



Gute Technik macht sich bezahlt

Note 1 in Produktivität und Qualität

Fast 7.000 Kinder und Jugendliche werden mittlerweile täglich von Sauder Menue bekocht.

Für das Unternehmen bedeutet das eine Steigerung von 100% in den letzten zwei Jahren.

„Bei diesem Wachstum hat man alle Hände voll zu tun, dass die Organisation der Küchenprozesse Schritt hält“, so Manfred Sauder, auf dessen Visitenkarte folglich Betriebsorganisation als Verantwortungsbereich steht. Zusammen mit Manfred Sauder Sen., Firmengründer, Marco Müller als Küchenchef und Markus Frey, gelernter Koch, bei Sauder Qualitäts- und Hygienebeauftragter, bestimmt er was auf den Tisch kommt und in welcher Qualität.

Nicht nur in der Organisation, sondern auch in der Qualität der servierten Speisen ist Sauder anspruchsvoll. Eine hohe Speisenqualität ist von der Rohware abhängig und letztendlich nur mit guter Küchentechnik möglich. Er setzt immer auf die Technik der Marktführer, weil sich diese in der Praxis schnell durch höhere Produktivität auszahlt, erzählt er.

SERVICE

Sauder GmbH
Industriestraße 56
76646 Bruchsal
Telefon 072 51 / 93 41 00
Email info@sauder-gmbh.de



Markus Frey
hält Cook & Chill
für die beste
Produktionsmethode



Manfred Sauder,
Marco Müller,
Markus Frey,
v. l. n. r.
stehen zusammen,
wenn es um
Speisen-
qualität geht

60 der insgesamt 80 Einrichtungen werden warm in einem Radius von 35 km Entfernung beliefert. Manfred Sauder ist überzeugt: „Auch wenn wir die Standzeiten extrem kurz halten ist die Speisenqualität, der im Cook & Chill produzierten Menüs, trotzdem höher als in der Warmanlieferung. Wir beliefern 20 Einrichtungen kalt und regenerieren vor Ort. Leider sprechen oft die örtlichen Gegebenheiten dagegen, noch mehr Einrichtungen auf Cook & Chill umzustellen. Bei Neuplanungen würde ich immer kalt anliefern und regenerieren. Konsequenz umgesetzt ist Cook & Chill die effizienteste und produktivste Küchenorganisation.“

Eine Küchencrew aus 18 Mitarbeitern (darunter 12 gelernte Köche) starten gewöhnlich um 5 Uhr und produzieren für die Warmbelieferung. Angeboten werden drei Menülinien, „vielseitig“ mit Fleisch, Fisch und allem, „rein vegetarisch“ und „Salatschale als Hauptgericht“. Ab ca. 11 Uhr werden die Essen für die Kaltanlieferung produziert. Hierfür wurde die Menülinie „trendig-lecker“ eingeführt. Es gibt Speisen, die sich nicht für die Warmanlieferung eignen, aber sehr beliebt sind. Im Cook & Chill muss man darauf nicht verzichten.

„Pizza, Pommes oder Omelette gehen z. B. nie in die Warmanlieferung. Selbst bei kurzen Wegen ist der Qualitätsverlust zu hoch. Es sieht nicht mehr schön aus. Auch die heiß

geliebten Burger (Patties) liefern wir nur schnellgekühlt an“, meldet sich Markus Frey, der Qualitätsbeauftragte zu Wort. „Alle Speisekomponenten werden von den Kollegen probiert und bewertet, bevor sie rausgehen. Wir haben viel Erfahrung und wissen, wie wir den idealen Garpunkt erreichen.“

Garpunkt bewahren

Beim Produktionsablauf Cook & Chill, auch zeitverschobene Produktion genannt, ist der entscheidende Schritt das schnelle Abkühlen der Speisen nach Garende. Denn am Ende der Garzeit haben die Speisekomponenten den idealen Garpunkt erreicht, diesen gilt es zu bewahren. Bei Sauder setzt man auf die Schnellkühler von Irinox. Die Geräte sind so ausgelegt, dass die Speisekomponenten direkt, garheiß eingeschoben werden können und das Schnellkühlen sofort startet (ab 95 °C). Ein Beispiel, Gemüse kommt mit 87 °C und Salzkartoffeln mit 92 °C Kerntemperatur aus dem Kombidämpfer. Bei Schnellkühlern, die nicht sofort mit der Schnellkühlung starten (oft erst ab 65 °C Kerntemperatur) dampfen die Speisen aus, verlieren an Farbe, Geschmack und Qualität, bevor der Schnellkühlprozess startet. Ein weiterer Vorteil von Irinox, in den Schnellkühlern wird es niemals so kalt, dass die Speisen anfrieren. Die Innenraumtemperatur bleibt immer im niedrigen Plusbereich. Durch die Plus Temperaturen können die fertig gegarten Chargen jederzeit,

rollierend nachgeschoben werden. Standzeiten, in denen die Speisen an Qualität einbüßen, weil etwa der Schnellkühler belegt ist, sind so ausgeschlossen.

Nach der Schnellkühlung werden die Speisen bei Sauder in den GN-Behältern foliert und so hygienisch sicher transportiert. Die Mitarbeiter in den Einrichtungen werden regelmäßig geschult, sodass auch beim Regenerieren die Qualität der Speisen erhalten bleibt.

Einen rollierenden Speiseplan gibt es nicht. Stattdessen wird jede Woche neu darüber entschieden, welche Menüs es in den Speiseplan schaffen. „Das hat den Vorteil, dass man auf regionale Angebote flexibel reagieren kann. Wir pflegen einen engen Kontakt zu den regionalen Fleischlieferanten, Obst- und Gemüsehöfen“, versichert Sauder. Seiner Küche würde er den Titel „Badisch mit internationalen Einflüssen“ geben. Die Einflüsse auf den Speiseplan kommen mitunter auch von den jungen Essensteilnehmern, Wunschlisten von Schulen werden ernst genommen. Markus Frey telefoniert zudem täglich mit den Einrichtungen.

Das nächste Projekt steht bereits an. Vielleicht noch in 2017 möchte Sauder die DGE-Zertifizierung erhalten. Der gesamte Betrieb wird hinsichtlich Hygiene, Produktionsablauf und Qualität durchleuchtet. Es dürfte nichts zu beanstanden geben.