

FALLSTUDIEN

GAREN UNTER VAKUUM



•••••
Domnick

GOURMET-THERMALISIERER
VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINEN
SCHALENSIEGLER

KOMET
GERMANY

1. HOTELLERIE UND RESTAURANT

DAS UNTERNEHMEN UND DAS LEISTUNGSSPEKTRUM

Mit dem Restaurant und Hotel Schwanen kann die Benz-Gastronomie auf eine über 70-jährige Tradition zurückblicken. Das Hotel wird in der 3. Generation geführt und verfügt über ein Restaurant mit 80 Sitzplätzen, Banketträumlichkeiten für 10 bis 100 Personen sowie 45 modern ausgestattete Hotelzimmer.

DIE ANFORDERUNGEN

Im Restaurant und Hotel Schwanen werden im Jahr ca. 6.000 kg Fleisch verarbeitet, davon ca. 40 % für Veranstaltungen und Feierlichkeiten in den Banketträumen.

DIE LÖSUNG: GAREN UNTER VAKUUM

Im Hotel und Restaurant werden Fleischprodukte bereits seit 2007 konsequent und zu 100 % unter Vakuum bei Niedertemperatur gegart. Die tägliche Speisekarte enthält in der Regel 3 – 4 unter Vakuum gegarte Gerichte.

DIE WICHTIGSTEN VORTEILE

OPTIMALE KÜCHENAUSLASTUNG

Die Produkte werden in Leerzeiten punktgenau vorbereitet und nach Bedarf regeneriert und serviert.

WENIGER STRESS UND EINE STRUKTURIERTE UND OPTIMALE VORBEREITUNG

Im Restaurant Schwanen wird das Fleisch bereits 4 – 5 Tage vorher angebraten und danach zusammen mit Kräutern und Aromen im Kochbeutel vakuumiert und unter Vakuum gegart. Anschließend wird das Fleisch im Eiswasser bzw. im Chiller sofort auf 3 Grad Kerntemperatur herunter gekühlt und bei konstanter Temperatur bis zum Verzehr gelagert. Die zwei Konvektions-Öfen, die im Hotel und Restaurant in Betrieb sind, werden nicht mehr zum Fleischgaren blockiert. Die Köche können so strukturierter arbeiten und sich stressfrei um das weitere „Mise en Place“ des täglichen Bedarfs und um andere Veranstaltungen kümmern.

GERINGER STROMVERBRAUCH

Die größte Rentabilität ergibt sich für Patrick Domon (Küchenchef) durch den deutlich geringeren Stromverbrauch, da die Thermalisierer mit Normalstrom betrieben werden und nicht mit Starkstrom, wie z.B. ein Konvektions-Ofen.

WENIGER GARVERLUST BEI BESSEREM GESCHMACK

Einer der wichtigsten Vorteile von Sous-Vide gegenüber den herkömmlichen Garmethoden ist ein deutlich geringerer Garverlust bei gleichzeitig erhöhtem Geschmacksempfinden.

„Unser Essen wartet auf die Gäste und nicht die Gäste auf unser Essen, auch wenn die Reden oder die Raucherpausen einmal etwas länger dauern. Darüber hinaus konnten wir mit Garen unter Vakuum unsere Prozesse im täglichen Bedarf erheblich optimieren.“

(Patrick Domon, Küchenchef)



PLATZSPAREND UND RÄUMLICH UNABHÄNGIG

Vakuuier- und insbesondere Thermisier-er können örtlich völlig unabhängig genutzt werden. Dadurch werden die Arbeitsabläufe gerade in kleineren Küchen nicht eingeschränkt. Im Hotel und Restaurant Schwanen ist der Thermisierer zur Vorproduktion im Keller untergebracht.



GLEICHBLEIBEND HOHE QUALITÄT

Mit Sous-Vide ist es dem Hotel und Restaurant Schwanen möglich, seinen Gästen dauerhaft eine gleichbleibend hohe Qualität zu bieten. Eine reproduzierbare Frische (gemessen an den Parametern Zeit und Temperatur) bei exakt gleichbleibenden und immer wiederkehrenden Garpunkten wird gewährleistet. Ein Austrocknen und Übergaren ist ausgeschlossen.



DIE WICHTIGSTEN VORTEILE AUF EINEN BLICK

- Geringerer Garverlust
- Erhöhte Haltbarkeit ohne Geschmacksveränderung, Austrocknung und Farbveränderung
- Stressfreies Handling während des Service
- Hygienisches Arbeiten
- Geschmacksintensiv
- Stets identischer Garpunkt



BEISPIEL-BERECHNUNG

Produkt

Rinderfilet, 1 Stück	2 kg
Preis pro kg	35,- Euro
Gesamtpreis	70,- Euro

Parierverlust

	10 %
= Fleischmenge nach Putzen	1,8 kg
= Maximale Portionen (Medaillons)	7 a 225 g
= Gesamt	1.575 g (87,5 %)

Rest (wird anderweitig verwendet) 225 g (12,5 %)

GARVERLUST

Herkömmliche Garung	20 – 25 % Garverlust
Gewicht fertig gegartes Fleisch	1.260 g – 1.181,25 g

Garen unter Vakuum:	8 – 10 % Garverlust
Rinderfilet im Ganzen bei 56 °C, ca. 1,5 Stunden gegart	
Gewicht fertig gegartes Fleisch	1.449 g – 1.417,5 g

Ersparnis mit Sous-Vide

Gewicht	267,75 g – 157,5 g
Preis/Kosten	5,51 – 9,37 Euro oder ein Steak mehr

FAZIT (MITTELWERT) ERSPARNIS:

Bei 2 kg Rinderfilet/Stück (7 Portionen)

für 35,- Euro / kg	7,44 Euro oder 212,63 g
= Pro Portion Rinderfilet	ca. 1,06 Euro



2. CATERING

DAS UNTERNEHMEN UND DAS LEISTUNGSSPEKTRUM

Die Firma Benz & Co Catering ist ein stetig wachsendes und leistungsstarkes Catering-Unternehmen für Veranstaltungen mit bis zu 3.000 Personen mit derzeit 21 Mitarbeitern. Seit 2011 ist Carsten Schmidt Küchenchef (zuvor Küchenchef bei Sarah Wiener). Aus der Küche werden täglich im Durchschnitt 180 Gäste beliefert. Das Leistungsspektrum umfasst drei Hauptbereiche: Mittagstisch für umliegende Firmen, klassischer Liefer-/Partyservice für Veranstaltungen wie z.B. Geburtstage, Taufen und den Bereich Full-Service-Catering.

Die Firma Benz & Co Catering wurde 2010 von Catering Inside nominiert und mit dem 2. Platz als Caterer des Jahres 2010 in der Kategorie „Newcomer und Aufsteiger“ ausgezeichnet.

DIE ANFORDERUNGEN

Veranstaltungen müssen exakt geplant, vorbereitet und kalkuliert, die Abläufe bestmöglichst und effizient gestaltet werden. Die Qualität der Speisen muss sich jederzeit auf Top-Level bewegen und den Erwartungen der Kunden entsprechen. Feste und Veranstaltungen erfordern eine hohe Flexibilität des Caterers. Gäste lassen sich nicht in ein Zeitraster eingliedern. Zeitpläne werden selten eingehalten. Der Caterer muss parat stehen, wenn der Gast es wünscht.

DIE LÖSUNG: GAREN UNTER VAKUUM

Bei Benz & Co Catering werden 80 % des Fleisches unter Vakuum gegart. Dies gilt für die verschiedensten Schnitte vom Rind, Kalb, Lamm, Schwein und Geflügel – egal ob kurzgebraten oder als Schmorgericht. Darüber hinaus setzt Benz & Co Catering das Garen unter Vakuum u.a. auch für unterschiedliche Gemüse-/Obstsorten, Soßen, Suppen und auch im Bereich BBQ ein.

DIE WICHTIGSTEN VORTEILE

Geregelte Abläufe / Weniger Stress bei Großveranstaltungen. Bei Veranstaltungen bis ca. 500 Personen wird das Fleisch unter Vakuum 2 – 3 Tage im Voraus gegart, mittels eines Chillers sofort abgekühlt und anschließend bis zur Veranstaltung bei konstanten 2 °C im Fleischkühlhaus gelagert. Am Tage der Veranstaltung werden die bereits gegarten Stücke vor Ort dann im Thermalisierer regeneriert. Dadurch bleiben die Konvektionsöfen frei für andere Produkte.

FLEXIBEL UND IMMER AUF DEN PUNKT GEGART

Das Garen unter Vakuum garantiert immer den perfekten Garpunkt, unabhängig von eventuellen Zeitverschiebungen während der Veranstaltung.

„Garen unter Vakuum ist für uns inzwischen unverzichtbar. Es ist einfach umzusetzen und zu erlernen. Wir sind dadurch wesentlich konkurrenzfähiger geworden und können kontinuierlich qualitativ überzeugen.“

(Carsten Schmidt, Küchenchef)



GERINGE TRANSPORTKOSTEN

Da die Gerichte bereits vorgegart sind und vor Ort nur noch regeneriert werden müssen, werden vor Ort nur die Gourmet-Thermalisierer benötigt und keine großen Kombidämpfer, was eine wesentlich kleinere Transportfläche und einen kleineren Transportaufwand ergibt.

EINFACHE STROMVERSORGUNG

In vielen Locations ist die Stromversorgung eher dürftig. Für Sous-Vide werden keine Starkstromleitungen benötigt, da die Thermalisierer mit normalem Strom (230 V) betrieben werden.

HYGIENE BEIM CATERING

Durch Garen unter Vakuum kann alles wesentlich hygienischer verarbeitet werden.

WENIGER GARVERLUST – GERINGERER WARENEINSATZ – WENIGER KOSTEN

Einen der größten Vorteile sieht Benz & Co Catering in der Verringerung des Garverlustes gegenüber herkömmlichen Garmethoden. Im harten Wettbewerb der Caterer und angesichts der großen Menge bei z.B. Veranstaltungen von bis zu 3000 Personen ist dies ein wichtiger Wirtschaftsfaktor.

FRISCHE BEI GEMÜSE- UND OBSTSORTEN

Darüber hinaus werden bei Benz & Co Catering viele Gemüse- und Obstsorten im rohen Zustand unter Vakuum mariniert. Dadurch wird eine außergewöhnliche und erlebbare Frische erreicht.



SPEZIELL FÜR SUPPEN UND SOBEN

Durch Garen unter Vakuum können die Mengen bereits während der Produktion exakt definiert und verpackt werden. Eventuelle Mehrmengen werden ebenfalls unter Vakuum verpackt, gekühlt auf der Veranstaltung als Reserve gelagert und – wenn nicht benötigt – zu einem späteren Zeitpunkt anderweitig verwendet. Darüber hinaus können Soßen, Eintöpfe und Suppen nicht mehr anbrennen, da sie unter Vakuum verpackt sind und schonend erwärmt werden.



GRILLEN/BBQ AUSSER HAUS

Auch im Bereich Grillen setzt Benz & Co Catering auf Garen unter Vakuum. So werden z.B. ganze, bereits marinierte Fleischstücke im Vakuum direkt neben dem Grillofen gegart. Die Stücke werden dann nur noch ausgepackt und kurz heiß geröstet. Dadurch entsteht ein optimales Grillgut mit perfektem Geschmack. Mais wird ebenfalls unter Vakuum vorgegart und anschließend auf dem Grill markiert, um leichte Röstoffe und mehr Hitze auf den Mais zu bekommen.



3. METZGEREI

DAS UNTERNEHMEN UND DAS LEISTUNGSSPEKTRUM

Die Metzgerei Schwanen wird seit mehr als 100 Jahren als Familienbetrieb in 4. Generation betrieben. Insgesamt 15 Mitarbeiter sorgen für eine außergewöhnlich hohe Qualität.

VAKUUMIEREN UND THERMALISIEREN

Bereits vor mehr als 20 Jahren hat man in der Metzgerei Schwanen die Vorteile des Vakuumierens von Fleisch- und Wurstwaren erkannt. Seitdem werden insbesondere Produkte wie z.B. Schinken und Wurstwaren oder aber auch mariniertes Fleisch unter Vakuum verpackt.

DIE WICHTIGSTEN VORTEILE

INDIVIDUELLE KUNDENWÜNSCHE BERÜCKSICHTIGEN

Nahezu nichts ist beim Vakuumieren unmöglich. So können die unterschiedlichsten Kundenwünsche wie z.B. auch Eigenkreationen schnell und einfach berücksichtigt werden. Auch verschiedene Größen und Gewichte oder Kleinstmengen sind möglich. Der Kunde sucht sich im Laden sein Fleisch aus und nimmt es wunschgerecht und vakuumiert mit nach Hause.

FLEXIBLE MENGEN. OPTIMALE PORTIONIERUNG

Bei großen Fleischstücken am Knochen oder bei teilzerlegten Tieren kann direkt reagiert werden. Die Tiere werden dann in Schnitte ausgelöst und zerlegt. Das Fleisch wird vakuumverpackt und kann kontrolliert und hygienisch bis zum Bedarf reifen und lagern.

VORBESTELLUNGEN ENTSPANNT ABARBEITEN. MEHR ZEIT FÜR DIE KUNDENBERATUNG

Vorbestellungen können zeitlich passend vorbereitet werden. Das Fleisch wird direkt bei Bestellung zugeschnitten, anschließend mariniert, unter Vakuum verpackt und bis zur Abholung gelagert. Während der Geschäftszeiten bleibt so mehr Zeit für die Beratung der Kunden.





„Wir versprechen uns durch Garen unter Vakuum eine dauerhaft konstante Fleischqualität, die durch und durch saftig und geschmackvoll ist. Darüber hinaus weniger Abfall, der bislang noch aufgrund trockener Randstücke, die wir nicht mehr verkaufen können, entsteht. Trockene Randstücke gibt es bei Garen unter Vakuum nicht. Und nicht zuletzt eine längere Haltbarkeit und noch höhere Kundenzufriedenheit.“
(Daniel Benz, Metzgermeister)

OPTIMALE REIFUNG

Mit Hilfe des Vakuumierens kann die Fleischreifung ohne Geschmacksverlust kontrolliert beschleunigt werden.

EINZIGARTIGER GESCHMACK

Man kann Fleisch nicht besser marinieren.

HYGIENE UND FRISCHE

Optimale und hygienische Lagerung und eine gleichmäßig frische Optik der Produkte.

BEDEUTUNG FÜR DIE ZUKUNFT

Die Metzgerei Schwanen wird die Vakuumiertechnik zukünftig noch effizienter nutzen und Produkte nicht nur vakuumverpacken, sondern auch im Vakuum garen.





Hotel Schwanen OHG
Familien Benz & Domon
Schwanenstraße 1
73257 Köngen
Tel.: +49 (0)7024 97250
Fax: +49 (0)7024 97256
E-Mail: info@schwanen-koengen.de
www.schwanen-koengen.de



Benz Catering GmbH
Marcel Benz
Raiffeisenstraße 15
73257 Köngen
Tel.: +49 (0)7024 96722-50
Fax: +49 (0)7024 96722-55
E-Mail: info@benz-catering.de
www.benz-catering.de



Schwanen-Metzgerei Benz
Daniel Benz
Hirschstraße 18
73257 Köngen
Tel.: +49 (0)7024 81488
Fax: +49 (0)7024 988083
E-Mail: info@schwanen-metzgerei.de
www.schwanen-metzgerei.de

KOMET MASCHINENFABRIK GMBH
Am Filaweher 1 · D-73207 Plochingen
Tel.: +49 (0) 71 53 / 83 25-0
Fax: +49 (0) 71 53 / 83 25-26
www.vakuumverpacken.de
Email: komet@vakuumverpacken.de

•••••
Domnick

KOMET ★★★★★
GERMANY