



REDUCE TO THE MAX

Mit *ex place*® Gastro Solutions richte Küchen an, die auf das Wesentliche reduziert sind, aber maximal effizient funktionieren. Zentral sind dafür Kombidümpfer, Schockfroster, Kühl- und Lagermöglichkeiten. Hier gibt es dagegen fast keine mehr. Dadurch sollen sich bis zu 50 % bei Personal- und Energiekosten einsparen lassen.



➔ Systemküche im Grunde um die technische Weiterentwicklung der Postenküche handle: „Ihr Ursprung liegt in der Sterneküche, wo es darum geht, durchgehend eine gleichbleibende, hohe Qualität

abzuliefern.“ Für die Multiplikation von gleichbleibendem Geschmack und stets gleicher Optik würden in der Postenküche allerdings viele Köche gebraucht. Mit einer Systemküche lasse sich das in der Regel mit der Hälfte der Mitarbeiter umsetzen und diese müssten nicht zwingend Fachkräfte sein. Sind Mitarbeiter nicht mehr auf Posten spezialisiert, öffnen sich außerdem neue Möglichkeiten des Personaleinsatzes. Druck und Stress reduzieren sich, weil jeder Mitarbeiter alle Gerichte alleine zubereiten kann.

Möglich wird das durch den Einsatz smarter und leicht zu bedienender Technik sowie klar strukturierter und digitalisierter Rezepturen und Kochprozesse. Mit verschiedenen Garzeiten vorprogrammierbare Kombidümpfer ersetzen beispielsweise die klassischen Induktions- oder Gas-Kochfelder fast vollständig. Platzverbrauch und Geräteeinsatz werden dadurch optimiert. „In einer Systemküche wird so viel wie möglich standardisiert.

Dazu gehört eine genaue Rezeptierung der Gerichte mit genau definierten Zutaten sowie eine genaue Anleitung, wie die diversen Komponenten zubereitet, gegart und angerichtet werden. Für die Abarbeitung der einzelnen Prozessschritte sind die modernen Geräte zuständig“, erklärt dem Küchenconsultant Benedikt Zangerle.

Geht es nach dem Produktions- bzw. Prozesstechnik-Experten Frank Forster, Geschäftsführer *PVO Consulting*, dann gehe es dabei vor allem darum, die „derzeit wertvollste Ressource in der Produktion“ – den motivierten Mitarbeiter – „dort im Produktionsprozess einzusetzen, wo es der Gast anhand der Qualität auch wirklich merken kann.“

VORTEIL VORPRODUKTION

Ein weiterer wesentlicher Eckpfeiler der Systemküche ist der Einsatz von Cook

& Chill sowie die Schaffung von erweiterten Lagerkapazitäten. Zangerle: „Die konsequente Trennung von Produktion und Ausgabe durch Schnellkühlen und Schockfrosten eröffnet völlig neue Möglichkeiten sowohl bei der Angebotsgestaltung als auch beim Mitarbeiter-einsatz.“ Die Trennung bringt nicht nur Entschleunigung zu Stoßzeiten, da alles nahezu servierfertig vorbereitet werden kann. Sie schafft auch Zeit zum Entwickeln neuer Ideen beziehungsweise zur Produktion von eigener Convenience. Für Zangerle steckt darin „die größte Stärke einer Systemküche“, denn: „Custom-made Products, also genau nach Vorgabe des Betriebes vorgefertigte Produkte wie beispielsweise Knödel oder Beilagen gewinnen immer mehr an Bedeutung.“

Im Hotel & Landgasthof Zur Linde geht man diesen Weg seit Saisonbeginn 2021. „Wir kaufen nur mehr frische Ware ein und machen uns die Convenience komplett selbst. Ausnahmslos

„WIR MACHEN NACH WIE VOR ALLES SELBST, ABER EBEN VIEL ENTSPANNTER.“

MICHAEL PREISS, GESCHÄFTSLEITUNG, HOTEL FORSTMEISTER, SCHÖNHEIDE

alle frischen Lebensmittel werden sofort nach Lieferung verarbeitet“, erzählt Geschäftsführer Steffen Leistert. Durch die Portionierung und anschließende Haltbarmachung aller Lebensmittel gebe es „so gut wie keinen Abfall“. Auch verdorbene Ware gehöre der Vergangenheit an. „Ökologisch und ökonomisch gesehen hat es nur Vorteile“, sagt Leistert. Michael Preiß, Geschäftsleitung Hotel Forstmeister, seit 2022 Besitzer einer Systemküche, berichtet Ähnliches: „Wir machen nach wie vor alles selbst,

aber eben viel entspannter. Die eigenen Vorprodukte produzieren wir nun an den Ruhetagen und in ganz anderen Dimensionen. So können wir mehrere Tage oder gar Wochen von der schockgefrosteten Ware leben und haben keinen Stress mehr an den Tagen, wo Gäste da sind.“ Die Möglichkeit der Vorproduktion bringt zusätzlich mehr Flexibilität im Einkauf. So können Lebensmittel auch dann bezogen sowie verarbeitet werden, wenn sie im Angebot sind oder gerade Saison haben. ➔

KÜCHENCOACH

Mit seiner Firma Zangerle Küchenconsulting berät Benedikt Zangerle aus Bad Leonfelden Betriebe beim Umstieg auf eine Systemküche. Ausgangspunkt ist dabei immer eine umfassende Systemanalyse des kompletten F&B-Bereichs.



„IN EINER SYSTEMKÜCHE WIRD SO VIEL WIE MÖGLICH STANDARDISIERT.“

BENEDIKT ZANGERLE, ZANGERLE KÜCHENCONSULTING, BAD LEONFELDEN



TILS Das Kalbfleisch. – Ihr Familienbetrieb mit ♥



Foie Cuisine



Qualität kann man nicht erklären. Qualität muss man schmecken.

tils.de