

Schockfroster & Schnellabkühler

wichtige Basisinfos zu:



Antworten auf Ihre Fragen

- WASist es?
- WARUM.....sollte es jeder haben?
- WER.....benutzt es?
- VORTEILE?

WAS
ist es?

- Schockfroster & Schnellabkühler ermöglichen eine schnelle Senkung der Temperatur von:
 - +90°C to +3°C (Schnellabkühlung)
 - +90°C to -18°C (Schockfrostung)

WAS
ist es?

- Ein "normaler" Kühlschrank (NK+TK) könnte es kühlen, aber nicht in der

ZEIT

in der es die Schockfroster & Schnellabkühler es kann.

WAS
ist es?

In der Tat muss der Schnellabkühler erreichen

+3°C

in

90'

(oder weniger)

WAS
ist es?

Und der Schockfroster muss erreichen

-18°C

in

240'

(oder weniger)

Merkt euch!

Die +3° C und die –18°C sind
Temperaturen gemessen

IM KERN DES PRODUKTES!

WARUMsollte es jeder haben?

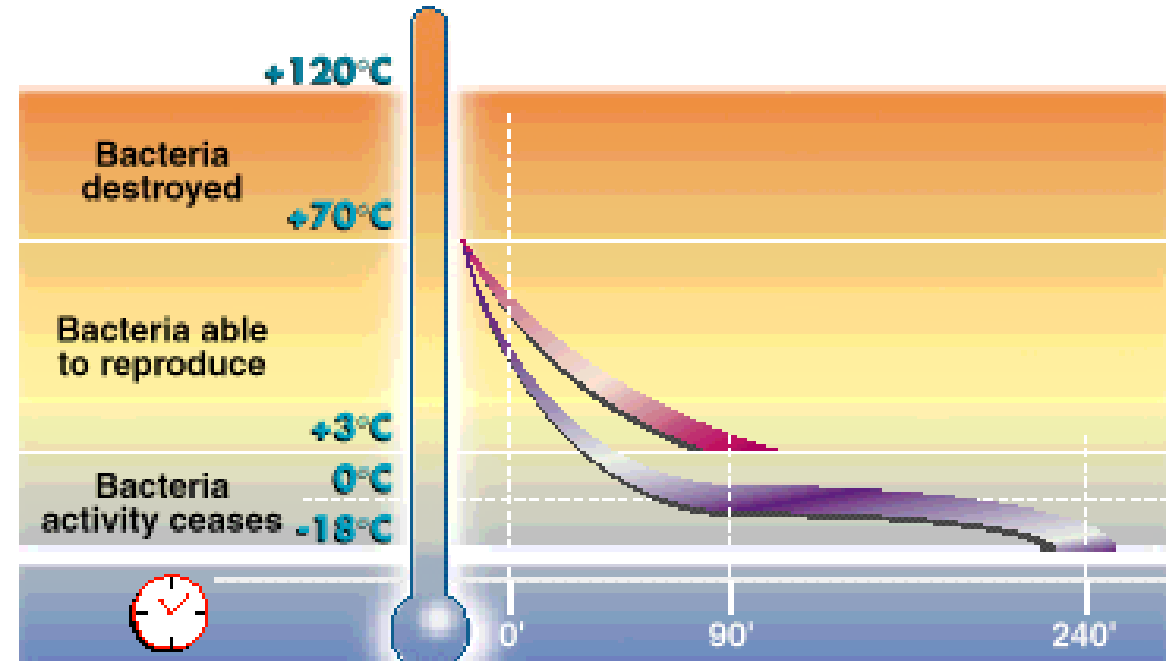
- Es kann angewendet werden für COOK & CHILL (+3°)
- und auch für COOK & FREEZE (-18C°)

Für Rohprodukte oder gegarte Speisen



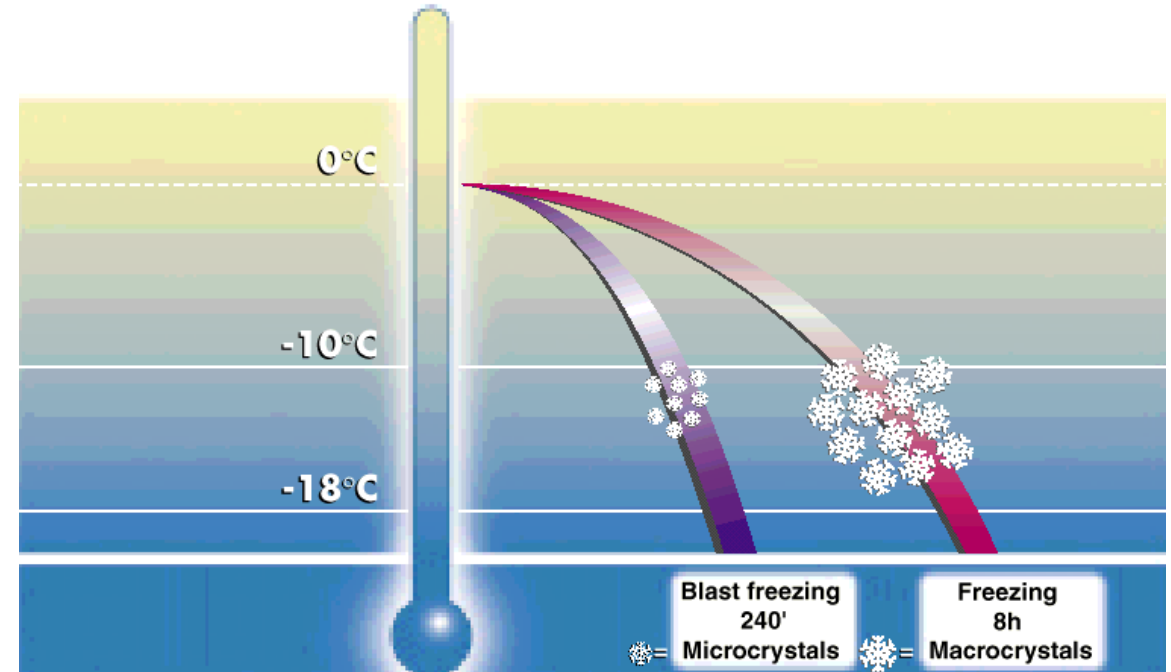
WARUMsollte es jeder haben?

- Um die Regeln von HACCP einzuhalten, muss das Wachstum der Bakterien minimiert.
- Zwischen $+60^{\circ}\text{C}$ und $+10^{\circ}\text{C}$ vermehren sich Bakterien explosionsartig schnell und lassen Lebensmittel natürlich altern.
- Dies erreicht man mit einer schnellen Senkung der Temperatur von $+90^{\circ}\text{C}$ nach $+3^{\circ}\text{C}$ im Kern des Produktes. (**Schnellabkühlung**)



WARUMsollte es jeder haben?

- Schnelle Temperaturabsenkung im Kern 240' (-18°C) (**Schockfrost**)
- MICROCRISTALLE werden gebildet
- Qualität der Produkte verändern sich nicht
- Die Haltbarkeiten der Produkte wird verlängert und ist für die Lagerung bei -18/ -20°C vorbereitet.



VORTEILE

.....?

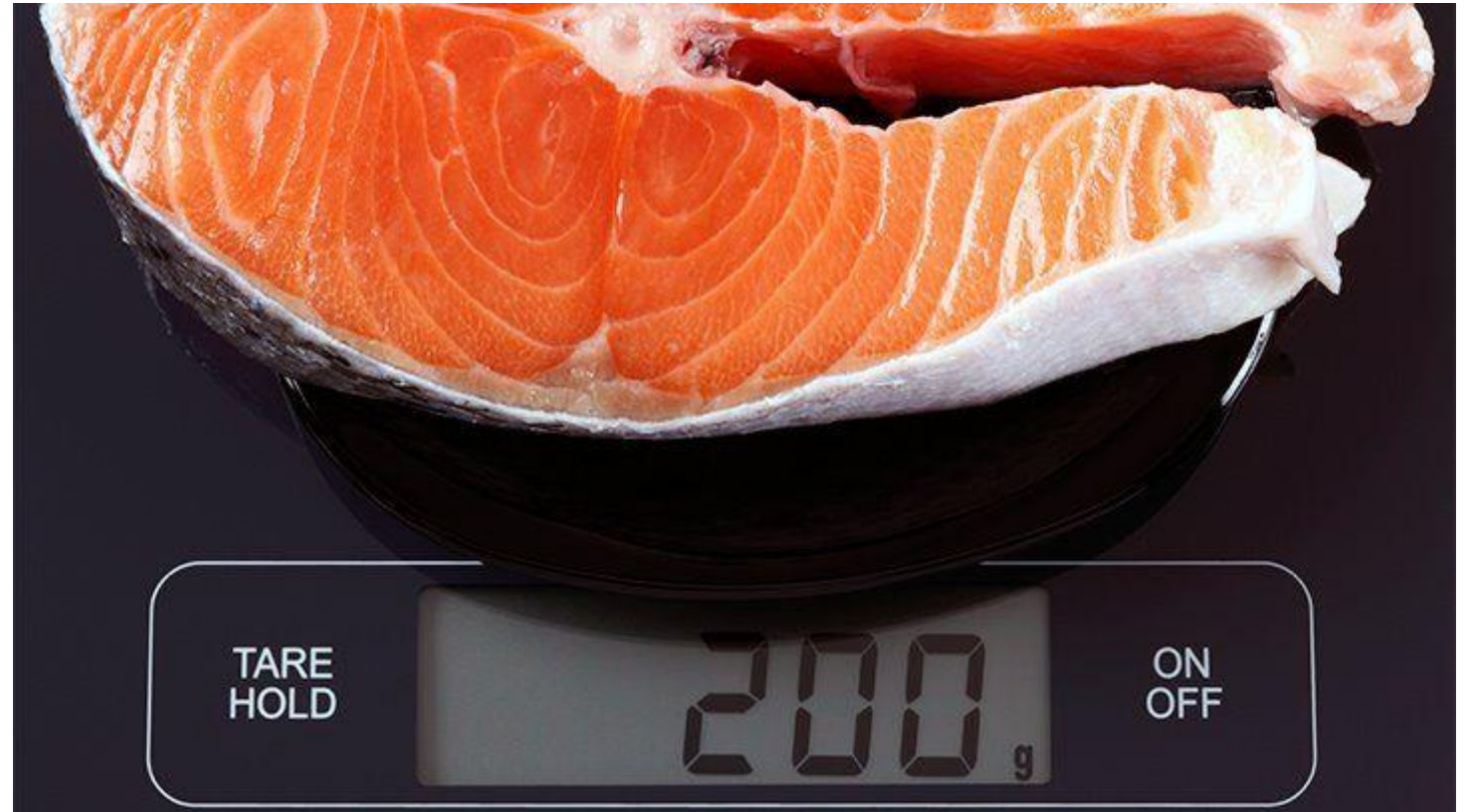
- Jederzeit das Produkt in seiner besten Qualität zu servieren



VORTEILE

.....?

-
- Keine Gewichtsverluste beim Lagern



VORTEILE?

-
- Zeitersparnis & Arbeitsabläufe werden optimiert.
 - Der gesamte Ablauf wird verbessert.



VORTEILE?

-
- Zeitersparniss

....Zeit ist Geld.



VORTEILE?

-
- Monetäre Ersparnisse.



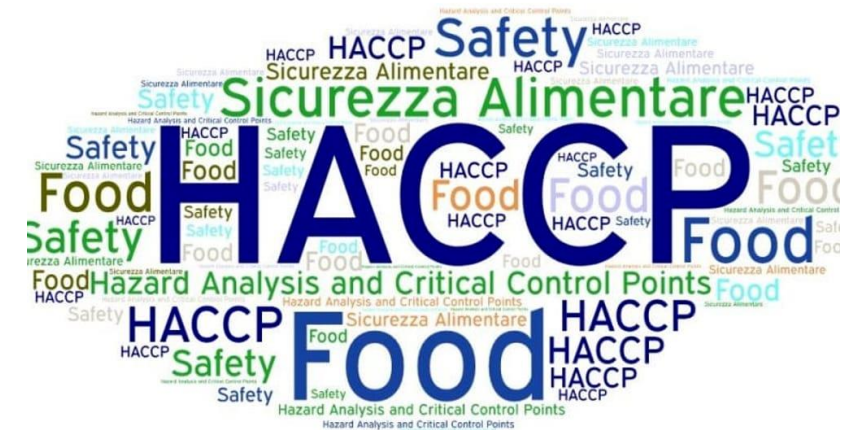
VORTEILE?

-
- Thema nachhaltigkeit



VORTEILE?

-
- Keine Probleme mit HACCP regularien.



VORTEILE?

-
- Erweiterte Speisekarten



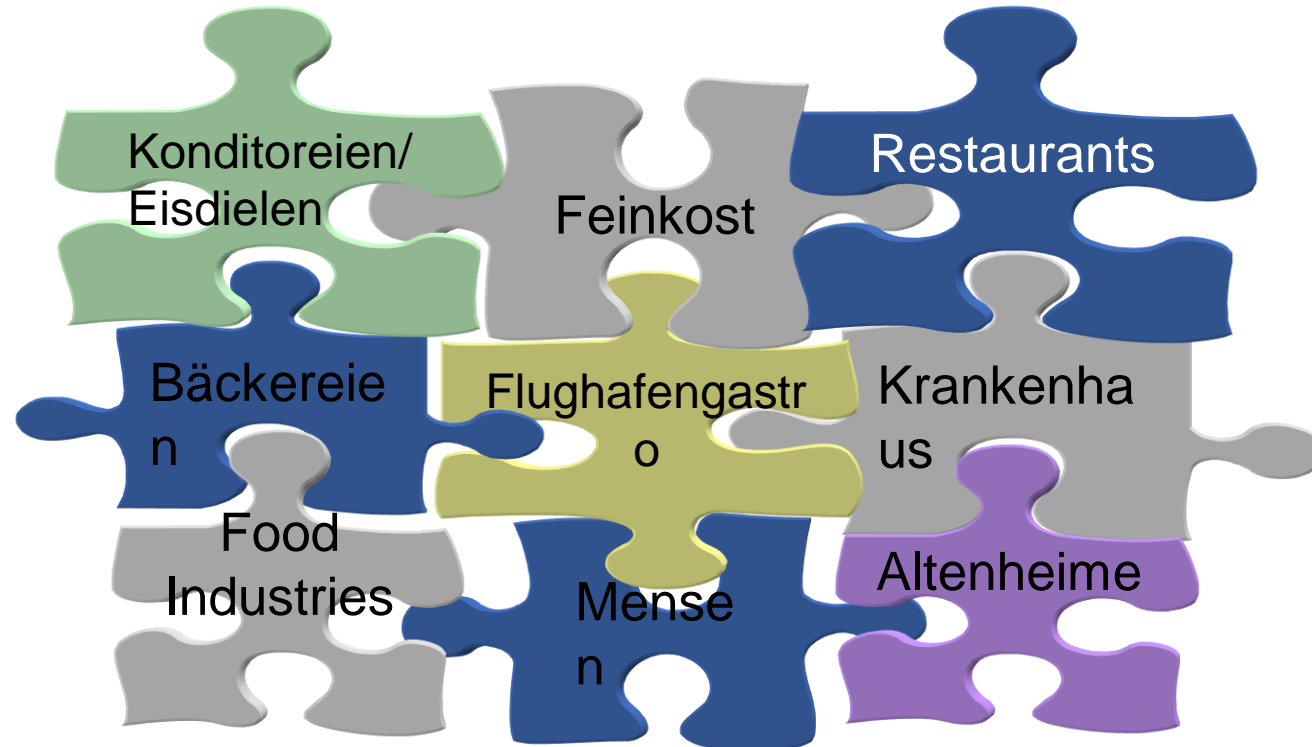
VORTEILE

.....?

- Zusammenfassung:
 - Eine erhebliche Umsatzsteigerung beim Kunden
 - Erweiterte Speisenangebot.
 - Mehr Zeit verfügbar
 - Personalkosten gleichbleibend bei gestiegene Produktion
 - Längere und bessere Lagerung von Lebensmittel
 - Kaum Gewichtsverluste bei den Produkten
 - Einhaltung der HACCP Standard

Wer benötigt einen Schockfroster/ Schnellabkühler

- All die Kunden die im Grossküchensegment tätig sind und Wert auf Sicherheit (HACCP) und Produktfrische legen.



Vorteile von COOK &CHILL SYSTEME

- Beim Wechsel zu Cook&Chill Arbeitsabläufe, führt diese Veränderung zu einer wesentlichen Reduktion der Abhängigkeit des **“Arbeitszeitfaktor”**
- Die Höhen und Tiefen im täglichen Ablauf einer traditionellen Küche (Cook&Serve) können mit der neuen Arbeitsweise **minimiert** oder ganz **elimiert** werden.
- Durch eine sorgfältige Planung der Arbeitsabläufe, benötigt man weniger aber dafür geschultes Personal um den Küchenbetrieb am laufen zu halten.

Vorteile von COOK &CHILL SYSTEME

- Bedeutende Reduktion der Anzahl der Produkte und des Produkthandling während des Arbeitsablauf im Cook & Chill zu Cook& Serve
- Die Verarbeitung grösserer Mengen führt zu Zeiteinsparung gegenüber täglicher Vorbereitung kleinerer Mengen.
- Bei mittleren und grossen Zentralküchen wird durch Cook& Chill ein optimierter und Zentraler Warenfluss möglich. Dadurch vermeidet man eine Dopplung dieser Rolle was wiederum zu Einsparungen führt.

Vorteile von COOK & CHILL SYSTEME

Ersparnisse bei Lebensmittelkosten

Verarbeitung von grossen Mengen an Lebensmittel bedarf auch einer grossen Menge im Einkauf.

Viele Anwender die auf Cook& Chill umgestellt haben, berichten über Kostenersparnisse im Einkauf zwischen 9% und 15%.

Bessere Kontrolle über den Warenbestand (Roh-und verarbeitete Produkte) und über die Qualität der Produkte.

Vermeidung von Abfällen and Lebensmittelverschwendung

Eine bedeutende Abnahme von "übrigbleibende" Produkte

Vorteile von COOK & CHILL SYSTEME

- **Wer kommt für ein Cook&Chill System in Frage:**
- In Allgemein, sollten jegliche Anwender darüber nachdenken zu Cook/Chill zu wechseln wenn:
 - Schwierigkeiten haben qualifiziertes Personal zu finden
 - Lebensmittelkosten zu reduzieren
 - Den Wunsch haben, Ihre Qualität der Servierten Speisen zu verbessern und gleichbleibend für die Zukunft zu haben
 - All die Küchen die ein begrenztes Platzangebot haben und mehr Essen produzieren müssen.
 - Täglich 600 Essen oder mehr produzieren
 - mehrere Filialbetriebe haben

Fallbeispiele



- **Prozessoptimierung– French Brasserie**
- **Einsparungspotenzial – An Italian Restaurant**
- **Prozessoptimierung- A Japanese Cook&Chill Experience**

Prozessoptimierung French Brasserie Paris

- Dieses Restaurant in Paris produziert 1200 Essen am Tag in 6 Arbeitstagen pro Woche.
- Das Ziel ist es, an 7 Tagen zu arbeiten mit der gleichen Mitarbeiteranzahl und den Köchen freizugeben an den Wochenenden.



Prozessoptimierung French Brasserie Paris



- Aktueller Situation mit Cook & Serve:
- Montag geschlossen, ca. 200 Mahlzeiten täglich für den Rest der Woche.

	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday	Saturday	Sunday
Store	0	0	0	0	0	0	0
Cook	0	200	200	200	200	200	200
Serve*	0	200	200	200	200	200	200
Balance	0	0	0	0	0	0	0

* Serve or waste because food is not Cooked&Chilled

Prozessoptimierung French Brasserie Paris

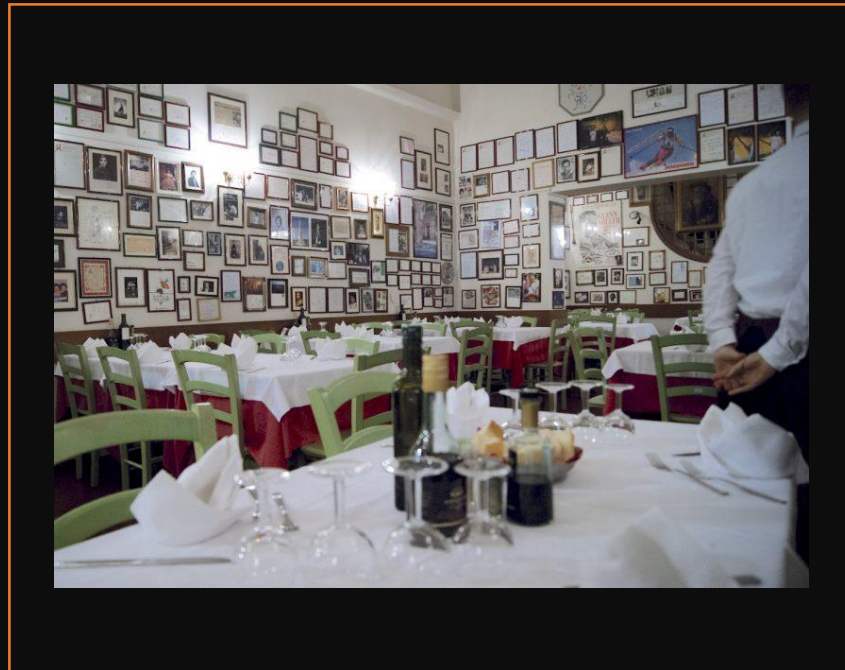


- Mit Cook & Chill ergibt sich folgende Situation:
- Küche produziert an 3 Tagen nicht (Mittwoch, Samstag und Sonntag)
- Mahlzeiten sind immer verfügbar auch wenn die Köche frei haben.

	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday	Saturday	Sunday
Store	0	150	300	100	250	400	200
Cook	350	350	0	350	350	0	0
Serve	200	200	200	200	200	200	200
Balance	150	300	100	250	400	200	0

Einsparungspotenzial im Italian Restaurant

- Das Italienische Restaurant «La Buona Tavola» ist spezialisiert in pasta und jede Woche wird die Bolognese Sauce frisch zubereitet für einer Ihrer Spezialitäten.





- Bevor der Schnellabkühler angeschafft wurde, musste die Sauce 3x wöchentlich zubereitet werden.
- Dazu wurde:
 - Wöchentliche Produktion Bolo-Sauce: 90 KG
 - Kosten der Rohprodukte: € 5/Kg
 - Arbeitsaufwand : Gesamtl 6 Stunden (2 Stunden x 3 die Woche)
 - Abfall : 20% der gesamten Wochenproduktion
 - Stundenlohn : € 10
- Somit waren die wöchentliche Produktionskosten:
 - $(90\text{kg} \times € 5 + 20\%) + (6 \text{ Hrs} \times €10) = € 600,00$



Einsparungspotential An Italian Restaurant

- Man entschied sich dazu einen 24 GN 1/1 Schnellabkühler zu kaufen
- Der Prozess wurde wie folgt optimiert:
- Wöchentliche Produktion Bolo-Sauce : 90 KG
- Kosten der Rohprodukte : €4/Kg (Einkaufspreis konnte aufgrund der gestiegenen Menge gesenkt werden)
- Arbeitsaufwand : Nur 4 Stunden x 1 pro Woche
- Abfall : Nur 5% der gesamten Wochenproduktion (da die vorgefertigten Sauce portioniert wurde und gekühlt gelagert)
- Stundenlohn : € 10
- Somit sinken die wöchentliche Kosten der Sauce auf:
 $(90\text{kg} \times € 4 + 5\%) + (4 \text{ Hrs} \times €10) = € 418,00$





- Nur für die Vorbereitung der Sauce, hat sich die Nutzung vom Schnellabkühler wie folgt bezahlt gemacht:
- OHNE SCHNELLABKÜHLER: Gesamtkosten x Woche: € 600,00
- MIT SCHNELLABKÜHLER: Gesamtkosten x Woche: € 480,00
- Somit spart das Lokal €120,00/Woche x 50 Wochen = € 6.000,00 pro Anno.
- Dies alles nur durch Prozessoptimierung bei einer einzigen Zutat eines Menü!



Schlussfolgerungen

- Was sind die VORTEILE einen Schockfroster in der Küche zu haben?
 1. Einsparungen von Arbeitskräfte
 2. Kaum Produktverschwendung
 3. Zeitersparnisse
 4. Reduzierung des Gewichtverlust beim Produkt
 5. Verbesserte Organisation
 6. Besserer Einkauf der Produkte
 7. Vermeidung von Leerlauf im Geschäft
 8. Höherer Standard der Lebensmittelqualität
 9. Breiter gefächerte Menükarte
 10. Bessere Aufteilung zwischen VORBEREITUNGSZEIT und SERVIERZEITEN
 11. Volle HACCP Kontrolle