

Frankenberg
hot meal to your specific needs

Frankenberg-Menüs über den Wolken

Berief-Technik im Einsatz zur Fertigung von Menüs für Airlines

■ **Würselen.** Seit nunmehr 19 Jahren hat sich die Frankenberg GmbH auf die Entwicklung und Herstellung von Fertig-Menüs für Airlines spezialisiert. Entsprechend ihrer Philosophie erwarten die 200 Mitarbeiter die notwendigen Fertigkeiten und Erfahrungen, um die von Airlines und Caterern geforderten Standards und Qualitätsmerkmale für die Gerichte und Menüs zu erfüllen. "Hot meals to your specific needs" – das bedeutet jährlich über 8.000 Tonnen Komponenten und Menüs zur geforderten Zeit, mit der erwarteten Qualität, zu einem attraktiven Preis am richtigen Ort überall in Europa dem Kunden zur Verfügung zu stellen. Der Erfolg von Frankenberg ist hauptsächlich begründet in der hervorragenden Qualität und der konstanten Innovation für Produkt und Service. Um die täglich 60.000 bis 80.000 Menüs produzieren zu können, sind neben einem hoch motivierten und gut ausgebildeten Mitarbeiterstab auch zuverlässige Lieferanten für



die notwendige Technik wichtig. Im thermischen Bereich der Menüproduktion setzt Frankenberg auf die bewährte Brat-, Koch- und Garteknik von Berief. Die gestiegenen Qualitäts- und Mengenanforderungen an Beilagen für die Fertiggerichtherstellung bewältigt die Frankenberg GmbH mit einer neuen Zwilling-Kochanlage. Diese Linie basiert auf der bewährten Technik der Kontinuierlichen Koch- und Kühlanlagen vom Typ KODUKO / KODUKÜ. In der Anlage werden unter anderem Reis und Pastaprodukte gegart sowie Gemüse blanchiert. Nach der anschließenden Kühlung im Wasserbad erfolgt

die Entwässerung mittels Vibrationsrinnen. Von den beiden Anlagen ist eine für kurze Blanchiervorgänge und die andere für längere Koch- und Garvorgänge geeignet. Suppen, Saucen, Eintöpfe und andere Komponenten werden im kippbaren Koch- und Bratkessel Typ KIPPKO und im ähnlich gestalteten Horizontalen Rührwerkskochkessel zubereitet. Die bewährte auf der Beheizung mit Hochdruck-Sattdampf basierende Berief-Kochtechnik erlaubt dabei, unterschiedlichste Schritte einer Rezeptur in einer einzigen Anlage durchzuführen. Neben der Fertigung für Airlines und Caterer werden diese Anlagen auch für den zweiten Ver-

triebsbereich von Frankenberg genutzt: die Entwicklung und Herstellung von TK-Spezialitäten wie Fertiggerichte, Bio-Snacks, Hamburger, Gratins sowie Gemüse- und Fruchtspezialitäten für Großverbraucher, Tiefkühl-Heimservice Unternehmen und Systemrestaurants. ■

