

KÜHLTECHNIK

Bei Events gut gekühlt

Wenn es um die Anschaffung von Profi-Kühl- oder Gefriergeräten geht, sollten Catering-Betriebe den Bedarf und die Anforderungen, die an das Equipment gestellt werden, genau bedenken. Das sichert den zuverlässigen Einsatz, spart nachhaltig Geld, erleichtert den Service und ermöglicht einen umweltfreundlichen Einsatz. (Von Jürgen Nünning)

Wird ein Catering-Unternehmen für die Verpflegung bei einer Großveranstaltung engagiert, ist der Ausfall der Kühlung ein Super-Gau. Eine mangelhafte Kühlung wirkt sich direkt auf die Qualität von Speisen und Getränken aus. Zuverlässigkeit der Kühltechnik ist deshalb das A und O für eine erfolgreiche Dienstleistung.

Für ein Unternehmen, das sich auf den Bereich Veranstaltungs-Catering spezialisiert hat, spielt vor allem die Flexibilität von Kühlösungen eine wichtige Rolle. „Der ständige Auf- und Abbau fordert die Kühlgeräte. Sie müssen besonders robust sein“, sagt Christian Machers, Geschäftsführer von Gastro-Cool. Sein Unternehmen beliefert namhafte Getränkehersteller und Catering-Unternehmen mit professionellen Kühlösungen. Unempfindliche Seitenwände, eine technische und elektronische Ausstattung, die auch nach leichten Erschütterungen einwandfrei funktioniert, sind Ansprüche, die Kühl- und Gefriergeräte selbstverständlich erfüllen müssen.

Nischen nutzen

Die Hersteller von kommerziell einsetzbaren Kühlgeräten halten eine große Produktauswahl bereit. Welche Lösung in Frage kommt, hängt maßgeblich vom Event, der „Location“ (drinnen oder draußen) und dem individuellen Verpflegungsangebot ab. Das Anforderungsprofil im Rahmen von Public Events unterscheidet sich zudem deutlich von den Kühl- und Gefriergeräten für stationäres Catering (z.B. Mensen oder Betriebskantinen).

Wenn es um den Outdoor-Einsatz von Kühlgeräten geht, spielen die Flexibilität, das komfortable Handling und die kompakte Bauweise eine wichtige Rolle. Gerade bei Großevents, wie Stadioncaterings, werden häufig die Einsatzstandorte gewechselt oder bei mehrtägigen Veranstaltungen die Kühlgeräte abends eingestellt. Die Arbeit mit kompakten Leichtgewichten wie Kühl-Würfeln (ab 16 kg) ist daher überaus komfortabel. Werden größere Kühlgeräte oder Gefriertruhen benötigt, zahlt sich die Ausstattung mit Mobilitätsrollen aus. Fest installierte Catering-Stationen, die mit Servicekräften besetzt sind, verfügen oft über wenig Platz hinter der Theke. Hier gilt es, jeden Quadratmeter optimal zu nutzen. Robuste Unterthecken-Kühlschränke in unterschiedlichen Größenvarianten füllen diesen Platz perfekt aus und eignen sich ideal für die Getränke- und Speisekühlung. Sie sind mit bruchsicheren Glstüren ausgestattet und von innen beleuchtet. Je nach Größe lassen sich darin über 400 Getränkedosen oder mehr als 250 Flaschen lagern. Die Entlüftung erfolgt in diesem Fall nach vorne. Die leistungsfähige Kühlung sorgt in kürzester Zeit für kalte Getränke. Während der hektischen Betriebsstunden zahlt sich eine integrierte Umluftventilation aus, die auch bei häufigem Öffnen und Schließen der Türen rasch für eine opti-



Gastro-Cool Geschäftsführer Christian Machers entwickelt mit seinem Team innovative Kühlösungen, die individuell auf den Bedarf der Kunden zugeschnitten sind. Foto: Gastro-Cool

male Temperaturverteilung sorgt.

Kühlung als Marketinginstrument

Kühlösungen werden längst auch dafür eingesetzt, Marken zu transportieren und den Abverkauf zu unterstützen. Zahlreiche internationale Unternehmen nutzen die Möglichkeit, die Außenseiten oder Türen gestalten zu lassen. Wenn es z.B. um Markeneinführungen geht oder sich Sponsoren bei Sport- oder Konzertveranstaltungen in Szene setzen wollen, spielt das individuelle Branding eine wichtige Rolle. „Die Ansprüche der Getränkehersteller und Catering-Firmen sind gestiegen. Besonders im Trend sind derzeit Lentikular-Brandings, mit denen Motive in 3-D-Optik erscheinen oder Bewegtbilder simuliert werden können“, erklärt Christian Machers. Auch im Bereich Franchise werden die gebrandeten Geräte zielgerichtet eingesetzt und ins Vermarktungskonzept integriert. So etwa bei „Aloha Cocktails“. Es handelt sich um Premix-Cocktails für öffentliche oder private Veranstaltungen. Die komplette Ausstattung – vom Cocktailstand über Gläser bis hin zum Bag-in-Box Kühlgerät – ist einheitlich im Corporate Design des Anbieters gestaltet. „Die gebrandeten Kühl-



Umweltfreundliche Bag-in-Box-Gebinde finden immer stärkere Verwendung in der Gastronomie. Die Hersteller von Kühlschränken haben attraktive BIB-Dispenser entwickelt, die den Ausschank leicht machen – im Service-Betrieb als auch- ebenso wie in der Selbstbedienung. Fotos: Gastro-Cool

schränke sind ein wichtiger Mosaikstein im Franchise-Auftritt, mit dem ein stimmungsvolles Karibikfeeling vermittelt werden soll.“

Wenn es um die Vermarktung und Verkaufsförderung geht, dann spielt ein attraktives Design der Geräte eine wichtige Rolle. Innovative Angebote gibt es in großer Zahl. Party-Cooler oder Party-Freezer, die in ihrer Form an eine Getränkedose erinnern, wecken bei jedem Catering-Einsatz die Aufmerksamkeit und vermarkten die Getränke

in perfekter Weise. Beide eignen sich zur Selbstbedienung, können aber auch durch das Service-Personal genutzt werden.

Umweltschonend kühlen

Beim stationären Catering müssen moderne Kühlgeräte weitere Qualitäten unter Beweis stellen. So etwa beim Einsatz in Betriebskantinen oder Mensen. „Besonders in Verpflegungsbereichen, in denen die Kühl- und Gefriergeräte konti-

nuierlich in Betrieb sind, besteht eine verstärkte Nachfrage nach energieeffizienten und umweltfreundlichen Geräten“, sagt Christian Machers.

Neben dem Strom-Grundverbrauch ist es vor allem der Kälteverlust beim Öffnen der Türen, der zum verstärkten Nachkühlen und damit erhöhten Energieverbrauch führt. Dies ist in Kantinen, Mensen oder Cafeterien besonders in den Stoßzeiten der Fall. Die simple Lösung: Für die Selbstbedienung und Versorgung durch das Service-Personal empfehlen sich Kühlgeräte mit transparenten Türen oder alternativ verglaste, frei stehende Kühlvitrienen. Die Türen bleiben so lange geschlossen, bis sich der Kunde entschieden hat und es entweicht nur wenig Kälte. Hochwertiges Isolierglas, aufgebaut aus mehreren Glasschichten, schützt zudem vor Kälteverlust und verhindert ein kostenintensives Nachkühlen. Auch die Investition in eine moderne Ausstattung der Kühlaggregate lohnt sich. Neben einer leistungsfähigen Umluftkühlung, die für eine rasche und gleichmä-

Si lernen automatisch, wann ein Kühlschrank häufig genutzt wird“, erklärt Christian Machers. „In ruhigeren Phasen, in denen die Türen weniger oft geöffnet werden, wird der Innenraum automatisch weniger stark heruntergekühlt und damit Strom gespart.“

Kühlösungen mit zeitgemäßer Ausstattung leisten nicht nur einen Beitrag zum Energieeinsparen. Speziallösungen helfen ebenso, Müll zu vermeiden. Um umweltfreundliche Bag-in-Box-Großverpackungen auch im kommerziellen Bereich optimal nutzen zu können, entwickelte Gastro-Cool frühzeitig innovative Bag-in-Box-Dispenser. Dabei handelt es sich um eine Kombination aus Kühlschrank und Ausschankgerät, aus dem Getränke wie Weine, Säfte, Wasser oder auch Milch durch Servicepersonal oder in Selbstbedienung gezapft werden können. Sind die bis zu 10 l fassenden Verpackungen geleert, bleiben lediglich eine recyclingfähige Karton-Umverpackung und ein hauchdünner Folienschlauch zurück. „Hierdurch entfällt für die Cateringbetriebe zugleich die Leergutrückgabe und damit zusätzlicher Arbeits- und Energieaufwand“, sagt Christian Machers.



Die originelle „Minikühltruhe“ Party-Freezer ähnelt in ihrer Form einer Getränkedose.

PRAKTISCH GEDACHT

Untertheckenkühlschränke in unterschiedlichen Größenkategorien füllen perfekt den oft vakanten Platz unterhalb der Theke. Bruchsichere Glstüren sorgen bei Kunden und Servicepersonal jederzeit für den nötigen Durchblick. Das hat zur Folge, dass die Türen bei der Getränkeentnahme nur kurz geöffnet werden müssen.

Vor allem wenn es um die rasche Massenverpflegung geht, sind große Kühlösungen gefragt. Überaus flexibel werden die Gefriertruhen, wenn sie mit Mobilitätsrollen ausgestattet sind.

Kühlschränke haben längst nicht nur eine Kühlungsfunktion. Vor allem Getränkehersteller schätzen vermehrt ihren Einsatz als Vermarktungsinstrument und lassen ihre Geräte kreativ gestalten.



SÜDLUFT SYSTEMTECHNIK



Ihr Partner für:

KÜCHENLÜFTUNGSTECHNIK

- Lüftungsdecken
- Lüftungshauben
- Individuallösungen
- Flusenfilter

LUFTLEITSYSTEME

- Lüftungstürme
- Reinraumschleusen
- Blechbearbeitung

SONDERBAU

- Modulkanäle
- Rohrleitungen
- Falzkanäle
- Zubehör



WWW.SUEDLUFT.DE