästen eine große Auswahl an neuen und ganz besonderen Getränken anbieten – ebenso kreativ wie geschmackvoll.“

Der Einsatz von aromatisierten Eiswürfeln ist aber längst nicht nur auf Cocktails beschränkt. Povelato kann sie sich auch sehr gut in Kaffeegetränken, in Milchshakes und Granitas vorstellen. „Oder auf besonderen Veranstaltungen, auf denen ausgefallene Drinks serviert werden“, sagt er.

Antony Bandiera, Inhaber der Osteria Maniscalco in Castelfranco Veneto in Norditalien und Kunde von Icematic, ist begeistert. „Ich habe früher oft damit experimentiert, Eiswürfel für Cocktails von Hand mit Blüten und Früchten zu verzieren. Das erledigt jetzt die Maschine für mich – sie produziert schnell und fortlaufend dekoratives Eis.“

Unsere Unternehmen

KOCHTECHNIK

- ALPHATECH
- AMANA COMMERCIAL
- ambach
- baron
- BLUE SEAL
- Cleveland *
- CONVOTHERM *
- DEAN *
- eloma
- Falcon
- Frymaster *
- GARLAND *
- INDUCS *
- LAINOX
- Lincoln *
- MARENO
- MENUMASTER Commercial
- MERRYCHEF *
- metos
- MOFFAT
- OEM
- OLIS
- PROXY
- ROSINOX
- SILKO
- SunFire *
- U.S. Range *
- XpressChef

KÜHLTECHNIK

- BEVERAGE-AIR
- Delfield *
- FRIGINOX
- Friulinox
- HARFORD *
- hiber
- KOLDTECH *
- KOLPAK *
- POLARIS
- RDI *
- TECNOMAC
- VICTORY
- williams

SPÜLTECHNIK & ABFALLSYSTEME

- American Dish Service
- bi-line
- Champion
- CMA
- COMENDA
- DIHR
- grandimpianti
- HOONVED
- KROMO
- MOYER DIEBEL
- NORDIEN-SYSTEM
- RENDISK
- WASHTECH
- Wexiödisk
- WMAXX *

KÜHLEIS

- BAR LINE
- CRYSTAL TIPS *
- ICEMATIC
- Ice-O-Matic
- KOLD-DRAFT
- Scotsman
- SIMAG

BÄCKEREI & KONDITOREI

- ADAMATIC
- Belshaw
- BERTRAND PUMA
- BONGARD
- CFI
- ESMACH
- MONO
- PAVAILLER

KAFFEEMASCHINEN

- COFFEE QUEEN
- CREM
- ECRO
- EXPOBAR
- PROMAC
- RANCILIO
- RANCILIO SPECIALTY
- spengler

SPEISEEISHERSTELLUNG & KALTGETRÄNKE-AUSSCHANK

- BGI
- ICETEAM 1927 DiB
- CARPIGIANI
- ICETEAM 1927 cattabriga
- ICETEAM 1927 COLDBLITE
- Electro Freeze
- GBG
- McCann's *
- Multiplex *
- ICETEAM 1927 ON
- ICETEAM 1927 PROMAG
- Sencotel
- SERVEND *
- VAIR

SPEISENVERTEILUNG, VORBEREITUNG & AUFBEWAHRUNG

- Aladdin Temp-Rite
- AUREA
- burlodge
- Edlund
- Krefft
- merco *
- METRO
- We put space to work.
- Stierlen
- temp-rite

BERATUNG & PLANUNG, VERTRIEB & SERVICE

- ali GROUP CHINA
- ALICOMENDA
- ALICONTRACT
- Fabristeel *
- GRANDIMPIANTI
- metos marine
- metos kitchen intelligence
- MILLER'S VANGUARD
- SERVICELINE
- WELBILT FITKITCHEN *
- WELBILT KITCHENCARE *
- WELBILT KITCHENCONNECT *

* Welbilt-Marke

Ihre Partner weltweit

Ali Group Hauptsitz
Via Gobetti, 2a | Villa Fiorita
20063 Cernusco sul Naviglio
Mailand | Italien
Telefon +39 02 921991
italy@aligroup.com

Ali Group Afrika & Mittlerer Osten
Unit 607, Building 1B
Dubai Design District
Dubai, UAE
Telefon +971 4510 8200
middleeast@aligroup.com

Ali Group Australien
740 Springvale Road | Mulgrave
Melbourne Vic. 3170
Australien
Telefon +61 3 95183888
australia@aligroup.com

Ali Group China
MTR Cloud Center, 3rd Floor, Suite A
619 Caoyang Road Putuo District
Shanghai 200063 | China
Telefon +86 21 6285 5858
china@aligroup.com

Ali Group Deutschland
Lochfeldstraße 30
D-76437 Rastatt
Deutschland
Telefon +49 7222 90470
germany@aligroup.com

Ali Group Frankreich
17-19 Avenue Gaston Monmousseau
93240 Stains
Frankreich
Telefon +33 1 48216325
france@aligroup.com

Ali Group Hongkong
Unit C, 12/F. | Roxy Industrial Centre
58-66 Tai Lin Pai Road
Kwai Chung, N.T. | Hongkong
Telefon +86 852 2407 5422
hongkong@aligroup.com

Ali Group Indien
3rd Floor, Plot no-117
Sector-44, Gurgaon-122003
Haryana, Indien
Telefon +91 124 4763700
india@aligroup.com

Ali Group Japan
1-13-1 Mishuku Setagaya-ku
154-0005 Tokio
Japan
Telefon +813 5779 8850
japan@aligroup.com

Ali Group Kanada
2674 North Service Rd.
Jordan Station | Ontario
LOR 1S0 Kanada
Telefon +1 905 562 4195
canada@aligroup.com

Ali Group Mexiko
Camino a la Montaña #176
Col. Industrial la Perla
Naucalpan, Edo Mex | 53370 | Mexiko
Telefon +52 55 5357 7100
mexico@aligroup.com

Ali Group Neuseeland
45 Illinois Drive
Izone Business Hub| Rolleston, 7675
Neuseeland
Telefon +64 3 9836600
newzealand@aligroup.com

Ali Group Russland
Novodmitrovskaya St. 2, Building 1, Floor 8
Office LI, Room 1D
127015 Moskau, Russland
Telefon +7 495 481 60 33
russia@aligroup.com

Ali Group Singapur
140 Paya Lebar Road
#08-09 AZ @ Paya Lebar
Singapur 409015
Telefon +65 6738 5393
singapore@aligroup.com

Ali Group Südafrika
P.O. Box 30072 Jetpark 1467
Unit 4 Lakeview Business Park
8-10 Yaldwyn Road | Jetpark | Boksburg, RSA
Telefon + 27 10 590 0609 / + 27 11 053 5000
southafrica@aligroup.com

Ali Group Thailand
825 Phairojkijja Tower 11th Floor
Bangna-Trad Road km. 3.5
Bangna, Bangkok 10250, Thailand
Telefon +66 2 361 4611 18
thailand@aligroup.com

Ali Group UK
Bryggen Road | North Lynn Industrial Estate
Kings Lynn, Norfolk
PE30 2HZ | Großbritannien
Telefon +44 1553 817 000
uk@aligroup.com

Ali Group USA
101 Corporate Woods Parkway
Vernon Hills, IL 60061
USA
Telefon +1 847-215-6565
usa@aligroup.com

Mit dem Herdblock der Premiumlinie Waldorf hat das Ali Group Unternehmen Moffat Balgownie Estate eine optimale Küchenlösung geliefert – auch im Hinblick auf die Zukunft

CHEFREDAKTION
Anna Lisa Scarano

REDAKTIONELLE BERATUNG UND DESIGN
Progressive Content
London, UK
progressivecontent.com

AUTOREN
Jim Banks, Elly Earls, Chris Evans, Victoria Green, Christina Jacob, Michael Jones, Tina Nielsen, Jacquetta Picton, Andrea Tolu

FOTOS
Christian Bazzo, Jonathan Browning, Luca Caizzi, Alessandro Casti, Geoff Fitzgerald, Lorenzo Garavini, Kristian Gehradte Photography, Andrew Koh - AKP Studio, Mattia Parodi

DRUCK
Stephens & George, UK

REDAKTIONSANSCHRIFT
Ali Group
Via Gobetti, 2 - Villa Fiorita
20063 Cernusco sul Naviglio
Mailand - Italien
Telefon: + 39 02 921991
www.aligroup.com

WELTWEIT FÜHREND

Die Ali Group wurde vor 60 Jahren gegründet und ist mit dem größten und umfangreichsten Produktsortiment Weltmarktführer in Großküchentechnik und Foodservice-Equipment. Viele Unternehmen der Ali Group bringen eine langjährige Tradition und über 100 Jahre Erfahrung mit. Sie gehören zu den meistgeschätzten Marken ihrer Branche.

Die Unternehmen des Konzerns entwickeln, produzieren und vertreiben eine große Bandbreite an Großküchentechnik und bieten die entsprechenden Serviceleistungen dazu an. Mit 74 Produktionsstätten, über 14.500 Mitarbeitern in 29 Ländern und 115 Marken präsentiert die Ali Group das vielseitigste Produktportfolio der Branche und ist in allen Bereichen der Gastronomie, des Caterings und der Gemeinschaftsverpflegung vertreten.

aligroup.com