

REPORTAGE & INTERVIEW

## Spülen und sparen



Die Kochgarage in München / Foto: Smeg Foodservice

Die Event-Gastronomin Graciela Cucchiara aus München nutzte früher im Betrieb Haushaltsspülmaschinen, bis sie sich für zwei Profi-Geräte von Smeg Foodservice entschied. Jetzt braucht sie weniger Spülpersonal, es geht weniger Geschirr zu Bruch und alle können früher nach Hause.

Ihr Markenzeichen ist die blaue Latzhose. Auch sonst fällt Graciela Cucchiara unter den Münchner Gastronomen eher aus dem Rahmen: ehrliches Handwerk ohne das Chichi der Isar-Metropole, dafür mit viel Liebe zu den Küchen aus aller Welt. Seit über 20 Jahren ist die gebürtige Argentinierin in München zu Hause. Vor acht Jahren gründete sie gemeinsam mit ihrer Schwester in einem Hinterhof im Münchner Viertel Neuhausen die Kochgarage. Seither liefern die beiden Werksräume einer ehemaligen Käserei und späteren Autowerkstatt den Rahmen für ausgefallene Events. Jamie Oliver zum Beispiel war erst vor kurzem hier, um sein neues Buch vorzustellen. Das Retro-Ambiente, individuell und liebevoll eingerichtet, trägt die Handschrift der ausgebildeten Psychologin und Grafikerin. Damit Cucchiaras Energie und Kreativität in die Betreuung ihrer Gäste fließen kann, dürfen die im Kochalltag eher unliebsamen Arbeiten nicht belasten. Beim Spülen halten ihr deshalb zwei Profi-Spülmaschinen von Smeg Foodservice den Rücken frei. „In acht Jahren Kochgarage ist das die mir liebste Investition gewesen. Denn ich hasse es, zu spülen!“, sagt die Gastronomin.

Zunächst hatte sie sich mit gebrauchten Haushaltsspülmaschinen und zwei Spülkräften beholfen. Zwar blieben so die Anfangsinvestitionen überschaubar, großes Geschirr passte

jedoch nicht in die Maschinen. Auch mit festgebackenem Käse und anderen Herausforderungen kamen die Haushaltsgeräte nicht klar. Cucchiara und ihr Team mussten viel Zeit in das Spülen investieren. Am übelsten waren die langen Abende. Wenn die Events um 22 Uhr beendet und alle Gäste gegangen sind, dann heißt es für uns noch bis zum letzten Glas alles spülen. Die Haushaltsmaschinen liefen und liefen, und wenn sie dann endlich fertig waren, mussten wir zudem die unschönen Tröpfchen von den Gläsern polieren?, erinnert sie sich.

Heute arbeitet sie nur mit einer Spülkraft und mit zwei Gewerbespülmaschinen der Modellreihe UD von Smeg Foodservice, in jedem der beiden Eventräume eine. Zwar bleibt sie nach wie vor, bis die letzte Maschine durch? ist, dennoch kommen jetzt alle früher nach Hause, denn die Profi-Maschinen spülen alles makellos und sparen jede Menge Zeit. Mit den verschiedenen Spülkörben kann das Kochgarage-Team die Maschinen nach Bedarf beladen: Edelstahl, Email, Porzellan, Gläser ? das gesamte Koch- und Speisegeschirr kommt in die Profispülmaschine. Auch die Schneidbretter haben Platz. Und weil nicht mehr so viel gestapelt werden muss, geht auch weniger kaputt. In der Bedienung und laufenden Wartung ist die Smeg ebenfalls ?komplett unkompliziert?, sagt Cucchiara, genauso wie die gesamte Zusammenarbeit mit ihrem Smeg Servicepartner. ?Wenn mal Not am Mann ist, dann bekommen wir das Spülmittel auch über Nacht geliefert.?

#### Dip-Manufaktur mit Profi-Hygiene

Neben ihren Kochevents verkauft Cucchiara auch selbstkreierte Dips, in denen sie die kulinarischen Erlebnisse ihrer Reisen einfängt. Weil die aromatischen Saucen ohne künstliche Zusatzstoffe auskommen, benötigt sie zum Abfüllen keimfreie Gläser. Für die Prototyp-Serie ihrer Saucen sterilisierte sie mit Hilfe der integrierten Thermodesinfektion ihrer Spülmaschinen rund 140 Dip-Flaschen. Cucchiara ist sich sicher, dass sie sich auch in puncto Hygiene beim Spülen hundertprozentig auf ?ihre Smeg? verlassen kann.

Kai Hader, Vertriebsleiter von Smeg Foodservice in Deutschland: ?Weil Hygiene für alle Gastronomen existenziell ist, unterstützen wir als engagierter Hersteller neben erprobter Technik auch mit kostenlosen Services. So können sich Restaurantleiter bei Smeg in Tagesseminaren rund um das kritische Thema Betriebshygiene informieren und zertifizieren lassen. Damit alle Vorschriften in die Praxis ohne großen Aufwand umsetzbar sind, bündeln wir unsere Gewerbespülmaschinen zudem mit der kostenlosen App ?Check de Cuisine?.