

ATOSA / GKS OVERATH

Mehrwerte schaffen

Zum Praxisseminar „Cook & Chill“ mit dem Fokus auf Gemüse hatte Atosa in Kooperation mit dem Fachhandelspartner GKS in Overath bei Köln geladen. In dem kompakten Seminar ging es um den gesamten Prozess von A wie Abfallvermeidung bis Z wie Zubehör. *Von Maren Bielecke*

Durch die informativen Stunden führte aus dem Hause Atosa Gebietsverkaufsleiter Peter Biermann. Die Veranstaltung organisiert und Gastronomen aus der Umgebung eingeladen hatten Norbert Söntgerath, Geschäftsführer von GKS Gastronomie- und Großküchenausstattung Service & Vertrieb, sowie Sascha Rößler, Planung und Vertrieb bei dem Overather Fachhändler. Unterstützt wurde die Veranstaltung durch einen namhaften Kombidämpferhersteller.

Zunächst wurden die Erwartungen und Wünsche der teilnehmenden Gastronomen abgeklopft. Da diese aus ganz unterschiedlichen Gastronomiebetrieben stammten – von der Verpflegung im Kindergarten bis zum Catering –, waren auch die Vorkenntnisse und Erwartungen an das Seminar divers. So ging es den Teilnehmern zum Beispiel darum, den Umgang mit den Geräten zu lernen, Prozesse zu verstehen oder praktische Anregungen für Zubereitungen und Einsatzmöglichkeiten zu erhalten. Die erfolgreiche Teilnahme und somit die Erfüllung der Zielsetzungen wurde am Ende mit einem Zertifikat für jeden bestätigt.

Nicht nur finanzielle Vorteile

Um auf einen Wissensstand zu kommen, definierte Peter Biermann zunächst den Cook & Chill-Prozess und erläuterte einige Vorzüge. So werden Nährstoff- und Farbverluste vermieden, Zubereitung und Ausgabe zeitlich entkoppelt und durch das rasche Schnellkühlverfahren kann die Bildung von Mikrokristallen vermieden werden, was hygienische Vorteile mit sich bringt. Gleich darauf konnten bereits erste Praxisbeispiele diskutiert werden: Die Möglichkeit, eigene Convenience-Produkte herzustellen, indem Speisen vorproduziert und diese bei Bedarf der Kühlung entnommen und regeneriert werden, stieß auf großes Interesse bei den Teilnehmern. Kauft ein Gastronom beispielsweise deutschen Spargel in der Saison ein, bereitet diesen zu und schockfrostat ihn, kann er das Gemüse gut und gerne zu Weihnachtsfeiern im Dezember entnehmen, erwärmen und anbieten. Dies ist nicht nur für den Gastronom eine finanzielle Erleichterung, da Spargel zur Saison im Einkauf deutlich günstiger ist, auch der Nachhaltigkeitsaspekt ist nicht zu vernachlässigen, wenn im Winter kein Spargel aus Übersee gekauft wird. Ob Gastronomen Spargel im Dezember auf die Karte nehmen möchten, sei jedem selbst überlassen – aber möglich wäre es.

Auch wenn Lebensmittel übrig bleiben, kann das Cook & Chill-Verfahren dienlich sein. Reste erleichtern dem Gastronom in diesem Fall sogar die Arbeit, indem sie schockgefrostet, bei Bedarf entnommen und im Wasserbad erwärmt werden. Dass übriggebliebenes in diesem Fall keine Belastung, sondern sogar einen Mehrwert für Gastronomen darstellen kann, fassten die Seminarteilnehmer begeistert auf.



Peter Biermann, Gebietsverkaufsleiter bei Atosa, führte die Teilnehmer durch den Workshop bei GKS in Overath

Überzeugende Ergebnisse

Generell zog sich das Thema „Mehrwerte“ durch den Workshop. Individuell konnte während des Seminars auf Probleme und Fragestellungen der Gastronomen eingegangen werden – gemeinsam wurden Lösungen gefunden. Jemand, der zum Beispiel wenig Platz hat, wird sich vielleicht für eine Stapellösung aus Schockfroster und Kombidämpfer entscheiden. Auf die individuelle Beratung und Betreuung der Kunden in der „heimischen Küche“ lege Atosa Wert, versicherte Peter Biermann.

Alle diskutierten Fakten sowie theoretischen Ansätze wurden in der Praxis veranschaulicht. So verfolgten die Teilnehmer, wie im Kombidämpfer verschiedene Gemüsesorten – Möhren, grüner und weißer Spargel, Blumenkohl – zubereitet wurden, um sie anschließend im Atosa Schockkühler herunterzukühlen. Den gleichen Prozess durchliefen auch Schweinemedallions. Am Ende der Veranstaltung hatten die Seminarteilnehmer dann die Gelegenheit, sich geschmacklich von dem Ergebnis zu überzeugen und in den Dialog zu treten.

www.atosa.de

www.gks-grosskuechen.de