

Workshop im Kompetenzzentrum der Steffen Gastro AG, Gerlafingen:

Schockfrostern – Chance für mehr Küchenrendite!

Seit Jahren leidet die Gastronomie an einer nachhaltig ungenügenden Profitabilität. Das gilt insbesondere auch in Bezug auf die Küchenrentabilität. Die traditionelle Produktion und Zubereitung der Speisen ist zeit- und personalaufwendig. Entsprechend gering fällt – auch angesichts des Konkurrenz- und Preisdrucks in der Gastro-Branche – die Küchenrendite aus. Die Steffen Gastro AG hat es sich in diesem Zusammenhang zur Aufgabe gemacht, ihren Kunden im besonderen und den Interessierten im allgemeinen in ihrem neuen Kompetenzzentrum in Gerlafingen regelmässige Workshops und Fachkurse anzubieten, in welchen von erfahrenen Fachleuten aufgezeigt wird, wie sich mit modernen Produktionsprozessen und einer effizienten Küchen- und Kühltechnik-Infrastruktur die Küchenprofitabilität steigern lässt – so auch kurz vor dem «Corona-Lockdown» zum Thema Schockkühlen und Schockfrostern.

Text: GOURMET-Verlagsleiter Stephan Frech | Fotos: Rolf Neeser





FACHTHEMA: SCHOCKFROSTEN



Sie waren für den fachkompetenten Workshop zum Thema «Schockfrostern» verantwortlich: Fridolin Schilling von den Prorest Gastronomietechnik AG (Rafz) und Christian Schilling von der Comestibles und Gourmet-Service Fritz Gertsch AG (Thun) sowie Verkaufsleiter Friedhelm Schwald und Anwendungsberater Ralph Rössner von der Cool Compact Kühlgeräte GmbH.



Firmeninhaber Beat Steffen (rechts) und der stellvertretende Geschäftsführer Frédéric Mischler.

«Schockfrostern, die Chancen der Zukunft» – so lautete das Thema zum Workshop, den die Steffen Gastro AG in Zusammenarbeit mit der Prorest Gastronomietechnik AG (Rafz/ZH), der Comestibles und Gourmet-Service Fritz Gertsch AG (Thun) und der Cool Compact Kühlgeräte GmbH durchführte. Der Eidg.dipl. Küchenchef und Fachberater Fridolin Schilling von der Prorest Gastronomietechnik AG, sein Bruder Christian Schilling von der Comestibles und Gourmet-Service Fritz Gertsch AG sowie Anwendungsberater Ralph Rössner von der Cool Compact Kühlgeräte GmbH – deren effiziente Kühltechnikgeräte die Steffen Gastro AG in der Schweiz vertritt und vertreibt – zeigten in eindrucklicher Weise auf, wie – auf der Basis des Schockkühlens und Schockfrostens – mit einer zeitunabhängigen Vorproduktion nicht nur die Speisenqualität markant verbessert, sondern auch die Küchenrendite gesteigert und wie mit der Herstellung von «Inhouse

Convenience» das Profil des Gastronomiebetriebes geschärft werden kann. Dabei betonten Christian und Fridolin Schilling die zentrale Bedeutung eines modernen Küchenmanagements: Menüplanung, Wareneinkauf, Mitarbeiter-Einsatz, Geräte-Auslastung, Rezepturen und CCP sind entsprechend zentrale Organisationselemente für die zeitentkoppelte Speisenproduktion und für mehr Küchenrendite. Die beiden Küchenexperten liessen es sich nicht nehmen, den Workshop-Teilnehmenden zu demonstrieren, wie sich Früchte, Fische & Meeresfrüchte, Fleisch, Pasta oder sogar Dessertkreationen dank Schockkühlen und Schockfrostern wie top-frisch servieren lassen.

Entscheidende Unterschiede zwischen dem herkömmlichen Tiefkühlen und dem Schockfrostern

Fachberater Fridolin Schilling zeigte in eindrucklicher Weise die Unterschiede zwischen



Interessiertes Fachpublikum: Das Thema «Schockfrosten» in den professionellen Grossküchen ist unbestritten zukunftsorientiert.

Es bilden sich dabei Eiskristalle, welche die Zellwände durchstechen und zerstören. Beim Auftauen verursachen die Eiskristalle einen nicht zu vernachlässigenden Saft- und Aromaverlust, was zu einem merklichen Qualitätsverlust führt. Beim Schockfrosten hingegen erfolgt das Tiefkühlen von 90 auf -18 Grad Celsius Kerntemperatur in ein bis vier Stunden bei einer Lufttemperatur von -35 bis -40 Grad Celsius, wobei es empfehlenswert ist, den Schockfroster vorzukühlen. An Stelle der qualitätsschädigenden Eiskristalle entsteht an den Zellwänden ein Schneepuder, welcher die Zellwände schont: Farbe, Konsistenz, Geschmack, Frische und Vitamine bleiben dem Lebensmittel erhalten.

Qualitäts- und Renditeverbesserung

Das Schockkühl- und Schockfrostverfahren eröffnet somit in allen Bereichen der Speiseproduktion und -zubereitung neue Möglichkeiten in Bezug auf die Vorbereitung und Konservierung in einer Frischequalität, welche dem herkömmlichen Frischprodukt in nichts nachsteht. Im Gegenteil. Die optimale Kombination aus Umluft und Kühlung bewahrt das authentische Aroma von Pasta, Risotto, Ofengerichten, Saucen, Braten, Geschmortem, Kurzgebratenem, Fisch, Krustentieren, Muscheln, Geflügel und andern Delikatessen. Auch gegartes Gemüse, Kartoffeln, Reis und Beilagen bleiben frisch – mit vollem Aroma

dem herkömmlichen Kühlen und Tiefkühlen und dem Soft- bzw. Hard-Chilling sowie dem Schockfrost auf: Im Temperaturbereich zwischen 45 und 10 Grad Celsius vermehren sich allfällige Bakterien äusserst schnell, was den Alterungsprozess der Lebensmittel beschleunigt. Die Folge ist ein Verlust an Geschmack, Aroma, Farbe und Frische der Lebensmittel. Beim Soft-Chilling hingegen durchlaufen die Lebensmittel den heiklen Temperaturbereich zwischen 90 (Kochtemperatur) und 3 Grad Celsius (Kerntemperatur) in nur 90 Minuten. Dasselbe gilt auch beim Hard-Chilling mit Lebensmitteln, die schwierig abzukühlen sind (wie beispielsweise Dickflüssiges, Fettiges und grosse Stücke). Durch das schnelle Abkühlen im Schockkühler trocknen die Lebensmittel nicht aus.

Ein ähnliches Problem stellt sich beim herkömmlichen Tiefkühlen: Werden die Lebensmittel entsprechend langsam tiefgekühlt, trocknen sie aus oder verlieren an Gewicht und Geschmack.



Basis für ein rationelles Schockkühlen und Schockfrost ist eine effiziente kältetechnische Infrastruktur: Anwendungsberater Ralph Rössner erklärt im Workshop die Funktionsweise und Features der Geräte frigoStouch der Cool Compact Kühlgeräte GmbH.

AUSSCHANK



Schockgefroren und aufgetaut oder regeneriert – wie Frischprodukte, nur frischer als frisch!

und natürlicher Farbe. Die Vitamine, Spurenelemente und Mineralstoffe verbleiben in den Lebensmitteln.

Der Gastro-Unternehmer und Küchenchef wird sich im Zusammenhang mit einer Investition in eine effiziente Schockkühl- und Schockfrost-Infrastruktur für seine Küche aber über die reine Qualitätssicherung der Speisen hinaus

auch Gedanken zum Return-on-Investment einer solchen Investition machen: Kostenvorteile ergeben sich bereits beim Wareneinkauf – Beschaffung grösserer Mengen mit Mengenrabatt, Einkauf von Saisonprodukten zu günstigsten Preisen, zeitunabhängige Vorproduktion in frequenzarmen Randzeiten sind die Stichworte ebenso wie:

- Schnellerer Service, höhere Gäste-frequenzen, mehr Umsatz
- Energieoptimierung dank optimierter Geräteauslastung
- Höhere Gästezufriedenheit dank abwechslungsreicherem Speisenangebot
- Personalkosten-Optimierung dank ausgeglichenem Personaleinsatz usw.



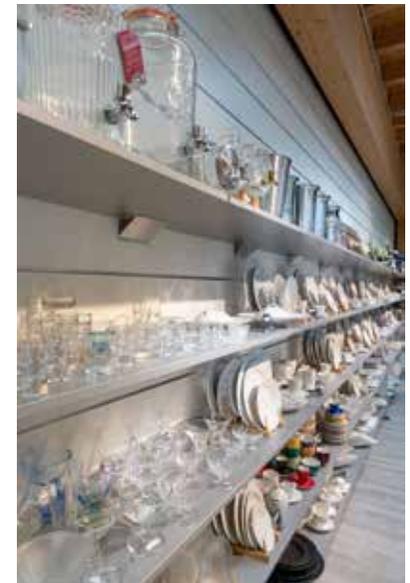
Das sind die Workshop-Akteure (v.l.n.r.): Christian Schilling (Comestibles- und Gourmet-Service Fritz Gertsch AG), Fridolin Schilling (Prorest Gastronomietechnik AG), Frédéric Mischler (Stv. Geschäftsführer Steffen Gastro AG), Beat und Monique Steffen (Inhaber Steffen Gastro AG), Benjamin Hirsbrunner (Verkaufsberater Rotor Lips AG), Friedhelm Schwald (Verkaufsleiter Süd-West der Cool Compact Kühlgeräte GmbH) und Ralph Rössner (Anwendungsberater bei der Cool Compact Kühlgeräte GmbH).



Ein Kompetenzzentrum der Superlative: Der Firmensitz der Steffen Gastro AG mit Showroom und Showküche in Gerlafingen.



Impressionen vom Showroom der Steffen Gastro AG mit ihrem breit abgestützten Sortiment.



Die Kältetechnik von Cool Compact

Mit der neuen Schnellkühler-Schockfroster-Serie VINTOS und VINTOS+ vom deutschen Hersteller Cool Compact verfügt die Steffen Gastro AG über ein Sortiment an bewährten und effizienten Geräten, welche mit den neusten technischen Features ausgestattet sind und die beispielsweise dank der Zusatzfunktion «Thermik» auch kombinierte Niedertemperatur-Gar- und Kühlzyklen möglich machen, wie Anwendungsberater Ralph Rössner von der Cool Compact Kühlgeräte GmbH anlässlich des Workshops im Kompetenzzentrum und am Firmensitz der Steffen Gastro AG betonte.

Die Steffen Gastro AG – Kundennähe und ehrliche Beratung

Die Steffen Gastro AG verfügt über eine langjährige und entsprechend erfahrene Expertise in den Bereichen Grossküche, Speisenverteilung, Table Top und Regaltechnik. Seit über 15 Jahren setzt das Inhaber-Ehepaar Beat und Monique Steffen auf Fachkompetenz, Vertrauen, hohe Qualität der Produkte und eine fundierte und ehrliche Beratung und Betreuung der Kunden – alles Grundelemente für eine langjährige Kundenbeziehung, über welche sich die Steffen Gastro AG auszeichnet. Auch nach der Planung, Auslieferung und Implementierung der Anlagen bleibt die Steffen Gastro AG



Effizientes Kaffeeausschanksystem bei der Steffen Gastro AG: Repa Coffee Systems mit Inhaber Reto Burri und Bernhard Wüthrich, stv. Geschäftsleitung (rechts).



Sie prägen die Geschicke ihres Unternehmens: Monique und Beat Steffen.



Hohe Lieferverfügbarkeit dank grossen Lagerkapazitäten:
Blick in die Lagerräume der Steffen Gastro AG.

Das sind die nächsten Workshops der Steffen Gastro AG

Auf Grund der aktuellen Corona-Situation ist es leider nicht möglich, zum jetzigen Zeitpunkt genaue Daten für die Durchführung von Workshops und Kursen bekanntzugeben. Bitte konsultieren Sie die Website der Steffen Gastro AG: www.steffengastro.ch.

kompetente Ansprechpartnerin für ihre Kunden – dies auch dank dem eigenen Lieferservice und Montage-Team, welches aus langjährigen Mitarbeitenden besteht.

Zur Kundschaft der Steffen Gastro AG gehören Spitäler, Alters- und Pflegeheime, Behinderten-Institutionen, Berufsschulen, Gemeinde- und Kantonsbetriebe, Personalrestaurants, Mensen, Caterer, Hotels und Restaurants. Das Unternehmen kooperiert mit ausgewählten Herstellern und Produzenten, welche die gleiche Qualitätsphilosophie wie die Steffen Gastro AG leben. Diese langjährigen Beziehungen ermöglichen auch die fristgerechte und speditive Lieferung von Produkten und Anlagen. Das Produkte-Sortiment der Steffen Gastro AG ist denn auch entsprechend breit abgestützt: Glaswaren, Porzellangeschirr, Besteck, Service-Artikel, Küchengeräte, Speisenverteilssysteme, Regelsysteme, aber natürlich auch Anlagen und Geräte aus den Bereichen Küchen- und Kältetechnik.

Seit zwei Jahren verfügt die Steffen Gastro AG über einen grosszügigen Firmensitz mit Showroom und Showküche. Auf telefonische Anmeldung lohnt sich ein Besuch mit Sicherheit – nicht nur dann, wenn von Schockkühlen und Schockfrostern die Rede ist!



Mehr zum Thema

Steffen Gastro AG
Bolacker 3
4563 Gerlafingen SO
Tel. 032 621 26 60
info@steffengastro.ch
www.steffengastro.ch

www.catchmorefish.ch
www.coolcompact.de
www.prorest.ch
www.repa.ch
www.rotorlips.com