REPORTAGE & INTERVIEW

Weltoffen, gemütlich und unkompliziert

Michael Steiger, Geschäftsführer des Irish Pub in Tuttlingen, und sein Küchenchef Tobias Richter, sind begeistert über die Arbeit des Vito VL / Foto: Vito

Schon seit über 25 Jahren bietet der Pub einen Ort des freudigen Beisammenseins, an dem jeder willkommen ist. Die Vorzüge eines guten Restaurants gemischt mit dem gemütlichen Ambiente eines Pubs, laden den Besucher zum Verweilen und Wohlfühlen ein.
Qualität und Service stehen dabei immer an erster Stelle - in einem Interview geben Michael Steiger, Geschäftsführer des Irish Pubs, und sein Küchnechef Tobias Richter einige Einblicke. Die Vitoconnect Software, die beim Vito VL serienmäßig integriert ist, trifft genau den Zahn der Zeit, denn die Digitalisierung ist auch in der Küche auf dem Vormarsch. Vito kann mit dem lokalen WiFi-Netzwerk verbunden werden, wodurch dem Benutzer die komplette Konfiguration des Geräts kinderleicht möglich wird.
Hinter dem Pub liegen einige schwierige Monate, berichtet Steiger. ?Auch wenn es wieder auf Kurs geht, sind die Umsatzeinbußen noch spürbar, da der Mittagstisch wegen der vielen Arbeitnehmer im Homeoffice sehr lückenhaft ist.?? Am Wochenende sähe es schon deutlich besser aus. Die Hoffnungen sind auf ein gutes Frühjahr und baldige Öffnung der Biergärten gerichtet. Wenn man sich die Speisekarte ansieht, entdeckt man schnell diverse frittierte Speisen. Besonders gut kommen die sogenannten ?Fresskörbe?? an, die aus Kartoffelwedges und weiterem Fingerfood, wie Nuggets oder Chickenwings, bestehen. Bei vier Fritteusen schießt der Frittierölverbrauch schnell in die Höhe. Der Pub setzt auf hochwertiges Frittieröl, dass sie mit dem Vito Frittierölfilter täglich reinigen, um die Lebensdauer zu verbessern und die Qualität sicherzustellen.
Durch eine klassische Kaltakquise sind sie vor einigen Jahren zum Vito gekommen.

Inzwischen hat der Pub zwei Geräte und auch den Frittieröltester im Einsatz. ?Das Fett ist langlebiger, man kann es deutlich länger benutzen. Wenn man davor vier Mal im Monat das Frittieröl wechseln musste, dann muss man es durch Vito nur noch zweimal wechseln?, erklärt Richter. ?Aber auch der Geschmack derfrittierten Produkte ist besser und man spart sich die ein oder andere komplette Fritteusen-Reinigung. Der Vito war für mich was Neues, klar, aber ich finde ihn praktisch, weil er auch die Umwelt schont. Außerdem kommt man gut mit ihm klar. Einstecken, Vito ins Öl reinstellen und einschalten. Schon nach 20 Minuten sind alle vier Fritteusen fertig. Der Vito läuft von ganz alleine.?? Auch die Vitoconnect Funktion kommt beim Küchenchef gut an. Durch die Berichte hat er immer volle Transparenz und Dokumentation beim Frittierölmanagement und kann bei Bedarf auch den Filtrationszyklus verlängern.