

CHANGE!

Die schlimmsten Schulden sind Investitionsschulden. Warum gerade jetzt über Investitionen nachdenken? Weil jetzt Zeit dafür ist. Weil man sich jetzt in Ruhe informieren kann und weil – wenn nicht jetzt, wann dann? ◆

Idee: Werner Redolfi, Profiküchen-Planer und -Berater / Text: Peter Eder



© OTTO MICHAEL
Velimir Sever GTA (li.): „Die GTA ist der Generalunternehmer im Großküchensegment. Wir projektieren, liefern und montieren die perfekte Gastro- und Großküche und stehen als Service-Partner immer zur Verfügung – gemeinsam mit Partnern wie Felix Wirthmann von Rational“

»Die eigentliche Arbeit beginnt erst, wenn das Gerät beim Kunden steht«

- FELIX WIRTHMANN / RATIONAL -



Im GTA KOCHSTUDIO in der Kolbengasse im 23. Bezirk kann der iVario 2-XS jederzeit in Aktion begutachtet werden. Info an officewien@gt-austria.com!



iVario 2-XS Aktion vom 01. 11. bis 28. 11. 2020
Testen Sie jetzt unseren Kleinsten! Bei Zufriedenheit tauschen Sie eines Ihrer alten Kochgeräte gegen ein neues iVario 2-XS und Sie erhalten von uns zusätzlich ein „All-inclusive-Paket“ im Wert von über 2.000 €. Weitere Informationen unter: rational-online.com

Wer heuer das Thema Investitionen anspricht, kann leicht für verrückt gehalten werden. Heuer ist Titanic-Stimmung angesagt. Wir haben den Eisberg gerammt und warten auf den Untergang. Sorry, wir werden nicht untergehen oder wie man in Ischgl sagt: Wenn der letzte Strohhalm, an den man sich klammert, in einem Gin Tonic steckt, kann es nicht so schlimm sein. Der Tag danach wird kommen, und wir werden die Ärmel hochkrempeln und das tun, was man in der Gastronomie immer getan hat – Gas geben! Ganz egal, ob jemand einen Würstelstand betreibt oder einen Luxustempel – Registrierkassenverordnung, Rauchverordnung, Allergieverordnung, Visiere (nein doch nicht), Maskenpflicht ... gibt es irgendetwas, das einen Gastronomen noch schrecken kann? Die Herausforderungen der Vergangenheit bleiben bestehen, und was die Zukunft bringt, wissen wir noch nicht, was wir aber wissen, ist, dass sich Gastronomen auf ihre Marken-Partner verlassen können. Deren Innovationen sind genauso wichtig wie deren hoher Qualitätsstandard und die Möglichkeit, Bestehendes so zu adaptieren, dass man auf Veränderungen am Markt schnell reagieren kann.

Investition Innovation

Velimir Sever (CEO der GTA) weiß von den vielen Herausforderungen, vor denen Gastronom stehen: Personalmangel, Energiekosten, immer kritischere Gäste, vegane oder vegetarische Ernährung, Allergien, HC-CP-Auflagen – you name it. All das verändert die Küche grundlegend, sie wird multifunktional. Das bedeutet, weniger Menschen müssen mit wenigen Geräten mehr Aufgaben sicher erledigen können, und das geht nur mit technischen Lösungen. Um diese „technischen PS“ auch auf die Straße zu bekommen, muss man ler-



Wer bei seiner Zukunft spart, darf sich nicht wundern wenn er von seiner Vergangenheit verschluckt wird“ weiß Werner Redolfi

nen, mit der Technik umgehen zu können. Die GTA bietet dafür mit ihrem Partner Rational umfangreiche Workshops und Schulungen an. Bei einem Kauf wird jedes Gerät persönlich eingewiesen. Felix Wirthmann (Rational Ostösterreich) erklärt dazu: „Die eigentliche Arbeit beginnt erst, wenn das Gerät beim Kunden steht, denn die Technik zu verstehen und sie auch nutzen zu können ist das ‚Um und Auf‘.“ Zufrieden sind Sever und Wirthmann erst, wenn der jeweilige Betrieb die Geräte möglichst effizient nutzen kann. Die GTA-/Rational-Akademien in Loosdorf oder Wien sind Teil eines Gesamtpaketes, das den Kundennutzen im Fokus hat. Oft haben Teilnehmer ihr Aha-Erlebnis erst, wenn sie verschiedene Gerichte (jetzt ja mit den neuen Geräten) iCombi Pro oder iVario Pro zubereiten. Bei den Veranstaltungen merkt man dann, wie plötzlich viele beginnen umzudenken. Einige tun sich Vorabüberlegungen gar nicht an, weil sie ihre Anforderungen gleich vom Fachmann gelöst haben wollen. Sie wissen, ein Generalunternehmer hat mit so vielen verschiedenen Anforderungen zu tun, dass das Know-how enorm ist. Wie verschieden die jeweiligen Projekte auch sind – eine Sache trifft auf alle zu, jede Küche wird digital. Digitalisiert entspannt sie Betreiber und Küchenpersonal und Service, weil unnötige Routinen wegfallen.



MEIKO ermöglicht:
gesundes Tempo.
Hygiene in Bestzeit.
Aber ohne Hektik.



»Ein Spülprogramm hat die Idealmaße
„60°C – 90 sek – 60°C«

- HERBERT KREGL / MEIKO -

Hygiene ist jetzt besonders wichtig. Mit MEIKO sind Sie auf der sicheren Seite! Wir sind weiterhin 365 Tage im Jahr für Sie da. meiko.at



»Die flexible Lösung ermöglicht, Kunststoffbecher nach dem Spülen trocken ohne Bedenken ineinander zu stapeln«

- JOHANN FREIGASSNER / GF WINTERHALTER -

zuverlässig abgeschwemmt werden: eine ausreichend hohe Wassertemperatur, die dank eines doppelwandigen Aufbaus konstant gehalten werden kann und Temperaturschwankungen entgegenwirkt. Markenspülmaschinenhersteller sprechen heute von Reinigungsverfahren. Damit meint z. B. Meiko ein Verfahren, das hygienisch zufriedenstellende Ergebnisse liefert. Die Maschine darf nur dafür verwendet werden, wofür sie gedacht ist. (Scheint eine überflüssige Anmerkung zu sein – ist es aber nicht.) Die Maschine muss regelmäßig gewartet werden, und man muss die für sie empfohlenen Reiniger verwenden. Den Voraussetzungen folgt das eigentliche Spülprogramm, es hat die Idealmaße „60-90-60“. Damit ist die Reinigungstemperatur von mindestens 60° C am Spülgut gemeint, eine Gesamtpülzeit von mindestens 90 Sekunden und eine Frischwasserklarpülung-Spülgutoberflächentemperatur von mindestens 60° C.

„Alles, was automatisiert werden kann, wird automatisiert“, könnte fast der Leitspruch von Rational sein, auf dem Weg perfekte Ergebnisse wiederholbar zu machen. Ergebnisse, bei denen unnötige Überwachung wegfällt und der Koch sich seiner Kreativität widmen kann – ganz egal, ob man ein oder 400 Steaks am Punkt haben will. Dazu kommt: Die Geräte sind 24/7 einsatzbereit, vernetzt und so voll mit Überwachungssensoren, dass Stress zum Fremdwort wird. Wie gesagt, um die Technik voll nützen zu können, muss man sich damit beschäftigen. Da ist die Zusammenarbeit mit der GTA eine sinnvolle Sache, weil es im Grunde um bessere Qualität und die Einsparung von Zeit und Geld geht. Das beginnt schon bei der Suppe, die man im iVario Pro im Schlaf kocht, und sie wird traumhaft.

Investition Qualitätsstandard

Vor Corona war es schon „unnötig“, Gläser zu polieren, heute ist es ein Hygiene-Horrorszenario. Alles, was mit der Mundschleimhaut in Berührung kommt, muss hygienisch sauber sein. Also Finger weg vom Spülgut, man lässt es einfach trocknen! Aber Achtung, nicht jede Spülmaschine hält, was sie verspricht. Die Technologie einer Spülmaschine kann je nach Hersteller erhebliche Unterschiede aufweisen. Für den Schutz des Verbrauchers sind vor allem die am Spülgut selbst herrschenden Bedingungen und einige ausschlaggebend. Dazu gehört bei Meiko die spezielle Spülmechanik, die dafür sorgt, dass Keime



Winterhalter fixiert Kunststoffbecher im Korb, damit halten sie dem hohen Wasserdruck stand. Weitere Informationen unter: winterhalter.de/becherspülen

Informieren Sie sich auch über Winterhalter Finanzierungsmodelle.

Investition Adaption

In Zukunft wird sich vieles draußen abspielen – da trinkt man aus Kunststoff-Bechern to go, die muss man aber auch waschen können. Das Problem dabei erklärt Johann Freigassner: „Bisher war das Spülen der Mehrwegbecher aus Kunststoff ein Problem: Sie kippten um, liefen mit Wasser voll und trockneten schlecht. Winterhalter hat sich darum gekümmert und eine professionelle Lösung entwickelt. Sie ist einfach, hygienisch und hat ein erstklassiges Spülergebnis. Die Trocknung, eines der Hauptprobleme beim Spülen von Kunststoffbechern, konnten wir mit speziell entwickelter Spülchemie in den Griff bekommen. Jetzt können die Becher ohne Bedenken ineinander gestapelt werden.“ Beim Einschieben des Korbes werden die Becher automatisch durch einen Bügel fixiert, und der Korb wird verriegelt. Auch bei hohem Wasserdruck sind die Becher vorm Umkippen geschützt und können sich nicht mit Wasser füllen. Das System ist flexibel und für unterschiedliche Maschinenserien möglich. Ein klares „go“ für „to go“ – Winterhalter macht aber auch vieles andere möglich, gerade jetzt können z.B. hohe Investitionen eine echte Herausforderung sein, dafür bietet Winterhalter sichere und planbare Finanzierungsmodelle an. Die für Sie richtige Lösung finden Sie auf:

www.winterhalter.com/at-de/finanzierung/



GROSSKÜCHENTECHNIK
AUSTRIA GMBH

DER
KÜCHEN
KOM
PLETT
AUS
STAT
TER

DAS
KOCHSTUDIO

Kolbegasse 66,
1230 Wien

Grossküchentechnik Austria GmbH
3382 Loosdorf, Krefftstraße 1, +43 2754 7001
1230 Wien, Kolbegasse 66, +43 1 587 83 54
office@gt-austria.com

www.gt-austria.com

Wir sind **gastro total**