



18. JAHRGANG
51383

Verpflegungs- Management

Fachzeitschrift für professionelle Verpflegung

9 2017

Seniorenheime
Krankenhäuser
Reha-Kliniken
Betreutes Leben

SCHARF GESCHNITTEN & KNACKIG FRISCH



ANZEIGE

www.ascobloc.de

www.alexandersolia.com

Kalte Portionen | Genuss-Beileger | Nachhaltig sauber

ascobloc / AlexanderSolia

Scharf geschnitten & knackig frisch

Für frische Konzepte in der Care-Verpflegung werben die Schwesternunternehmen ascobloc und AlexanderSolia, die gemeinsam Produkte und Projekte für dieses Thema anbieten.

Die eigene Küche in der Care-Verpflegung ist ausgesprochen wichtig um einen hohen Einfluss auf Qualität, die Zubereitung und auch – nicht zu vergessen – die Temperatur der Speisen zu haben. „Mit einer eigenen Küche ist eine sehr individuelle Verpflegung in Bezug auf das Speisenangebot und die jeweils erforderlichen Mengen möglich“, betont Tilo Landrock, Vertriebsleiter von ascobloc.

Dem pflichtet auch Dirk Gassen, Geschäftsführer AlexanderSolia, bei: „In der Care-Verpflegung hat die eigene Küche eine existenziell wichtige Bedeutung. Für Diätkost, vegetarische Kost, lactosefreie Kost sowie für alle besonderen Wünsche, Verträglichkeiten und zur Gesundheit erforderlichen Bedürfnisse ist eine Inhaus-Küche wichtig. Die Verpflegungsleistung würde sonst deutlich an Flexibilität einbüßen.“

Gesund vorbereiten

Die Vorbereitungsküche kann durch einen modernen Maschinenpark, viele Arbeitsschritte automatisieren. Alleine das Thema Salat und Rohkost ist vielseitiger, als es in der Care- aber auch in der Betriebsverpflegung in der Breite heute angeboten wird. „Mit einer Salatwaschmaschine kann man sogar sensible Früchte für Desserts waschen und somit viel unabhängiger und kostengünstiger produzieren. Ergonomische Schneid- und Schälmaschinen mit großen Einfüllschächten, die auch noch vollständig Spülmaschinentauglich sind, lassen eigentlich keine Grenzen für ein gesundes Essen offen“, erklärt Dirk Gassen. Und dabei fällt auch noch die unökonomische Handarbeit weg.

Neben Waschmaschinen bietet AlexanderSolia vor allem Rühr- und Schlagmaschi-

nen für individuelle Desserts an sowie Universalmaschinen für jegliche Art flexibler Anwendung. „Diese Geräte eignen sich gerade auch für das Seniorenheim mit verschiedenen Möglichkeiten zum Pürieren und Passieren – ohne die Maschine neu auszustatten“, erklärt Gassen. Außerdem stellt der Hersteller Fleischwölfe in höchster auf dem Markt erhältlicher Hygienestufe an. Hinzu kommen noch Schälmaschinen, um beispielsweise Kartoffeln individuell sowie regional und saisonal verarbeiten zu können.

Problemlos komplettieren

Der Hersteller ascobloc bietet im Anschluss an die Vorbereitungsküche mit seiner modernen Kochtechnik viele Möglichkeiten, die Produktion von der Verteilung in der Care-Verpflegung zu entkoppeln. „Dafür ist zum einen der Induktionsherd notwendig, mit dem eine schnelle Zubereitung realisiert wird, und zum anderen werden universelle Brat- und Kochgeräte benötigt, wie zum Beispiel der ascobloc Bratkessel mit Compensboden, um flexibel zu sein“, sagt Tilo Landrock. Bei großen Produktionsmengen rät Landrock zu flexiblen und multifunktionalen Einzelgeräten. „Aus Erfahrung würden wir auf jeden Fall flexible Einzelgeräte empfehlen. Diese können mit der ascobloc-Geräteverbindung zum Kochblock komplettiert werden. Somit besteht die Möglichkeit sich auf Änderungen der Verpflegungsansprüche durch Austausch der Geräte einstellen zu können“, erklärt der Vertriebsleiter.

Durch die jahrelange Erfahrung im Sonderbau ist ascobloc auch in der Speiseausgabe und in der Cafeteria in der Lage, sowohl



individuell gestaltete feststehende Anlagen als auch mobile Varianten umzusetzen.

Scharf geschnitten & knackig frisch

Unter dem Motto „Scharf geschnitten & knackig frisch“ haben ascobloc und AlexanderSolia ein Gemeinschaftsprojekt aufgelegt (Foto). Hinter dem Projekt steht die Idee, Zubereitung und Präsentation so transparent wie möglich zu gestalten. Basis bildet eine Saladette im Sonderbau mit einer integrierten Arbeitsfläche aus schwarzem Granit „nero assoluto“ für den Gemüseschneider „Cutty“ G 5.1 von AlexanderSolia. Dieser besticht durch hohe Schneidleistung auf engstem Raum und perfekte Schnitte in vielfältigsten Anwendungsmöglichkeiten – der kompakte Küchenhelfer ab 30 bis 200 Essen täglich für Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und Diätküche.

Alles, was mit dem „Cutty“ G 5.1 geschnitten, gerieben, geschnitzelt oder gewürfelt wird, kann dann auf den beidseitig angebrachten Klappdeckeln mit Schneidbrett angerichtet und weiterverarbeitet werden. Präsentiert und zur Ausgabe bereitgestellt werden die sichtbar frisch zubereiteten Salate in der Saladette. Durch das anspruchsvolle Design, umgesetzt mit einer 3-seitigen Frontverkleidung aus bedrucktem hinterleuchteten Glas und einer Abdeckung aus schwarzem Granit, wird ebenso der „Cutty“ G 5.1 in Szene gesetzt, wie auch ein Blickfang nicht nur für Salat-Fans geschaffen. ▶

Über ascobloc und AlexanderSolia

Die Schwesterunternehmen ascobloc und AlexanderSolia produzieren in Deutschland von der Vorbereitungsküche über Kochtechnik bis hin zur Speiseausgabe ein großes Sortiment von hochwertigen Produkten, die in keiner Großküche fehlen sollten.

Weitere Informationen unter:

www.ascobloc.de | www.alexandersolia.com