



## HighQuality für die anspruchsvolle Systemgastronomie

### Berief Technik als Basis für die Qualitätsansprüche der Gastro Service GmbH

■ **Emsdetten.** Die Gastro Service GmbH wurde 1999 gegründet. Der Schwerpunkt des mittelständischen Unternehmens, unter der Geschäftsführung von Thorsten Bründer, liegt in der Produktion von Speisen für gehobene System-Gastronomie und Restaurants sowie im Handel mit Food und Non-Food Produkten. Mit seinen 50 Mitarbeitern hat sich das Unternehmen auf die Belieferung von Franchise-Gastronomie spezialisiert. Zum Produktportfolio gehören Dressings, Saucen, Dips, Pasta sowie Suppen und Fleischgerichte. Grundsatz der Philosophie des Unternehmens

ist es, dass alle Küchenchefs in den verbundenen Gastronomiebetrieben und System-Restaurants möglichst viele Produkte aus einer Hand und zu einer kontrollierten, gleichmäßig

hohen Qualität erhalten. So ist es nicht zuletzt Gastro Service mit seinen Mitarbeitern und dem Produktionsleiter Holger Eckert zu verdanken, dass der Gast im Cafe Extrablatt oder im Cafe &

Bar Celona unabhängig vom Standort die gleichen hohen Erwartungen erfüllt bekommt. Schwerpunkt der Vorproduktion von Komponenten ist der thermische Bereich. Gestartet mit herkömmlicher Großküchentechnik hat man sich nach einigen Jahren zur Umstellung auf industrielle Koch- und Brattechnik entschlossen. Der Kippkochkessel KIPPKO ist seitdem das Herzstück der Produktionsküche. Nicht zuletzt der Einsatz von Dampf als Energieträger brachte entscheidende Verbesserungen in Qualität und im Produktionsprozess.



### Herr Bründer und Herr Eckert standen uns für ein Interview zur Verfügung:

**Theodor W. Berief:** Herr Bründer, warum haben Sie sich für einen Kippkochkessel KIPPKO entschieden?

**Thorsten Bründer:** Die Investition in den Kippkochkessel hat uns weit voran gebracht. Industrietechnik ist in unserem robusten Alltag weit weniger anfällig für Reparaturen, damit kann ein besserer, kontinuierlicher Produktionsprozess garantiert werden. Der zum Kippkochkessel notwendige Dampferzeuger wird heute zusätzlich zur energiesparenden Beheizung anderer Anlagen verwendet.

**Berief:** Inwiefern können Sie mit dem Kippkochkessel wirtschaftlicher arbeiten?

**Bründer:** Wir können wesentlich größere Chargen zubereiten und sind damit effektiver im Kochprozess. Außerdem ist der Kippkochkessel wesentlich energiesparender als elektrisch beheizte Anlagen.

**Berief:** Herr Eckert, wie hat sich nach der Installation der Anlage die Arbeit in der Produktion verändert?

**Holger Eckert:** Wir können heute Produkte herstellen, die wir vor der Installation des Kippkochkes-

sels so nicht liefern konnten. Es ist kein manuelles Rühren und Mischen mehr notwendig. Die Gefahr des Anbrennens ist eliminiert. Wir haben deutlich bessere Ergebnisse hinsichtlich der Qualität unserer Produkte. Es entstehen Freiräume für Mitarbeiter, die dann effektiver für andere Aufgaben eingesetzt werden können.

**Berief:** Investitionen in die Zukunft - was heißt das für Sie konkret?

**Eckert:** Allein der Kauf des KIPPKO war ein deutlicher Schritt in Richtung Zukunft. Einen weiteren

haben wir gerade eben getan, indem wir unsere Großküchenbratpfanne durch den Kauf einer Industrie-Kippbratpfanne von Berief ersetzen.

**Berief:** Wir freuen uns, dass wir Sie als Partner zum Erreichen der gesteckten Ziele begleiten dürfen.

