

MESSEN & EVENTS

Von Köchen für Köche



Der Messestand von Palux zur diesjährigen Intergastra / Foto: Palux

Mehr Zeit und mehr Leidenschaft in der Profiküche waren das zentrale Thema bei Palux auf der Intergastra 2018 in Stuttgart.

Wie Köche dafür vorhandene Mittel optimal einsetzen und Prozesse verbessern können, zeigte der Großküchenhersteller den Messebesuchern in Gesprächen und Live-Vorführungen. Damit in der Küche alles rund läuft, spielt auch die passende Technik eine wichtige Rolle: So stellte das Unternehmen seine Auf Tischgeräte Palux CompactLine, die neuen Thekenmöbel Palux Ecoline sowie die multifunktionale Linie Palux Topline Black Edition in Schwarz vor.

Wirtschaftlich zu arbeiten, den anhaltenden Fachkräftemangel auszugleichen und gleichzeitig hohe, reproduzierbare Speisenqualität auf den Teller zu bringen ? das sind die aktuellen Herausforderungen, denen sich Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung gegenübersehen. ?Dass wir ein Unternehmen von Köchen für Köche sind, haben wir auf der Intergastra einmal mehr deutlich gemacht. Unser Lösungsansatz, eine Kombination aus effizienter, passgenauer Küchentechnik und prozessorientierten Konzepten, kommt in der Branche an?, sagt Hardy Zolper, Vertriebsleitung National bei Palux.

Janko Hilliges, Küchenchef im Flair Park-Hotel in Ilshofen und zu Gast am Palux-Messestand, setzt seit Jahren auf Küchentechnik und Lösungen des Unternehmens. Für das 24-Stunden-Rennen in Dubai hat er im Januar 2018 seine komfortable Hotel- gegen eine mobile Palux-Küche mit Rennstall-Feeling eingetauscht: Hilliges übernahm das Catering für das am Ende siegreiche Black Falcon Rennteam ? und legte damit die Messlatte

für die kommenden Wettbewerbe hoch. Insgesamt 1.200 Essen, doppelt so viel wie im vergangenen Jahr, zauberte er während des Rennens mit seinem Team. Reis und Pasta, Eintöpfe und Currywurst, aber auch Smoothies und regionale Produkte wie Kichererbsen waren bei Fahrern, Mechanikern und Gästen gleichermaßen beliebt. Statt einer haushaltsüblichen Küche, wie sie die anderen Rennställe hatten, nutzte Hilliges dieses Jahr eine kompakte Palux-Küche mit BistroLine Thermik. ?Unser VarioBräter und der Heißluft-Dämpfer Touch ?n? Steam waren die komplette Rennzeit über im Einsatz. Die professionelle Küchenausstattung hat die Köche der anderen Mannschaften beeindruckt, während unsere Gäste und das komplette Fahrerlager von der Speisenqualität mehr als begeistert waren?, berichtet der Koch.

Mit der multifunktionalen Palux Topline, der zeitgemäßen Küchenlinie in puncto Technik, Hygiene, Küchenorganisation und Arbeitsergonomie, sind Köche gut organisiert. Nun gibt es das flexible Baukastensystem auch als Black Edition mit schwarzer Bedienfront ? der Blickfang in jeder offenen Küche. Die Auf Tischgeräte der neuen Palux CompactLine ? ein Induktions-Wok, ein Ceran- sowie ein Induktionsherd ? sind die ideale Zusatzausstattung für Frontcooking und Aktionsküche: Die designorientierten Geräte sind vielfältig einsetzbar, kompakt und leicht zu bedienen. Flexibilität und Funktionalität, Ergonomie und Hygiene kennzeichnen die Thekenschränke und das umfangreiche Zubehör der neuen Serie Palux Ecoline Thekenmöbel, die sich an jeden Schankbereich individuell anpassen lässt.