

REPORTAGE & INTERVIEW

Perfektes Bankett dank Cook & Chill



Foto: Convotherm

Fünf Gänge für 400 Gäste, heiß serviert in zwölf Minuten: In den Wintermonaten verzaubert das Sarrasani Trocadero Dinner-Variétheater elf Wochen lang seine Gäste mit Gastronomie und Variété. Unterstützung gibt es von Convotherm.

Zu wechselnden Themen kreiert Magier André Sarrasani jährlich eine Show ? und Spitzenkoch Mirko Reeh ein hierzu passendes Gourmetkonzept. Umgesetzt wird dieses von Stefan Ficker, Cateringchef Sarrasani und seinem Team. Rund 20.000 Menüs, bestehend aus Amuse-Gueule, Suppen, Zwischen- und Hauptgang sowie Dessert, richtet das Team in einer Spielzeit an. Der Cook&Chill-Prozess des Convotherm 4 bietet hier die Lösung für einen reibungslosen Betriebsablauf: ?Durch den einmaligen Cook&Chill-Prozess gelingt es uns, unsere Abläufe optimal zu planen und alle Menükomponenten stressfrei vorzubereiten?, so Stefan Ficker. Mithilfe eines Schockkühlers und der Regenerierfunktion des Convotherm 4 werden die Gerichte problemlos vorab produziert und zum passenden Zeitpunkt im Kombidämpfer fertig zubereitet. Auf diese Weise wird nicht nur gewährleistet, dass die Gäste frische Gerichte erhalten, sondern es werden auch Arbeitszeit und damit verbunden Personalkosten reduziert.

Perfekte Vorbereitung

Um im Hochbetrieb Zeit zu sparen, werden die Komponenten für die Gerichte bereits in einer ruhigen Phase mit wenig Auslastung vorbereitet und im Kombidämpfer für die spätere Zubereitung vorgegart. Durch die automatische mengen- und produktbezogene Regulierung der Feuchtigkeitswerte im Convotherm 4 können dabei auch große Mengen in einer konstant

hohen Qualität produziert werden. In einem separaten Schockkühler werden die Lebensmittel anschließend innerhalb kürzester Zeit auf plus drei Grad Celsius gekühlt, um die Garung zu stoppen. Auf diese Weise werden die Nährstoffe und Vitamine der Produkte geschont. Auch Geschmack und Farbe der Produkte bleiben erhalten.

Zeitersparnis für kreatives Anrichten

Ohne Zeitdruck sind dann beim Anrichten der Gerichte der Kreativität keine Grenzen gesetzt. Aufgrund der großen Einschub- und Ringabstände der Tellerbankettwagen des Convotherm 4 ist auch ein hohes Anrichten der Komponenten problemlos möglich. Je nach Größe des eingesetzten Convotherm 4 fassen die dazugehörigen Bankettwagen zwischen 20 bis 122 Teller. Im Kühlhaus können die Gerichte anschließend bis zu 72 Stunden gelagert werden. Bei Bedarf werden sie dann auf dem Tellerbankettwagen in den Convotherm 4 gefahren und innerhalb von acht Minuten zu Ende gegart. So können die fertigen Speisen mit geringem Zeit- und Personalaufwand an der Ausgabestation kreativ aus garniert und angerichtet werden. ?Der Convotherm 4 ermöglicht uns ein planvolles, entspanntes Arbeiten in der Küche. Die Programme, die wir benötigen, können spielend in die Benutzeroberfläche hinterlegt werden. Das spricht für absolute Benutzerfreundlichkeit?, so Stefan Ficker.

Praktisches Zubehör

Werden die Teller nicht zentral in der Küche ausgegeben, bietet das Unternehmen mit der Convotherm Thermohaube ein weiteres praktisches Zubehör, um die Gerichte bis zu 20 Minuten lang warm zu halten. Die Thermohaube umschließt den gesamten Tellerbankettwagen und verhindert so, dass Wärme entweichen kann. Ihr neuartiger Magnetverschluss sorgt zusätzlich für Sauberkeit und Hygiene. Zum Abschluss eines Arbeitstages bieten die vollautomatischen Reinigungssysteme ConvoClean und ConvoClean+ eine weitere Arbeitserleichterung: ?Am Ende eines langen Arbeitstages ist es von unschätzbarem Wert, wenn sich das Küchengerät von selbst reinigt. Der Convotherm 4 kann genau das. Das Reinigungsprogramm dauert 45 Minuten und kann problemlos über Nacht laufen?, fasst Stefan Ficker zusammen.