

Einkaufs- Tipp: Combidämpfer und Convectomaten

Wie ermitteln Sie das richtige multifunktionale Gargerät für Ihre Küche?

Kommt es zur Klärung der Anschaffung eines multifunktionalen Gerätes wie z.B. eines Heißluftdämpfers, Kombidämpfers usw. tut sich mancher Betriebsinhaber, Manager, Einkäufer, Küchenleiter, Küchenchef, Chefkoch schwer, für den individuellen Betrieb das richtige Gerät aus dem vielfältigen Angebot herauszufinden.

Die nachstehenden Kriterien sollen Ihnen helfen, die für Ihren Betrieb richtige Kaufentscheidung zu treffen.

Geräte-Größe

Um auf der sicheren Seite von Qualität bei entsprechender Quantität zu sein, empfiehlt es sich, die Gerätekapazität nach der Anzahl der Einschübe und Beschickung eines 1/1 GN Rostes auszuwählen.

6 x 1/1 GN 40 ? 60 Essen
10 x 1/1 GN 70 ? 100 Essen
20 x 1/1 GN 200 > Essen
20 x 2/1 GN 400 > Essen

Beschicken - Kapazität

1x1 GN Rost mit Kurzgebratenem je nach Schnitt, Fläche, Stärke, Beschaffenheit: 10 ? 15 Stück Paniertes, faschierte Laibchen, Fisch etc. kommt auf flache Bleche/Behälter, 20mm Materialien: Alu gecoatet, Alu Teflon beschichtet (perforiert, glatt) granitemaillierte Bleche, CNS,

Aufnahme verschiedener GN-Größen

Längseinschub 1/3 + 1/2 + 2/3 + 1/1 GN Flexibilität ? insbesondere im a la carte

Quereinschub

Vorlieben für gewohntes Handling mit 1/1 GN quer Adapter für 1/2 GN möglich

Multi Flex Rack

beide Varianten innerhalb eines Hordengestells

Leistungsbeispiele pro 1/1GN Rost, Behälter
Stück: 4 Stück Braten, ca. 8 kg, jeder 2. Einschub
Liter: 65 mm tief, geschlossen, 5 Liter
Kilogramm: 65 mm tief, 5 kg

Einkaufs- Tipp: Combidämpfer und Convectomaten

Auswahl der Gerätegröße

Abhängig von der Art des Betriebes:

Gasthof, Pension, Hotel, Restaurant, Bankett, Restaurant, Bistro, QSR Quick Service
Restaurant Systemgastronomie, Verkehrsgastronomie, Betriebsgastronomie,
Sozialgastronomie, Catering, Freizeit & Sport Event Business

Küchen-Typ

Frische-Küche, Mischküche, Convenience

Zeiten der Essensausgabe und Distribution

Methoden und Systeme der Produktionsplanung:

Cook & Serve, Cook & Hold, Cook & Chill, Sous-vide,

Entscheidend für die Gerätegröße ist die Ermittlung der Speisen und der betreffenden Mengen in Stück, Kilogramm und Liter, die zu einem bestimmten Zeitpunkt servierfertig sein müssen. Anhand dieser Zahlen wird die Gerätegröße konzipiert.

Sollen zum gleichen Zeitpunkt für die Ausgabe z.B. 100 Schnitzel, gegrillt sein = 10 x 1/1 GN Gerätegröße erforderlich
100 1/2 Hähnchen gebraten = 20 x 2/1 GN Gerätegröße erforderlich

Bei einer rollierenden Produktion für das laufende Service über einen längeren Zeitraum, muss die Gerätegröße auf die Spitzenzeiten abgestimmt werden. In manchen Betrieben ist es aufgrund betriebsspezifischer Besonderheiten sinnvoller, statt einem 10 x 1/1 GN Geräte, zwei Geräte 6 x 1/1 GN zu wählen. Diese können entweder in unterschiedlicher Ausstattung in ?Tower Version? auf einem Stellplatz oder auf zwei Küchenposten installiert werden. Das erhöht die Flexibilität des Geräteinsatzes und die Kapazität zu Spitzenzeiten.

Einkaufs- Tipp: Combidämpfer und Convectomaten

Auswahl der Garverfahren

Für die Auswahl der benötigten Garmedien, Garverfahren, Gartechnologien und Garprogramme, Zusatzfunktionen usw. eignet sich am besten die gültige Speisekarte, Speiseplan, Produktionsplan und aktuelle Angebotspalette. An der Farbenhäufigkeit können Sie erkennen, welche Garmedien für die Herstellung der Speisen in Ihrem Angebot entsprechend häufig benötigt bzw. eingesetzt werden müssen.

Nehmen Sie die genannten Unterlagen und markieren Sie die Gerichte mit den entsprechenden Farben des benötigten Garmediums:

Einsatzhäufigkeit der Gar-Medien

Feuchte Hitze = blau Wasser, Dampf

Trockene Hitze = rot Heißluft

Kombination = rotblau Heißluft/Dampf

Dämpfen < 100°C = grün Pochieren

NT-Garen & Hold = braun Langzeitgaren

Zusatzfunktionen = orange produktspezifische Gartechnik

Delta-T-Garen, linear/progressiv Vakuumgaren u.v.m.

Nach dem nun die Garmedien, Zusatzfunktionen, Programme usw. ermittelt sind, erstellen Sie den Produktionsplan der einzelnen Speisen und Mengen nach dem Zeitpunkt der Ausgabe und Distribution. Die Mengen sind die Maßgabe für die Gerätegröße! Achten Sie dabei auch auf gewisse ?Puffer?, damit Sie bei Imponderabilien entsprechend reagieren und agieren können. In der zeitversetzten, entkoppelten Produktion wird die Gerätegröße nach den Mengen der geplanten Produktion ausgewählt und auf die Kapazität der konventionellen Geräte abgestimmt.

Achten Sie auf den Material- und Arbeitsfluss, ausreichend Verkehrswege, Parkfläche für Hordengestelltransportwagen und Rangierfläche für die rollierende Beschickung und Entnahme.

Einkaufs- Tipp: Combidämpfer und Convectomaten

Zusatzfunktionen ? Special Features and Benefits

Die Industrie hat in den letzten Jahren ein Feuerwerk an Innovationen abgefeuert. Die Auswahl, welches Modell für Ihren Betrieb das richtige ist, richtet sich nach den Qualitätsstandards und Auswahlkriterien, die Sie als Richtlinie festlegen bzw. die Sie Ihren Gästen bereits servieren oder in Zukunft servieren wollen. Ein kulinarisches Meeting in Richtung Hedonismus und interne Test bezüglich Sensorik sind sehr gute Grundlagen für die Entscheidung der Auswahl von Zusatzfunktionen.

Einige Kriterien als Beispiel:

Food Appeal/Aussehen Farbe Gleichmäßigkeit Saftigkeit Zartheit Krossheit Krume
Konsistenz Gleichmäßigkeit der $KT^{\circ}C$ Geschmack Biss Volumen Gleichmäßigkeit der
Garung Wärmeübertragung Trieb Garzeit Kontrolle Garprozesse/Programm Gewichtsverlust
Schnittgewinn

Je nach Betriebstyp und Angebotsgestaltung werden die Zusatzfunktionen unterschiedlich häufig genutzt.

Wichtig ist aber auf jeden Fall, im Sinne der Erhaltung der natürlichen Schönheit des Rohmaterial, diese durch die vielseitigen Möglichkeiten der kulinarischen Anwendungstechnik entsprechend zu erhalten, damit die, auf dem Teller gewünschten ?Produkt-Botschaften? beim Gast auch tatsächlich ankommen.

Modellwahl

Basis, Mittelklasse oder Hightech ?state of the art? Grundsätzlich sollte sich Ihre Wahl ? welches Modell für welchen Einsatz - an der Performance des jeweiligen Gerätes für Ihre Zwecke orientieren. Da die Vorlieben für Gerätetechnik und Gartechnologien variieren, gibt es auch Unterschiede in der Wahl des Modells bezogen auf bestimmte Hersteller. Es lohnt sich ein sehr genauer Vergleich der Ausstattungsmerkmale und die Einsatzhäufigkeit im Alltag. Denn neben dem Wunsch des Habens dürfen auch nicht die Anschaffungskosten vernachlässigt werden.

Mitarbeiter und Technik

Ein weiteres Kriterium ist sicherlich das vorhandene Wissen der Mitarbeiter im Umgang mit moderner Gartechnik und die Handhabung der Geräte. Jedes Gerät kann nur dann den entsprechenden Beitrag zum Gesamtergebnis liefern, wenn das Verständnis für die Gartechnik und der Wille zum wirtschaftlichen Einsatz vorhanden ist. Deshalb ist es wichtig, dass Sie bei der Wahl des Modells auch diesen Aspekt berücksichtigen. Wenn Sie standardisierte Qualität servieren wollen, dann liegen Sie mit Programmen für kalibrierte Produkte richtig. Wenn Sie Ihre persönliche Raffinesse und handwerkliches Können automatisieren wollen, schreiben Sie Ihre eigenen Garprogramme und speichern sie diese entsprechend. Für das vollautomatische Garen bieten die Hersteller verschiedene Lösungen an.