



## High Convenience für anspruchsvolle Genießer

Interview mit Rainer Nels, geschäftsführender Gesellschafter der Giacobbe Pasta GmbH

**Theodor W. Berief:** Herr Nels, wofür steht Giacobbe Pasta?

**Rainer Nels:** Wir produzieren seit 1993 TK-Pastaprodukte und haben uns in den letzten Jahren zu einem bedeutenden Anbieter von tiefgekühlten Convenience-Produkten für Fachgroßhandel, Airline-Caterer und Systemgastronomie sowie zu einem kompetenten Co-Packer entwickelt. Um unseren Kunden echte Handlingsvorteile bieten zu können, haben wir uns auf die Entwicklung von Lasagne-Systemen spezialisiert. Dabei sind ein moderner Produktionsbetrieb und ein motiviertes Team die Basis für eine leistungsstarke Partnerschaft mit unseren Kunden.

**TWB:** Welche Rolle spielt in Ihrem Unternehmen der Einsatz von Maschinen und Anlagen zur Umsetzung Ihrer Philosophie?

**RN:** Die Herstellung der Einzelkomponenten wie Saucen, Kaltmassen, Kartoffelmassen, das Blanchieren und Mischen von Gemüse und Füllungen erfolgt mit Hilfe von modernster Produktionstechnik. Hierbei ist das Zusammenspiel der Rohstoffe mit der Prozessanlage von hoher Bedeutung.

**TWB:** Warum haben Sie sich zum Kauf eines Berief Kochkessels Typ KIPPKO 1200 entschieden?



**RN:** Grundgedanke war die Notwendigkeit, die technische Basis für neue Produktideen zu schaffen. Gleichzeitig sollten die bestehenden Produkte qualitativ verbessert werden. Alle Kochprozesse sollten neben einer fortlaufenden Standardisierung der Rezepturen weiter vereinfacht werden.

**TWB:** ... nun haben Sie sich aber bereits nach wenigen Monaten zum Kauf einer zweiten Anlage entschlossen ...

**RN:** Überrascht waren wir beim Einsatz des Kippkochkessels von der enormen Qualitätsverbesserung und Wirtschaftlichkeit, die unsere Erwartungen weit übertrafen. In der Praxis konnten wir die Kochzeiten halbieren. Dadurch werden Rohstoffe schonender verarbeitet, und gleichzeitig haben wir Energie- und Arbeitskosten gesenkt.

**TWB:** Schonendere Verarbeitung – können Sie uns in wenigen Stichpunkten sagen, was das für Ihr Unternehmen heißt?

**RN:**

- Farberhalt der Zutaten
- bessere Stückigkeit der Komponenten
- Reduzierung der Bindemittel durch eine wesentlich bessere Auflösung
- Präzisierung der Rezepturläufe durch die effiziente Prozesssteuerung

Speziell beim Einsatz von Gemüse werden diese genau auf den Punkt gegart.

**TWB:** Wie sehen Sie die Resonanz bei Ihren Köchen?

**RN:** Wir konnten eine sehr kurze Einarbeitungszeit am Kippkochkessel feststellen. Die Anlage wurde zu 100 % akzeptiert, da sich die Arbeit deutlich erleichtert.

**TWB:** Herr Nels, wir freuen uns, dass wir Sie als zufriedenen Kunden gewonnen haben. ■

