

Cooler POTENZIAL

Die Umstellung auf Cook & Chill will wohlüberlegt sein. Günther Bennerscheid vom Taunus Menü Service hat sich dafür zehn Jahre Zeit gelassen. Belohnt wurde er mit einer stark steigenden Nachfrage. Doch dafür ist wohl auch seine Philosophie verantwortlich.



Es gebe viele Cook & Chill-Küchen, aber nur wenige gute. Dieser Meinung ist Günther Bennerscheid, technischer Geschäftsführer des Taunus Menü Service (TMS) in Neu-Anspach, einer Gesellschaft des Hochtaunuskreises. Wie er zu dieser Behauptung kommt? Als er vor zwölf Jahren beauftragt wurde, eine derartige Küche auf der grünen Wiese zu planen, hat er sich viele Beispiele angesehen. Während der zehnjährigen Vorbereitungsphase besuchte er vor allem Küchen im Ausland, die damals vertrauter mit der Technik waren. „Inzwischen gibt es auch in Deutschland einige Cook & Chill-Küchen, aber die Köche kochen meist so, wie sie es einst gelernt haben. Sie beginnen um 10 Uhr mit der Regeneration, damit das Essen um 12 Uhr auch wirklich fertig ist“, erklärt er. Er selbst hat



daher seine 80 Mitarbeiter, davon 30 in der Zentralküche, mittels Schulungen auf das System vorbereitet. Zudem entwickelte er ein Jahr vor Produktionsbeginn, als er noch Küchenleiter der Hochtaunus-Kliniken war, nebenbei Rezepte für das neue Produktionssystem. Dazu habe er sich einen Chiller und einen Tabletttransportwagen in die Küche gestellt und „probiert und korrigiert“.

Kessel kühlt runter

Günther Bennerscheid hat zu Beginn der Planung auch Cook & Freeze und Cook & Serve in Erwägung gezogen. „Ich bin aber schnell zu dem Schluss gekommen, dass Cook & Chill der einzig richtige Weg für qualitativ hochwertiges Kochen ist“, erläutert der erfahrene Koch, der bereits seit 25 Jahren für die Hochtaunus-Kliniken tätig

ist. Um dies zu verwirklichen, war für ihn neben dem Personal die Technik entscheidend. Seit dem Produktionsbeginn im Oktober 2004 sind daher drei Proveno Combi-Rückkühlkessel à 200 l Fassungsvermögen und einer mit 80 l von Metos im Einsatz. „Das waren und sind nach wie vor die einzigen Kessel, die die Speisen auf 3°C herunterkühlen. Andere erreichen nur 10-12°C. Die folgenden Arbeitsschritte



Küchenchef Günther Bennerscheid befüllt die Speisentransportwagen mit CO₂. Die Speisen werden so bis zu den Satellitenküchen kühl gehalten.

lich benötigen wir für 300 fertige Essen nur 1 m² Stellfläche. Zudem produzieren wir momentan nur an fünf Tagen und im Einschichtbetrieb“, erklärt der Küchenleiter. Höhere Produktionszahlen seien durchaus wünschenswert.

Schließlich muss der Investitionsaufwand von 6,4 Mio. € erwirtschaftet werden. Dennoch soll das staatliche Unternehmen nur in dem Maße wachsen, wie Günther Bennerscheid die hohe Qualität beibehalten kann. Dazu gehört für ihn auch, dass jede Charge und jedes Tablett eine Garnitur hat. „Details sind entscheidend“, ist er sich sicher.

Eine weitere Feinheit, die TMS auszeichnet, ist die ernährungsphysiologische Ausrichtung. So wird auf Zusatzstoffe verzichtet und der Speiseplan mediterran ausgerichtet. Besonders wichtig ist dem Küchenchef die Kindergarten- und Schulverpflegung. Doch er belässt es nicht beim Produzieren eines gesunden Essens und lädt seine jungen Tischgäste auch zu einer Betriebsbesichtigung mit Ernährungsvortrag und gemeinsamer Speiseplangestaltung ein. „Ohne die Akzeptanz der Kinder funktioniert unsere Philosophie nicht. Wenn ich mich mit ihnen nach einem dieser Vorträge zusammensetze, wollen sie gar nicht mehr jeden Tag Pommes und Schnitzel“, erzählt Günther Bennerscheid. Am liebsten wäre es ihm, wenn die Küche direkt neben der Schule wäre und die Kinder die Speisen mit zubereiten würden. Dass auch die betroffenen Eltern seine Philosophie kennen, ist ihm sehr wichtig. Daher hält er Vorträge bei Einschulungen oder nimmt an Elternbeiratssitzungen teil. Das direkte Feedback der

Tischgäste holen Küchenkräfte zweimal im Monat bei einem Besuch vor Ort ein. Bei so viel Engagement ist klar, warum der Küchenleiter nicht die Konkurrenz aus dem Umkreis fürchtet, die zwei Cook&Chill-Küchen plant. Er zeigt sogar bereitwillig seine Zentralküche: „Wir sind zu den Kollegen sehr offen, denn morgen fällt uns schon wieder etwas Besseres ein.“ **kir**

Umfüllen, in den Chiller geben und weiter Herunterkühlen, wollte ich uns ersparen“, begründet der Küchenleiter. Die doppelwandigen Kessel und Rührwerke werden mit Binär-Eis, einer Mischung kleiner Eiskristalle in wässriger Flüssigkeit, gespeist. Saucen, Suppen, Ragouts oder Puddings sind so innerhalb von ca. 45 Min. heruntergekühlt. „Die Rührwerke lassen sich gut steuern, so dass damit Sahne geschlagen aber auch Nudelsalat hergestellt werden kann. Selbst fingerdicke Möhren bleiben ganz“, veranschaulicht er. Die gekühlten Komponenten werden anschließend in GN-Behälter für die Außenstellen und die Bandportionierung abgefüllt. Speisen, die sich nicht in den Rückkühlkesseln zubereiten lassen, kommen aus den vier Kombidämpfern in die drei Chiller und werden dort heruntergekühlt.

Die Portionierung der Komponenten für die drei versorgten Krankenhäuser geht später im Erdgeschoss der zweistöckigen, ca. 1.360 m² großen Zentralküche vonstatten. Die Speisen für die restlichen 31 belieferten Einrichtungen, darunter 20 Schulen, vier Betriebsgastronomien und sieben Kindergärten, gelangen im Großgebäude zu den Satellitenküchen. Der Transport erfolgt in 90 Speisentransportwagen, die mit flüssigem CO₂ befüllt werden und so bis zu 16 Stunden netzunabhängig kühlen. Die Auslieferung bis 12.30 Uhr übernehmen drei eigene Transporter und LKWs eines externen Fuhrunternehmens.

Kapazitäten frei

Mit weniger als 2.000 Mittagessen pro Tag plus dem Frühstück und Abendessen für die Krankenhäuser hat TMS begonnen. Zweieinhalb Jahre später ist die tägliche Produktion auf 3.100 Essen angewachsen. „Unsere Kapazität liegt weit höher, schließ-

TECHNIK:

Rückkühlkessel: Metos (Vertrieb durch Stierlen, Rastatt)

Chiller: Foster Refrigerator, Schutterwald

Kombidämpfer: Rational, Landsberg/L.

Speisentransportwagen: Iseco, Offenburg

Speisenverteiband: Hupfer, Coesfeld

Das einzige SelfCooking Center® der Welt.

Die neue Zeitrechnung des Kochens.



Sie wählen:

- **Bräunungsgrad**
von hell bis dunkel
- **Garzustand**
von rosa bis durch
- **Fertig!**

Ob Fleisch, Fisch, Geflügel, Beilagen oder Backwaren, Gargut, Größe und Menge werden vollautomatisch erkannt.

Ihr perfektes Wunschergebnis wird stets erreicht.

Zeit für das Wesentliche.

RATIONAL

RATIONAL Großküchentechnik
Tel. 01805 998899 · Fax 08191 327231
E-mail: info@rational-online.de
www.rational-online.de