

>> BITTE AN IHREN EINKAUF UND VERKAUF WEITERLEITEN! <<

VAKUUMIEREN UND SOUS-VIDE – DIE PASSENDE ANTWORTEN AUF MINDESTLOHN UND ARBEITSZEITSCHUTZ UND IHR ARGUMENT FÜR DEN VERKAUF!

Sehr geehrter Geschäftspartner,

Seit 1. Januar 2015 gelten die neuen Bedingungen für Mindestlohn (8,50 Euro pro Stunde) und Arbeitszeitschutz (Schichtdauer max. 10 Stunden). Dies stellt Gastronomie und Hotellerie erneut vor große Herausforderungen in der Gestaltung der Arbeitsabläufe, der Dokumentation der Arbeitszeiten und bei den Lohnkosten. Die Folge sind immense wirtschaftliche Belastungen.

Erste Reaktionen aus der Gastronomie finden sich in Einschränkungen der Öffnungszeiten und der Speisenauswahl sowie in der Anhebung der Preise. Ein Imageverlust für die gesamte Branche.

Die Suche nach Auswegen und Lösungsmöglichkeiten hat begonnen. In diesem Zusammenhang kommt der richtigen Küchenplanung und -ausstattung sowie den neuesten Technologien noch mehr Bedeutung zu als bisher.

EINE LÖSUNG: Vakuumtechnik und Sous-Vide (Garen unter Vakuum).

Mit der Vakuumtechnik und Sous-Vide lassen sich Küchenabläufe exakter planen und effizient organisieren, jederzeit flexibel und unabhängig davon, was die Gäste sich wünschen – oder wann. Produkte werden in Leerzeiten punktgenau vorgegart, vakuumiert, gelagert und erst bei Bedarf zubereitet und serviert. Dank der zeitenkoppelten Produktion wird so die Auslastung der Küche wesentlich verbessert. Das Personal wird nur dann eingesetzt, wenn es wirklich gebraucht wird. Die Arbeitszeit des Küchenpersonals kann reduziert werden – ohne Einschränkungen in der Vielfalt und Qualität der Speisen. So wird z. B. beim Garen unter Vakuum kein Personal benötigt, das neben den Produkten steht und auf den jeweils richtigen Garpunkt achtet. Das Produkt gart völlig selbstständig und wird nur kurz vor dem Servieren zubereitet. Besonders wichtig: Vakuumiert und unter Vakuum gegart werden kann nahezu jedes Produkt – von Fleisch, Wurst über Gemüse und Obst bis hin zu Fisch, Soßen und Suppen.

Zögern Sie nicht und nutzen Sie diese Argumente für Ihren Verkauf, sprechen Sie Ihre Kunden aktiv an und realisieren Sie zusätzliche Umsätze. Die passenden Produkte und die notwendige Verkaufsunterstützung erhalten Sie von uns.

Bei Fragen sprechen Sie uns an. Wir stehen Ihnen unter +49 (0) 71 53 / 83 25-0 gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen



Ihr Peter Fischer

„Bedingt durch die Änderungen in den Arbeitszeiten und deren strikte Einhaltung mussten wir unser gesamtes Konzept inklusive Produktionszeiten, Öffnungszeiten und Speisekarte neu überdenken. Ohne zum Beispiel die Sous-Vide-Technik hätten wir keine Chance, unser Wochenendprogramm zu erfüllen. Um noch effektiver produzieren zu können, haben wir uns jetzt einen noch größeren und leistungsstärkeren Vakuumierer der Firma Komet zugelegt. Darüber hinaus sind unsere Sous-Vide-Becken von Domnick jetzt Tag und Nacht im Einsatz.“

Rolf Straubinger (Burg Staufeneck),
Sternkoch und Hotelier des Jahres 2011



burg staufeneck

