

Steffen Gastro AG mit neuem Standort in Gerlafingen:

# Ein Kompetenzzentrum der Superlative!



Der neue Standort: Seit dem 1. Juli 2018 ist die Steffen Gastro AG im Bolacker 3 in Gerlafingen SO zuhause. Die schnelle Verfügbarkeit und die zentrale Lage zeichnen den neuen Firmenstandort aus.

Seit Sommer 2018 ist die Steffen Gastro AG im Bolacker 3 in Gerlafingen SO domiziliert. Der Umzug in die neuen, 600 Quadratmeter grossen Räumlichkeiten bringt dem Unternehmen schnelle Verfügbarkeit und dank der zentralen Lage optimale Erreichbarkeit. Gefragt ist auch die neue Schulungsküche, in welcher diverse Kurse angeboten werden. So beispielsweise zum Thema «Schlucken statt Verschlucken» – ein Event, der zahlreiche Fachleute anlockte. Im Mittelpunkt standen die «Pürformen» – Silikon-Quadrate, die pürierte Kost in realitätsnaher Form ermöglichen.

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

Die Steffen Gastro AG ist umgezogen. Den Ausschlag für den Umzug an den Bolacker 3 in Gerlafingen gaben die zentrale Lage und die grossen, hellen Räumlichkeiten. 600 Quadratmeter umfasst der neue Standort – nur wenige hundert Meter von der Autobahn entfernt. Anlieferungen sind nun direkt möglich. «Unser neuer Standort sichert optimale Abläufe und zuverlässigen Service. Dank eines grossen Lagers mit vielen Lagerartikeln können wir auch jederzeit schnelle Verfügbarkeit gewährleisten», betont Beat Steffen, Inhaber und

Geschäftsführer der Steffen Gastro AG, gegenüber GOURMET.

Das Unternehmen bietet langjähriges Know-how in den Bereichen Grossküche, Speiseverteilung, Table Top und Regalsysteme. Seit über 30 Jahren setzt Beat Steffen im Bereich professioneller Grossküchen auf Kompetenz, Vertrauen, hohe Qualität der Produkte und eine umfassende, ehrliche Beratung und Betreuung – alles bewährte Bausteine für langjährige Kundenbeziehungen. Auch nach der Planung, Auslieferung und

## Porträt



Der Show-Room: Das Produktesortiment reicht von Glaswaren, Porzellan, Besteck sowie Küchen- und Serviceartikel über Speiseverteil- bis hin zu Regalsystemen.

Implementierung der Anlagen und Apparate bleibt die Steffen Gastro AG kompetente Ansprechpartnerin für ihre Kunden. Dies auch dank des eigenen Lieferservice und des Montageteams, das ausnahmslos aus langjährigen Mitarbeitenden besteht, die mit der Entwicklung des Unternehmens sehr vertraut sind und aus diesem Grund auch die Bedürfnisse der Kunden bestens kennen.

### Ein Besuch wird zum Erlebnis

Zu den Kunden der Steffen Gastro AG zählen Spitäler, Alters- und Pflegeheime, Behinderteninstitutionen, Berufsschulen, Gemeinden und Kantone, Personalrestaurants, Caterer, Hotels und Restaurants. Die Steffen Gastro AG arbeitet mit den unterschiedlichsten Lieferanten und Herstellern zusammen und ist nicht an

Inhaber und Geschäftsführer Beat Steffen (rechts in den Bildern) Frederic Mischler im Büro und im Lagerraum der Steffen Gastro AG.





Grosse, helle Räumlichkeiten bieten genügend Platz – ein grosses Lager sorgt für optimale Abläufe und zuverlässigen Service.

zusammen mit dem stellvertretenden Geschäftsführer



bestimmte Marken gebunden, was eine objektive und kundenspezifische Beratung gewährleistet.

Intakte und langjährige Beziehungen zu den Geschäftspartnern ermöglichen auch die fristgerechte Lieferung von Produkten in hoher Qualität. Das Produktesortiment der Steffen Gastro AG reicht von Glaswaren, Porzellangeschirr, Besteck sowie Küchen- und Serviceartikel über Speisenverteilssysteme und Apparate bis hin zu effizienten Regalsystemen. Die Steffen Gastro AG ist vor allem in der deutschsprachigen Schweiz tätig.

Den Kunden des Unternehmens bietet der Besuch am neuen Standort im Bolacker in Gerlafingen wesentliche Vorteile – die Demonstration der Produkte wird dank dem grosszügigen Showroom und einer hervorragend ausgestatteten Schulungsküche zu einem veritablen Erlebnis. Die Kunden können so optimal beraten werden.

## Porträt



Die neue Schulungsküche dient auch diversen Kursen, welche die Steffen Gastro AG nun in ihren neuen Räumlichkeiten anbieten kann.

### **Vielfältiges Kursangebot**

Die Schulungsküche dient auch der Durchführung diverser Fachkurse, welche die Steffen Gastro AG nun in ihren neuen Räumlichkeiten anbieten kann. So sind zu verschiedenen aktuellen Themen rund um die Grossküche und Speiseverteilung bereits mehrere halbtägige Kurse eingeplant.

Einer der ersten Kurse in der neuen Schulungsküche fand Ende August 2018 zum Thema «Schlucken statt Verschlucken – Pürform, das Auge isst mit» statt, der von rund 20 Fachleuten besucht wurde. Durchgeführt wurde der Kurs von der Steffen Gastro AG gemeinsam mit Fridolin Schilling von der Prorest Gastronomietechnik AG und Nestlé Health Science. Im Fokus standen an diesem Nachmittag die «Pürformen» – die leuchtend orangen Silikon-Quadrate mit jeweils vier bis acht Mulden für püriertes Essen. Sie ermöglichen pürierte Kost in realitätsnaher Form.

### **«Dysphagie» und «Pürformen»**

Pürierte Kost kommt insbesondere in Alters- und Pflege-

heimen zum Tragen. Menschen, die Schwierigkeiten oder Beschwerden beim Schlucken haben, leiden an «Dysphagie». Betroffen von einer Schluckstörung sind 30 bis 40 Prozent der Bewohnenden und Betagten in den Alters- und Pflegeheimen – für sie ist Schlucken keine Selbstverständlichkeit.

Denn «Dysphagie» birgt einige Risiken. So kann sie beispielsweise zu einer Mangelernährung führen: Betroffene entwickeln Ängste vor den Essen, soziale Kontakte kommen zu kurz, und schliesslich leidet die Lebensqualität. In solchen Fällen ist neben dem Muskel- und Koordinationstraining die Wahl der adäquaten Lebensmittelform in der richtigen Konsistenz sehr entscheidend: Die Mahlzeiten sollten den diätetischen Bedürfnissen angepasst und ernährungsphysiologisch vollständig sein, gut schmecken und in einer der Schluckproblematik angepassten Konsistenz zubereitet und serviert werden.

Der optische und Appetit anregende Aspekt der Speisen ist dabei von zentraler Bedeutung – insbesondere bei älteren Menschen, deren Appetit oft reduziert ist und deren



«Schlucken statt Verschlucken – Pürform, denn das Auge isst mit»: Der Fach-Event in der neuen Demo- und Schulungsküche der Steffen Gastro AG stiess auf grosses Interesse und wurde von der dipl. Ernährungsberaterin HF Zuzana Schenk Gehrig von Nestlé Health Science, von Fachberater und Küchenchef Fridolin Schilling von der Prorest Gastronomietechnik AG sowie von Küchenchef Peter Flick (Bild rechts) vom Pflegeheim Dahlia in Wiedlisbach souverän bestritten.

Geschmacks- und Geruchssinn beeinträchtigt sein kann. Hier setzen die «Pürformen» an. Das Speise-System mit dem Slogan «Püriert – kreiert – serviert» ermöglicht eine ästhetische und realitätsnahe Präsentation der Gerichte und Speisekomponenten. So lässt sich beispielsweise in wenigen Schritten ein detailgetreues, natürliches Abbild von Broccoli, Bratwurst oder anderen beliebten Speisen erzielen. Die «Pürformen» gibt es in verschiedenen Ausführungen.

### Realitätsnah, unkompliziert, kreativ

Die Zubereitung ist äusserst unkompliziert und bietet Spielraum für Kreativität – wie der erwähnte Fach-Event bewies. Küchenchef und Fachberater Fridolin Schilling von der Prorest Gastronomietechnik AG und Peter Flick, Küchenchef des Pflegeheims Dahlia in Wiedlisbach, zauberten in der neuen Schulungsküche der Steffen Gastro AG Broccoli und Bratwurst auf den Teller – püriert natürlich! Die gemixten Speisen – wie beispielsweise die Bratwurstmasse – werden mit modifizierter Stärke angereichert, in einen Spritzsack ab-

gefüllt, anschliessend in die Silikonform gedrückt und mittels Backkarte glattgestrichen.

Nestlé Health Care liefert die idealen Instant-Pulver auf pflanzlicher Basis zum Eindicken von Speisen oder Flüssigkeiten, die speziell für Menschen mit Kau- und Schluckstörungen entwickelt wurden. Zum Sortiment gehören auch Spezialprodukte zur Anreicherung der Speisen mit hochwertigen Proteinen und leicht-verdaulichen Kohlenhydraten, mit welchen der Mangelernährung gezielt entgegengewirkt werden kann.

Nach dem Abfüllen und Schockfrostern oder Tiefkühlen können die Portionen im Kombidämpfer regeneriert werden. Bei einer ausreichenden Anzahl von «Pürformen» lassen sich die Speisen auch gleich in den Formen schockgefrieren. Mittels Schockfrostern können Früchte, Fleisch oder Kuchenstücke ohne Qualitätseinbussen haltbar gemacht und später portionenweise wieder aufgetaut werden – ohne Eiskristallbildung und ohne Saftverlust. Das eröffnet höchst interessante Perspektiven in der Produktion!

## Porträt



Küchenchef und Fachberater Fridolin Schilling und Küchenchef Peter Flick zeigen den interessierten Kursteilnehmern das Arbeiten mit den «Pürformen». Fridolin Schilling füllt Rüebli in den Mixer, die anschliessend mit Instant-Pulver von Nestlé Health Care eingedickt werden. Anschliessend wird die gemixte Masse in den Spritzsack abgefüllt, in die orange «Pürform» gedrückt und mittels Backkarte glattgestrichen.

### Attraktive Klassiker geniessen

Viele Küchenchefs erleben äusserst positive Reaktionen auf die attraktiv angerichteten Speisen. Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. So lassen sich mit Kreativität beispielsweise auch «Toast Hawaii» oder pürierte Blatt-

Erfolgreiche Geschäftspartnerschaft (v.l.n.r.): Beat Steffen, Geschäftsführer Steffen Gastro AG, Peter Flick, Küchenchef Pflegeheim Dahlia, Fridolin Schilling, Küchenchef und Fachberater Prorest Gastronomietechnik AG, Zuzana Schenk Gehrig, Dipl. Ernährungsberaterin HF Nestlé Health Science, Frederic Mischler, stellvertretender Geschäftsführer Steffen Gastro AG, und Hans Koch, Erfinder der «Pürformen».



salate anrichten – ganz zur Freude der Gäste mit Schluckbeschwerden.

Die Sujets der «Pürformen» werden mit einem aufwändigen Computerscan-Verfahren entwickelt. Mittlerweile sind elf verschiedene «Pürformen» erhältlich – für Kotelett, Pouletschenkel, Karotten/Rüebli, Bratwurst, Broccoli, Fischfilet, Bratenscheibe, Erbsen, Gulasch, Hacksteak und Lachs. Das Sortiment wird laufend erweitert – damit die Gäste ihre Gerichte attraktiv präsentiert geniessen können. Und ihrer Lebensqualität bestmöglichst Sorge getragen werden kann.

### Die nächsten Kurse:

Dienstag, 19.2.19: 13.30 bis 17.00 Uhr  
«SOUS VIDE und seine Möglichkeiten»

Dienstag, 14.5.19: 13.30 bis 17.00 Uhr  
«Schockfrozen, die Chancen der Zukunft»

Details unter: [www.steffengastro.ch/agenda](http://www.steffengastro.ch/agenda)

### Mehr zum Thema

Steffen Gastro AG, Bolacker 3, 4563 Gerlafingen SO  
Tel. 032 621 26 60, [info@steffengastro.ch](mailto:info@steffengastro.ch), [www.steffengastro.ch](http://www.steffengastro.ch)  
Vorherige Terminabsprache für Firmenbesuche nötig/erwünscht.