

GASTRO- D-COOL

# Die maßgeschneiderte Kühlösung

In der modernen Gastronomie muss alles perfekt sein. Dies gilt auch für die Getränkeabkühlung. Schließlich möchten Gäste ihre Getränke bei optimalen Temperaturen genießen. Das Unternehmen Gastro-Cool aus Willich konzentriert sich auf die Entwicklung und das Angebot von innovativen Kühlösungen für den individuellen Bedarf.

„Jeder Gastronom überlegt sich vor der Anschaffung von Kühlgeräten, welches Kühlvolumen er benötigt, welche Getränke und Gebindeformen gekühlt werden sollen und wie viel Platz für die Kühlschränke zur Verfügung steht. Zu guter Letzt müssen die Geräte auch im Budgetrahmen liegen“, zählt Geschäftsführer Christian Machers wichtige Grundüberlegungen auf. Dass Kühlgeräte hinter der Theke den Service erleichtern und effizient im Einsatz sein sollen, versteht sich von selbst.

Bei der Entwicklung neuer Kühlgeräte beschreitet Gastro-Cool immer wieder neue Wege. Das gilt nicht nur für die individuelle Gestaltung oder das Branding der Geräte auf Seitentüren oder hinterleuchteten Türen.

## Patentierter Dosenkühlung mit Design

Eine der jüngsten Innovationen ist ein patentierter Dosenkühlschrank im futuristischen Design mit einem Kühlbereich zwischen zwei und zehn Grad. Das Außergewöhnliche an dem Gerät: der ausgeklügelte Transportmechanismus. Über Schienen gleiten die Dosen nacheinander von der Einfüllöffnung oben nach unten zur Ausgabeöffnung. Mit dem Handrücken muss nur eine kleine Sper-

re leicht heruntergedrückt werden und die Dose rollt sanft in die Hand des Nutzers. Das intelligente „First-in/First-out“-Prinzip sorgt dafür, dass bei der Entnahme jede Dose perfekt gekühlt ist. Dies bedeutet, dass immer diejenige Dose gut gekühlt entnommen wird, die bereits am längsten im Kühlschrank liegt. Je nach Ausführung fasst das Modell 30, 48 beziehungsweise 96 Dosen. Die komplette Befüllung dauert zum Beispiel bei der mittleren Größe nur 40 Sekunden. Dank der so genannten „QuickOut-Schnellentnahme“ ist das Gerät in nur 35 Sekunden geleert. „Bei der Entwicklung des Dosenkühlschranks haben wir uns zunächst auf die typischen Energy-Drink-Dosengrößen konzentriert. Entsprechend war das Transportsystem auf eine Größe von 0,25 Liter ausgelegt“, sagt Machers. „Die Resonanz auf unser innovatives Produkt fiel aber überwältigend positiv aus. Da parallel dazu die Verwendung von Dosen, etwa für Softdrinks, stieg, haben wir unser Gerät weiterentwickelt und zur Kühlung von Dosen in einer Größe von 0,25, 0,33 und 0,5 Liter in unser Programm aufgenommen.“

Der Platz hinter der Theke ist in der Regel stark begrenzt. Für viele Barbesitzer sind daher innovative Untertheckenkühlschränke mit

einer Kühlleistung zwischen zwei und zehn Grad die erste Wahl. Seit einigen Jahren erobern sie auch den deutschen Markt, nachdem sie in englischen Pubs, Restaurants und Frühstücksbars schon fast zur Standardausrüstung gehören.

## Raumwunder Untertheckenkühlschrank

Die Untertheckenkühlschränke von Gastro-Cool sind mit Kühlvolumen von 128 Liter (bis 120 Flaschen à 0,33 Liter), 202 Liter (172 Flaschen) und 313 Liter (256 Flaschen) wahre Raumwunder. Ihre wachsende Popularität ist auch auf ihre Kühlleistungsfähigkeit zurückzuführen. Dies liegt hauptsächlich an der aktiven Kühlung (Umluftkühlung), mit der sie ausgestattet sind. Dieser „Kühltrubo“ sorgt für eine rasche und regelmäßige Kälteverteilung im Innenraum. Die Technik zählt sich besonders dann aus, wenn die Türen der Kühlgeräte häufig geöffnet und geschlossen werden müssen. Auch die Verwendung von Glasüren ist durchdacht: Das Servicepersonal sieht schon vor dem Öffnen das bestellte Getränk, durch die damit verbundenen kürzeren Öffnungszeiten entwickelt weniger Kühlkälte. „Durch die Verwendung von Glasüren lassen sich im täg-

Mit Untertheckenkühlschränken lassen sich freie Stellflächen unterhalb der Arbeitsfläche perfekt nutzen. Transparente Türen bieten eine Übersicht über den Getränkebestand im Kühlgerät (siehe Bild rechts)

lichen Betrieb Energieeinsparungen bis zu 15 Prozent erzielen“, so Machers. Mithilfe digitaler Temperaturanzeige und -kontrolle lässt sich die einwandfreie Kühlfunktion einfach ablesen. Überhaupt ist die Energieeinsparung in der Gastronomie ein wichtiges Thema, dessen sich die Kühlgerätehersteller längst angenommen haben. So sind beispielsweise moderne Kühlschränke mit intelligenten Thermostaten, so genannten EMS Controllern, ausgestattet. Sie „lernen“ automatisch, wann ein Kühlschrank häufiger genutzt wird. In den ruhigeren Phasen wird der Innenraum weniger stark heruntergekühlt und damit Strom gespart.

## Verschmelzung von Kühl- und Ausschankfunktion

Multifunktionalität und Flexibilität im Einsatz werden bei modernen Kühlösungen großgeschrieben. Gastro-Cool entwickelte einen der zugleich energieeffizientesten und umweltfreundlichsten (Kältemittel R600a) Bag-in-Box (BiB)-Kühler auf dem Markt. Bag-in-Box-Dispenser kombinieren Kühl- und Ausschankfunktion in einem Gerät. Bei den BiB-Gebinden handelt es sich um hauchdünne, lebensmittelechte Folien beziehungsweise Schläuche, in die sensible Getränke wie Weine, Säfte oder Milch vakuiert abgefüllt werden. Recyclebarer Karton ummantelt die Folien und sorgt für die notwendige Stabilität. Die Verpackung eröffnet völlig neue Möglichkeiten der Getränkeabkühlung und des -ausschanks. Das Deponieren der bis zu zehn Liter fassenden BiB-Gebinde im Kühlschrank und der Anschluss an die Zapfhähne ist einfach. Die Verpackung in das Kühlgerät legen, das Ventil mit dem Zapfhahn verbinden, Gerät schließen – fertig. BiB-Weinkühlschränke verfügen über drei Zapfhähne, so können zum Beispiel Weiß- und Rotwein sowie ein Rosé in drei Temperaturzonen gleichzeitig gekühlt und serviert werden. Natürlich besteht auch die Möglichkeit, beispielsweise Säfte, Milch oder Wasser für die Selbstbedienung am Frühstücksbüfett anzuschließen. Die Investition in einen BiB-Dispenser zahlt sich nach kurzer Zeit aus: BiB-Gebinde bringen bis zu 40 Prozent weniger Gewicht auf die Waage als Flaschenabfüllungen. Für Bar- und Restaurantbetreiber zahlt sich das geringere Transportgewicht aus, denn ein BiB-Wein kostet im Einkauf bis zu 30 Prozent weniger als ein vergleichbarer Flaschenwein. Beim Ausschank der BiB-Getränke sparen Gastronomen dann noch einmal: Weil die BiB-Weine geöffnet über Monate bei maximaler Qualität haltbar sind, gibt es keine verderblichen Reste mehr.

## Fazit

Ein modernes Kühlgerät muss zahlreiche Anforderungen erfüllen, die über die reine Kühlleistung hinausgehen. Das Angebot am Markt ist groß. Da fällt es manchmal schwer, den Überblick zu behalten. Gastro-Cool-Geschäftsführer Machers: „Kunden sollten sich vor dem Kauf von professionellen Kühlschränken ein Bild von ihrem tatsächlichen Bedarf machen. Wird der Kunde dann zusätzlich professionell beraten, ist es leicht für ihn, die perfekte Kühlösung zu finden.“

[www.gastro-cool.de](http://www.gastro-cool.de)



[www.kohlhoff-hygiene.de](http://www.kohlhoff-hygiene.de)

# KOHLHOFF

Personal- und Betriebshygienetechnik  
für die Gemeinschaftsverpflegung

Entwicklung und Produktion Made in Germany



**Kohlhoff Hygienetechnik GmbH & Co. KG**

Alfred-Nobel-Straße 17 · D-59423 Unna · Germany  
Telefon: +49 (0) 2303-98183-0 · E-Mail: [info@kohlhoff-hygiene.de](mailto:info@kohlhoff-hygiene.de)



Drei Weine, wahlweise auch Säfte oder Milch, können gleichzeitig im Bag-in-Box Dispenser gekühlt werden. Die Zapfmöglichkeit vereinfacht die Arbeit hinter der Theke (links)

Der patentierte Dosenkühlschrank von Gastro-Cool ist innerhalb kürzester Zeit gefüllt und entleert (rechts)



Fotos: Gastro-Cool