



Von der Großküche zum Menüwerk

Block Menü GmbH setzt auf Berief-Koch- und Brattechnik



■ **Zarrentin.** Ob Hotelfrühstück, gesetztes Essen im Restaurant oder die punktgenaue Zubereitung von Banketten - Block Menü präsentiert sich seinen Kunden aus Gastronomie und Hotellerie als konzeptorientierter Partner. Das Ziel: Die Küchenchefs sollen möglichst viele Waren aus einer Hand erhalten und diese übersichtlich und nach Gruppen zusammengefasst im Lieferprogramm finden. Die erfolgreichen Block House Restaurants haben Eugen Block - den Gründer und Inhaber - auf die Idee gebracht: „Unser System der frisch zubereiteten Menü-Komponenten wird auch sehr vielen anderen anspruchsvollen Restaurants und ihren Chefs helfen, erfolgreicher zu sein.“ So entstand 1978 aus dem Zulieferbetrieb für die Block

House Restaurants einer der gefragtesten Partner für Gastronomie, Hotellerie, Großverbrauch und Catering in Deutschland und Europa.

Um dieses hochgesteckte Ziel zu erreichen und auch tagtäglich zu gewährleisten, setzt Block Menü auf die robuste und bewährte Industrie-Koch- und Brattechnik aus dem Hause Berief. Neben Standard-Rechteckkochkesseln werden Kippbratpfannen und Kochkessel mit schwenkbarem Einsatzkorb eingesetzt.

Herzstück der thermischen Abteilung sind jedoch mehrere kippbare Brat- und Kochkessel vom Typ KIPPKO 1200 mit SPS Steuerung, in denen ein Großteil der Produkte gebraten, gekocht und gegart werden. Beispiele für

Produkte, die in diesen Kochanlagen hergestellt werden, sind: Brühen, Fonds und Suppen; Kohl- bzw. Krautprodukte; Saucen; Röstansätze mit Gemüse und Knochen; Kartoffelgratin sowie Dessertkomponenten.

Bei allen Kochkesseln aus unserem Lieferprogramm setzt Block Menü auf den bewährten Einsatz von Hochdruckdampf zur Beheizung der Anlagen. Flexibilität, Zuverlässigkeit und Zeitersparnis sind die wichtigsten Gründe, warum unser Kunde im Laufe der Entwicklung von der Großküche zum leistungsfähigen Menüwerk und von der elektrischen Beheizung auf die wirtschaftlichere Dampfheizung umgestiegen ist.

Bei der Auswahl der Anlagen für

den thermischen Bereich wurde darauf geachtet, dass sowohl große Mengen an verschiedenen Produkten mit höchster Qualität zubereitet werden können - aber auch die Belieferung von Kunden mit kleineren Abnahmemengen zuverlässig und mit der gleichen Qualität möglich ist.

Bei der Auswahl der Technik für den Produktionsbereich setzt Block Menü auf partnerschaftliche Zusammenarbeit mit uns, wobei gemeinsam die beste Konzeption für den thermischen Bereich der Produktion geplant und realisiert wird. ■

