

GV kompakt

FACHMAGAZIN FÜR GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG



Sous-vide und Cook & Chill

Fusion der Systeme



Studentenwerke
Nachhaltige
Aussichten



Klinikum Fürth
Konsequent
kalkuliert



Food
Fleisch &
Geflügel

THERMISCHE GERÄTE

Fusion von Systemen

Cook & Chill und Sous-vidé – zwei Systeme verändern die Gemeinschaftsgastronomie. Peter Gemüth, Küchenleiter der Kassenärztlichen Vereinigung Westfalen-Lippe, wagt exklusiv für die **GV-kompakt** in einem mehrteiligen Fachbeitrag einen persönlichen Blick in die Zukunft.

Warum noch ein Bericht zu Cook & Chill und Sous-vidé? Über Cook & Chill ist doch schon so viel geschrieben worden. Kein renommiertes Fachmagazin, das nicht schon in den letzten Jahren und Monaten einen Bericht dazu veröffentlicht hat. Das Sous-vidé-Verfahren ist da schon etwas weniger in der Öffentlichkeit beschrieben oder kommuniziert worden, zumindest in der Gemeinschaftsgastronomie.

Halt, sie werden sich nun fragen, was ist denn Gemeinschaftsgastronomie? Wissen Sie, ich habe mich immer schon darüber geärgert, wenn „richtige Gastronomen“ von und über die Gemeinschaftsverpflegung gesprochen haben; nicht unbedingt schlecht, aber immer doch irgendwie etwas despektierlich. Der Begriff hört sich so nach Versorgung oder Abspesung an und ist eigentlich völlig veraltet. Die Gäste in der heutigen Gemeinschaftsgastronomie werden nach allen Regeln der Kochkunst versorgt. Ob in Betriebskantinen von Banken oder Versicherungen, Werkskantinen und deren Outlets, Patientencasinos in Kliniken, Reha-Einrichtungen oder Schulmensen bieten die Verantwortlichen ein breites Spektrum von Speisen und Getränken sowie unterschiedliche weitere gastronomische Dienstleistungen an. Freeflow-Stationen, Desserttheken,

Aktionstheken mit Wokgerichten und Grillstationen, Gesundheitswochen, Thementage... um nur einige zu nennen. Allen ist hier eins gemein, die Küchenchefs sprechen von ihren Gästen und sind alle Gastronomen, in unterschiedlichen Ausprägungen. Das breite Spektrum der Systemgastronomie mit ihren rasanten Umsätzen ist den Chefs und Verantwortlichen ein Vorbild. Vapiano und McDonald's lassen grüßen. Selbst in Krankenhäusern wandelt sich der Patient zum Gast, oder

„Es sollte sich doch herumgesprochen haben, dass es einfacher ist, kalte Speisen zu transportieren als warme!“

Peter Gemüth

BgA (Betrieb gewerblicher Art, Anm. d. Redaktion) entwickelt haben und sich längst dank eines sehr guten Angebots und einer fairen Preispolitik selbst tragen und finanzieren. Die Preise der Dienstleistungen, die wir in der Gemeinschaftsgastronomie anbieten, unterscheiden sich im höchsten Maße von den Preisen in der „normalen“ Gastronomie. Die Leistung soll aber ebenso gut, wenn nicht sogar besser sein als in der „Gastronomie“. Diesen Spagat schaffen in einem hohen Maße heute viele Gemeinschaftsgastronomen.

nicht? Zugegeben, der „richtige Gastronom“ beklagt immer das finanzielle Konstrukt solcher Betriebe, wobei sich viele Einrichtungen schon aufgrund ihrer Stellung im Haus längst zu eigenen gastronomischen Betrieben oder zu einem



Den richtigen Gastronomen kann ich nur sagen: Haben wir nicht alle Gäste und sind wir nicht alle Gastronomen? Lassen Sie es uns sein, zumindest in diesem Artikel.

Cook & Chill in alle Küchen!

Nun aber zurück zum Cook & Chill. Fast ist alles dazu gesagt worden. Sicher, einige Dinge verändern sich auch hier noch: Die Geräte werden besser, kleiner und vielleicht auch finanziell interessanter. Der Einstieg in das System würde damit einigen Küchenchefs und Entscheidern mit Sicherheit leichter fallen. Das Kontra-Thema „Preis der Geräte und deren schnelle Amortisierung“ steht immer noch ganz oben auf der Liste der Verantwortlichen, die sich mit dem System beschäftigen. Leider stehen hier weniger die Vorteile auf deren Agenda als die Aufzählung der Nachteile. Auf beide werde ich später noch eingehen. Es gibt aber auch Gott sei Dank genug Küchenchefs landauf und landab, die in ihren Küchen mit Cook & Chill arbeiten. Die so produzierten Speisen versorgen Krankenhausküchen oder Outlets an anderen Standorten.

Professionelle Vakuumiergeräte ab € 259,-



Profi-Vakuumiergeräte
für die Sous-Vide Küche

- Dreifach Schweißnähte bis 61 cm Länge
- Vakuumbbeutel und Folienrollen preisgünstig

D-88348 Bad Saulgau
Tel. 0 75 81- 48959-0
Fax 07581 - 5806

www.la-va.com

la.va
VAKUUMVERPACKUNG

Gratis Katalog anfordern!



FOTOS: KVVW



ZUR PERSON

Peter Gemüth



FOTO: PRIVAT

Nach einer Kochlehre im Hotel Handelshof in Essen und verschiedenen beruflichen Tätigkeiten im In- und Ausland war Peter Gemüth von 1979 bis 1985 Leiter einer Truppenküche der Bundeswehr. 1981 erfolgte die Prüfung zum Küchenmeister. Seit 1985 ist er Küchenchef bei der Kassenärztlichen Vereinigung Westfalen-Lippe in Münster, ab 2005 auch in Dortmund. 1995 absolvierte er die Ausbildung zum Gesundheitstrainer Ernährung UGB, ist Mitglied in Prüfungsausschüssen für Küchenmeister und freier Dozent für Küchenmanagement.

Braten Sie erster Klasse

Doppel-Kontakt-Braten mit der S-Klasse von **silex®**

Der **S-TRONIC** ist DER KLASSIKER unter den Profi-Geräten aus dem Hause **silex®**. Optisch überzeugt die Produktlinie durch ihre Eleganz im Detail, technisch ergänzen sich Leistung und Innovation auf höchstem Niveau. Die neue Oberflächenveredelung der Bratplatten durch **DURANEL®+plus EasyClean** in Verbindung mit der **silex®-Digital-Steuerung** wirkt effizient und effektiv in puncto Energie und Wirtschaftlichkeit. Leistungsklasse – die überzeugt.

silex®
 Made in Germany
 Grill-Machines
 Waffle-Bakers
 Snack-Concepts

Duranel®+plus EasyClean:

- 50% weniger Energie
- Kratz- und schnittfeste Oberfläche
- Anti-Haft-Effekt
- Effiziente Reinigung

DURANEL®+plus EasyClean



Infos unter www.silex-de.com

Noch einfacher, noch wirksamer, noch besser!



MultiFresh®,
 Garantierte Frische.
 Unübertrefflich.

Multi Fresh® ist mehr als nur ein Schnellkühler oder Schockfroster: **Es ist ein echter Assistent, der viele vorprogrammierte Zyklen anbietet, die zusammen mit erfahrenen Profis aus allen Anwendungsbereichen erarbeitet wurden.**



IRINOX

T. +39 0438 584 222
 F. +39 0438 584 120
 D/A/CH/Lux +49 (0)172 759 77 91
gert.behre@irinox.com - www.irinox.com

HERSTELLER

Sous-vidé-Partner

Es klingt wie ein Zauberwort – inzwischen jedoch in kaum einer Profiküche mehr verzichtbar: „Sous-vidé“ – Niedertemperatur- oder einfach Vakuumgaren. Fisch, Fleisch, Gemüse oder Obst werden vakuiert und dann bei niedriger Temperatur schonend gegart – manchmal länger als 24 Stunden.

Unvergleichliche Aromen und Texturen, problemloses Garen auf den Punkt, begleitet von handfesten wirtschaftlichen Vorteilen. Frischeprodukte bleiben länger haltbar, Zeit und damit Kosten werden reduziert und Investitionen lassen sich schneller amortisieren. Vorteile,



FOTO: KOMET

die neue Wege in der Profiküche erschließen – insbesondere Catering und Buffetvorbereitung profitieren davon.

Um die Methode noch populärer zu machen, haben sich Komet, Hersteller von Vakuumverpackungsmaschinen, und Star Koch Stefan Marquard zusammengetan. Geplant sind gezielte Werbemaßnahmen sowie Events und Veranstaltungen.



FOTO: KVMW

Dämpfer und Chiller: Peter Gemüth neben den „Hauptprotagonisten“ von Cook & Chill.

Die Cateringbranche setzt Cook & Chill immer mehr ein, z. B. im Bereich der Schulpflege. Eine Vielzahl von Seminaren zu diesem Thema gibt es in ganz Deutschland. Große Messen wie Internorga oder hogatec haben dieses Thema auf ihrer Agenda. Die Gerätehersteller stellen auf Messen, Seminaren und Workshops ebenfalls ihre Geräte vor und möchten den Interessierten die Vorzüge der Systemgeräte aktuell und optimal näherbringen. Nicht zuletzt hat natürlich auch die Convenience-Industrie längst ihre Produktpalette auf das System maßgeschneidert. Eine Vielzahl von Produkten steht den Küchenchefs zur Verfügung. Es gibt eigentlich nichts, was es nicht gibt.

Die Palette ließe sich beliebig erweitern. Trotzdem, so ganz richtig und flächendeckend wird noch nicht richtig „gekocht und gekühlt“. Was sagt uns das?

Nun, die obersten Hygienewächter in Deutschland, die Lebensmittelüberwachungsämter, erklären gerne immer wieder, dass die Köche bei ihren Produktionsschritten innerhalb der Kü-

chen während der Zubereitung der Speisen oft die nötige Zwischenkühlung, Endkühlung, aber auch eine gewisse Sorgfalt bei der Hygiene vermissen lassen. In vielen Küchen sind die Prozessschritte in der Produktion von Speisen nicht eindeutig oder nur vage beschrieben und werden oft nicht sorgfältig durchgeführt. Gerne würden die Untersuchungsämter, aber auch die Verantwortlichen für die Hygiene in Küchen das System Cook & Chill einführen. Leider geschieht das Kochen und Kühlen in vielen Küchen, ob in der Gemeinschaftsgastronomie oder Gastronomie, wobei die Grenzen hier fließend sind, immer noch wie vor 30 Jahren, als es die Schnellkühler noch nicht gab. Heute gibt es diese Spitzentechnologie und viele sperren sich, sie einzusetzen.

Kalt statt warm transportieren

Lange Warmhaltezeiten der gekochten Speisen, zu früh produzierte Speisen für die Belieferung anderer Satellitenküchen, Caterer, die mit warmen Speisen ihre Veranstaltungen beliefern oder Schulmensen, die um 11 Uhr das Essen gebracht bekommen, das um 9 Uhr schon gekocht ist. Es sollte sich doch herumgesprochen haben, dass es einfacher ist, kalte Speisen zu transportieren als warme! Wir sind immer noch bei der Hygiene. Das Thema Qualität der Speisen habe ich hier noch gar nicht angesprochen. Die Sicherheit der produzierten Speisen steht immer noch an erster Stelle. Daran hat sich nichts geändert und soll es auch nicht. Wann kommen die Schnellkühler endlich in alle Küchen?

Wäre es nicht ratsam, bei Neubauten im Küchenbereich, Umbauten oder ähnlich großen Investitionen verpflichtend Schnellkühler installieren zu müssen und somit das System Cook & Chill einzuführen? Nur um der Hygiene willen! Ein erster Schritt in die richtige und sichere Richtung wäre getan.

Schon in meinem Buch „Cook & Chill à la carte – Zeit zum Kochen“, erschienen im Behr's Verlag, habe ich als Herausgeber, ge-

SOUS-VIDÉ VAKUUMGAREN – DIE NEUE ESS-KLASSE!

Fisch, Fleisch, Gemüse oder Obst wird vakuiert und dann bei niedriger Temperatur schonend gegart – manchmal länger als 24 Stunden. Das Ergebnis sind unvergleichliche Aromen und Texturen, problemloses Garen auf den Punkt, Frischeprodukte bleiben länger haltbar und Zeit und Kosten werden reduziert. Vorteile, die neue Wege in der Profiküche erschließen. Einige der weltweit besten Köche wie z.B. Alain Ducasse, Harald Wohlfahrt, Juan Amador und auch Stefan Marquard schwören daher bereits darauf.

STEFAN MARQUARD
EVENTCATERING

KOMET MASCHINENFABRIK GMBH
Telefon: +49 (0) 71 53 / 83 25-0
www.vakuumverpacken.de
komet@vakuumverpacken.de



fmk-veb.de

KOMET
GERMANY

meinsam mit den Autoren, deutlich auf diese Themen hingewiesen.

Sous-vide, das perfekte Qualitäts-Update

Im zweiten Teil dieses Fachartikels geht es um etwas anderes: Es gibt da noch ein System, besser gesagt eine Garmachungsart, das hervorragend zu dem System Cook & Chill passt, nämlich die Technik des Sous-vide-Garens. Sous-vide ist französisch für „unter Vakuum“ und beschreibt eine Methode des langsamen Garens von Nahrungsmitteln

in vakuumversiegelten Kunststoffbeuteln bei niedrigen und genau kontrollierten Temperaturen im Wasserbad oder eben auch unter temperiertem heißen Dampf. Sie werden sich zu Recht fragen: Was hat das in der Gemeinschaftsgastronomie zu suchen? Ich sage Ihnen, es ist eine perfekte Ergänzung, oder besser gesagt: Es ist ein Fortschritt, wenn man beide Systeme in einem Betrieb miteinander vereinen kann. Ich möchte Ihnen in diesem Artikel aufzeigen, wie der Küchenleiter in der Gemeinschaftsgastronomie, der Verantwortliche in einem Cateringbetrieb

oder der Küchenchef in einem Hotel mit diesem System arbeiten kann. Natürlich wird der eine oder andere beide Systeme schon nutzen oder eventuell eines von beiden. Ich möchte den Kollegen Mut machen, die „Fusion der Systeme“ voranzutreiben.

Peter Gemüth

Lesen Sie in Teil 2 in der nächsten Ausgabe der **GV-kompakt**, wie man mit dem richtigen Produktionssystem den Küchenalltag entlasten kann.

WEITERBILDUNG

Auf den Geschmack gebracht

Zeitgemäße Gar- und Produktionsmethoden, so lautete ein Seminar von Nestlé Professional und des Großhändlers Rullko Großverkauf. Optimale Bedingungen bot die neue Küche in der Kassenärztlichen Vereinigung in Dortmund von Küchenleiter Peter Gemüth.

In einem perfekt organisierten Mix aus Theorie, praktischen Vorführungen und Verkostungen zeigten die Referenten Axel Kappenberger von Nestlé Professional und Peter Gemüth, KVWL, den Teilnehmern, welche Möglichkeiten sich in der heutigen Zeit dem Küchenleiter bieten. Schwerpunkt des Tages waren die Cook-&Chill- und Sous-vide-Produktion in einer Küche sowie Informationen zu den nötigen thermischen und kältetechnischen Geräten.

Die zwanzig Teilnehmer des Seminars, die hauptsächlich aus dem Care-Bereich kamen, wurden während des Tages umfassend über alle Fragen rund um die Themen Produktion, Technik, Verteilung, Außer-Haus-Geschäft und Speisenpräsentation informiert.

Zusätzlich zu den Vorführungen und praktischen Hinweisen standen für die umfassenden Themen innerhalb der Systeme und den daraus resultierenden Fragen Fachleute – aus dem Bereich Kältetechnik mit dem Unternehmen Irinox, aus der thermischen Gerätetechnik mit MKN – Rede und Antwort.

Klinik und Heim in Kostenschraube

Schnell wurde den Referenten klar, wo den Seminarteilnehmern der Schuh drückte und welche Erwartungen an das Seminar gestellt wurden. Der Kostendruck gerade in diesem Segment der Speiserversorgung und die anhaltenden Diskussionen über einen geplanten oder vollzogenen Personalabbau sind die Hauptthemen, mit denen die Verantwortlichen zu kämpfen haben.

Alle Referenten waren sich einig, dass nur ein zukunftsorientiertes Handeln und das Beschäftigen mit neuen Produktionsmethoden sowie das Suchen nach neuen Einnahmequellen innerhalb und außerhalb einer



FOTO: PETER GEMÜTH

Einrichtung letztendlich die Gewähr bietet, Arbeitsplätze und Angebote zu sichern.

Cook & Chill ist eine Produktionsmethode, die durch ihr enormes mögliches Potenzial im Zeitmanagement, Personalplanung und in der Produktionsorganisation für alternative Möglichkeiten sorgen kann. Peter Gemüth präsentierte den Teilnehmern einige nützliche Tipps und Vorführungen über zusätzliche Einnahmequellen und der dazu nötigen Logistik. Einige der Teilnehmer des Seminars stehen vor der Entscheidung, mit Cook & Chill in Produktion zu gehen oder haben bereits auf das System umgestellt. In dem Seminar fanden sie daher kompetente Antworten auf ihre Fragen. Gerd Behre von Irinox, ein ausgewiesener Experte in Sachen Cook & Chill, gab den Teilnehmern umfassende Einblicke in die Thematik.

Axel Kappenberger von Nestlé Professional übernahm den Part der Speisenproduktion in den unterschiedlichsten Ausprägungen

und Garmethoden. Alle Speisen wurden im Cook-&Chill-Verfahren hergestellt. Eine Vielzahl von unterschiedlich zubereiteten Speisen konnte direkt in der Küche oder beim Mittagessen verkostet werden.

Fazit der Veranstaltung war aus Sicht der Referenten die Tatsache, dass den Beteiligten aufgezeigt werden konnte, welche ungeheuren Möglichkeiten in den präsentierten Systemen bestehen. Inwieweit der Einzelne das vermittelte Wissen und die Informationen in seinem Betrieb umsetzen kann und will, bleibt abzuwarten.

Alle Teilnehmer sowie die Verantwortlichen waren voll des Lobes über die gastfreundliche und perfekte Organisation des Teams von Peter Gemüth. Die Veranstaltung war eine gelungene Sache und sollte nicht die letzte gewesen sein. Die Nachfragen an die Referenten zu weiteren Informationen und Beratungen zu den Themen lässt darauf schließen.