

Praxisbericht: Hugentobler-System bei Eurest, Wacker Burghausen

„Minimaler Convenience-Einsatz, maximaler Regionalbezug“

Täglich rund 1.500 Mittagessen im Betriebsrestaurant, dazu à la carte-Service zur Mittagszeit im Casino sowie eine Cafeteria mit rund 500 Tagesgästen: So sieht der Alltag für den „Eurest“-Betrieb bei Wacker in Burghausen aus. Um diesem Ansturm mit einem hochwertigen Speisenangebot gerecht zu werden, vertraut Betriebskoordinator Eike Hedicke in der Küche auf Kochgeräte der Fa. Hugentobler und deren „Freeze'n'go“-System.

Top-Qualität, Frische und ein möglichst hoher Anteil an regionalen Lieferanten – das waren für Eike Hedicke die wichtigsten Kriterien bei der Neugestaltung der Küchenorganisation. „Wir haben vor rund einem Jahr damit begonnen, den Küchenbetrieb in Früh- und Spätschicht zu splitten“, erzählt der Eurest-Betriebskoordinator. „Das geht natürlich nur, wenn das mise en place par excellence am Vortag oder gar einige Tage im Voraus produziert werden kann.“

Nach einer Erstinvestition in sechs Hold-o-mat-Niedrigtemperatur-Gargeräte haben sich Hedicke und seine Küchenchefs im Hugentobler-Schulungszentrum in München über das revolutionäre „Freeze'n'go“-System in der Praxis informiert. Die Vorteile wie höhere Speisenqualität,

flexible Produktionszeiten und gezielterer Personaleinsatz klingen so überzeugend, dass mit der Fa. Hugentobler ein Probe-Einsatz in Burghausen vereinbart wurde. Nach dreimonatiger Testphase inklusive Einweisung und begleitender Beratung durch die Hugentobler-Küchenchefs wurde das System (mit FrigoJet, GreenVac-Pumpe, -Schalen, etc.) gekauft. „Nach der Probezeit wollten wir diese unvergleichliche Produktionsschiene nicht mehr missen“, so das Urteil von Eike Hedicke.

Jetzt können bei Eurest in Burghausen sehr viele Speisekomponenten frisch zubereitet, anschließend dank Freeze'n'go perfekt und speiserveredelt mehrere Tage gelagert und auf Abruf innerhalb kürzester Zeit aufbereitet und serviert werden.



Sind begeistert vom Hugentobler-Kochsystem: Eurest-Betriebskoordinator Eike Hedicke und seine Küchenbrigade.



Wird à la carte bedient: das Eurest-Casino bei Wacker in Burghausen.

„Freeze 'n 'go“ von Hugentobler FrigoJet - macht blitzschnell eiskalt!

Über das revolutionäre „Freeze'n'go“-System der Fa. Hugentobler haben wir schon mehrfach berichtet. Was dieses System so einzigartig macht?

„Dank der ausgeklügelten Technologie unserer Eigenmarke FrigoJet werden Träume wahr“, heißt es bei Hugentobler. „Durch das blitzschnelle Anfrosten im FrigoJet (bei -40 Grad) bleiben Feuchtigkeit, Saft und Vitamine voll erhalten. Bevor sich Eiskristalle bilden, werden die Speisen im FrigoJet auf +2 Grad gekühlt

und anschließend in der GreenVac-Schale vakuumiert.“ Dieses System macht frische Speisen bis zu 10 Tage haltbar. Der Schnellkühler aus dem Hause Hugentobler wird seinem Namen also wirklich gerecht. Beim Schockfrost bei -40° Grad erfolgt im FrigoJet keine Eiskristallbildung. Das Gerät schafft damit nach Angaben von Hugentobler eine TK-Qualität, wie sie sonst nur in industriellen Großanlagen erreicht wird.

„Wir nutzen dieses System für alle Beilagen, aber auch bei Fleisch/Fisch/Geflügel sowie bei Vorspeisen und Desserts“, so Eike Hedicke. „Die Hold-o-maten können wir darüber hinaus bei Buffets und im Front-cooking-Bereich einsetzen.“

Der Eurest-Betriebskoordinator hebt beim Hugentobler-System die Innovationskraft, die Zuverlässigkeit und die lückenlose Erfüllung aller HACCP-Vorgaben (besonders wichtig im GV-Bereich!) hervor. „Wir können unseren Gästen im à la carte-Geschäft viele Neuerungen bieten“, so Hedicke. „Durch Einsparungen bei der Mitarbeiterzeit können wir mittlerweile mit gleichem Personalstamm täglich neun verschiedene Hauptgänge bei mini-

malem Convenience-Einsatz und maximalem Regionalbezug zubereiten – und mit deutlichem Mehrwert in Hinblick auf Geschmack, Farbe und Konsistenz.“

Es gibt viel zu tun bei Eurest Wacker. Zu den eingangs genannten imposanten Zahlen kommen noch viele weitere Herausforderungen - bis zu acht verschiedene Lunchbuffets täglich für das VIP-Tagungs-Schlösschen 'Villa Sell', Events im Festsaal mit bis zu 750 Drei-Gang-Menüs und vieles mehr. Über weitere Investitionen bezüglich FrigoJet-Hochleistungsschnellkühler/-schockfroster und GreenVac-Vakuumiersystem wird bereits nachgedacht.

Josef Stadler