

Küchenpower mit Dynamik



Urs Keller, Küchenchef Kongresshaus, Titus Meier, Vizedirektor Kongresshaus Zürich, René Widmer, Prorest Gastronomietechnik (von vorne nach hinten)

Wer mit diesem System ein Bankett geschickt hat, möchte oft nie mehr darauf verzichten. Nicht nur, weil das Hugentobler Bankettsystem HG 3000 in Kombination mit dem Combi-Dämpfer von Franke die Küche komplett neu organisiert. Es ist Küchenpower mit Dynamik und endlosen Möglichkeiten in systematisierten Arbeitsschritten.

von Stefan Schramm

Klar schläft es sich ruhiger, wenn die Fremdkosten nicht so drücken. Grausam, wie schnell die hohen Kosten dem Unternehmer den Schlaf rauben. René Widmer von der Prorest Gastronomietechnik und Beratung in Rafz schläft wie ein Bär. Der Herzblutverkäufer liebt seinen Job und hat sich mit der Küchenmaterie mehr als identifiziert. Ist das vielleicht der Grund für den hundertprozentigen Eigenfinanzierungsgrad seines jungen Unternehmens? Von nix kommt nix. Und ganz

bestimmt nicht so ein Auftrag wie der vom Zürcher Kongresshaus.

Seit einem Jahr hantiert der Küchenchef Urs Keller in der gigantischen Kongresshausküche. Tausender-Bankette sind keine Seltenheit und schon ist das alte Bankettsystem mit dem Keller oft ans Limit gestossen. Zeitgemäss ist der, der sich von der Zeit nicht überholen lässt. Das Kongresshaus war von der Notwendigkeit überzeugt und noch mehr

von René Widmer, der als Partner von Hugentobler das Bankettsystem montieren durfte. Willkommen in der neuen Welt der Küchentechnik.

Der Markt ist satt, die Auswahl gross, die Anbieter zahlreich und die Konjunkturlage mies. Was hat der voluminöse Widmer nur getan, dass der kleine Fisch unter den grossen Fischen diesen Auftrag geangelt hat? Schmunzelnd gibt er zur Antwort: «Ich bin kein



Seit einem Jahr hantiert der Küchenchef Urs Keller in der gigantischen Kongresshausküche

Hochdruckverkäufer, ich bin ein Herzblutverkäufer und stehe hinter meinen Produkten. Was das Bankettsystem in der Küche alles kann, ist einfach gigantisch. Das Verrückte dabei ist, dass das Bankettsystem wie eine Droge ist. Wer das Ding einmal in der Küche stehen hat, möchte nicht mehr darauf verzichten.»

Der programmierbare Franke-Combi-Steamer mit Tip Tronic steht im Mittelpunkt der Küche und ist das Herzstück des Systems. Zuverlässig und ohne zu knurren überwacht das Gerät die ihm delegierten, multifunktionalen Produktions- und Aufbereitungsaufgaben. Vorproduzieren heisst das Schlagwort und schon 12 bis 24 Stunden vor dem Bankett dämpft, pochert, kocht, schmort oder brät das Gerät sämtliche Speisekomponenten. Der Koch muss nicht mehr schwitzend die schweren Pfannen von einer Herdplatte auf

die andere schieben oder in den Stosszeiten nebenbei für das nächste Bankett seckeln. Mit einem Lächeln kann man dank der bedenkenlosen Vorproduktion den Spitzenzeiten ausweichen und kochen, wenn man Zeit dazu hat. Die Leistungsversprechen des Systems sind Effizienz und Zuverlässigkeit.

Der leistungsfähige Schnellkühler&Schockfroster von Irinox gehört zum Hugentobler Bankettsystem HG 3000 wie der Stecker in die Dose. Tage vor dem Anlass werden die Speisekomponenten kochend heiss und dampfend in zwanzig bis maximal neunzig Minuten auf +4 bis +3 Grad abgekühlt. Mit diesem natürlichen und wirkungsvollen Kühlverfahren von Irinox wird bewirkt, dass der Weitergarungsprozess in Minutenschnelle unterbunden wird. Auf einfachste Weise behalten alle Speisen ihre Eigenfeuchtigkeit und Frische und dies auch nach fünf Tagen

Lagerung. Für kurzfristige Bankette oder als kleine Vorratskammer hat Hugentobler in Zusammenarbeit mit Franke das GreenVac-System erfunden. Ein Vakuumierungssystem, welches Produkte durch direktes Vakuumieren im GN-Behälter bis zu fünf Tage haltbar macht. Die Probleme mit der optimalen Küchenauslastung oder Planung sind kein Thema mehr – sie sind absolut zeitunabhängig.

Bei der getätigten Investitionssumme von über einer Viertel Million Schweizer Franken stellt sich die Frage nach dem Return on Investment. Geld investieren, um Geld zu sparen heisst die Devise bei der Prorest Gastronomietechnik und Beratung. Wenn Betriebssicherheit, Funktionalität und Robustheit keine Worthülsen sind, wird die konkrete Wirkung auf dem Konto nicht lange auf sich warten lassen.

Prorest Gastronomietechnik und Beratung

René Widmer
Sonnefäld 23c
Postfach 17
8197 Rafz
01 869 26 35
Fax: 01 869 20 23
www.prorest.ch
r.widmer@prorest.ch

Drei Gründe für Irinox-Schnellkühler&Schockfroster

- **Kosten senken** und schnelle Amortisation durch Zeitunabhängigkeit, geringen Warenaufwand, optimalen Personalaufwand und niedrige Energiekosten.
 - **Qualitätssicherung:** Frische und Eigenfeuchtigkeit bleiben erhalten, die Bakterienentwicklung wird auf ein Minimum reduziert, die Produkte sind natürlich haltbar (konserviert).
 - **Vielfältigere Angebotsauswahl** – den Produktemöglichkeiten sind kaum Grenzen gesetzt
- Info:** Gert Behre, FSC, 079 207 15 32, e-mail: irinox@irinox.com

