

## Umdenken in der Betriebsgastronomie: Neue Konzepte mit Zukunft

Nicht erst seit heute – doch aktuell stärker denn je – steht die Betriebsgastronomie vor der Herausforderung, bestehende Konzepte in der Speisenausgabe zu überdenken. Es gilt, innovative Lösungen zu implementieren, die den neuen Anforderungen genügen aber auch langfristig einen attraktiven Mehrwert bieten. Denn leider war das Bild vieler Betriebskantinen auch bisher häufig noch geprägt von dicht gedrängten Mensenschlangen und überfüllten Sitzbereichen. Nun zwingt die Krise zum Umdenken und offenbart, was längst überfällig war: neue Modelle in der Speisenausgabe, die helfen, den Gästefluss zu Peak-Zeiten zu entzerren, Wartezeiten zu reduzieren und Hygienevorgaben leichter umzusetzen.

### **Konzept mit Zukunft: die Speisenausgabe dezentralisieren**

Dezentrale Speisenausgabe meint, statt einer großen Betriebskantine gibt es mehrere kleinere Verpflegungsbereiche im Unternehmensgebäude, etwa in den verschiedenen Abteilungen. Das Ganze ist gehalten im Stile von Bistros oder modernen Delis mit freistehenden Buffettheken in überschaubarer Größe. So wirkt diese Lösung nicht nur der Massenabfertigung in der Großraumkantine entgegen. Sie unterstützt den ohnehin bestehenden Trend, dass kleinere Mahlzeiten über den Tag verteilt mehr und mehr das klassische opulente Mittagmenü zu festgelegten Zeiten ersetzen. Die dezentrale Speisenausgabe entspricht damit auch dem Wunsch vieler Büroangestellter nach zeitlich und räumlich flexiblen Möglichkeiten zur Speisenaufnahme.

Ein Beispiel einer solchen Theke zeigte Gastros Switzerland an der Intergastra 2020. Die Rocam Omnia 2 mit zwei unterhalb der Theke verbauten Induktionsmodulen [InductWarm® 130+](#). Pro Modul können Speisen in Gefäßen bis zur Größe GN 1/1 warmgehalten werden. Dazu stehen vier Leistungsstufen zur Verfügung, die Speisen auf Temperaturen zwischen 40° C und 95° C warm halten.



*Rocam Omnia 2 Theke mit integrierten  
InductWarm® 130+ Undercounter Modulen*





*One Dish Counter von Blanco Professional mit InductWarm® Induktionsmodulen*

### **Grab & Go: Wartezeiten reduzieren**

Einen weiteren Lösungsansatz bietet das Konzept *One Dish Counter*. Hierbei werden die Gerichte nicht wie klassisch an der Ausgabe geschöpft. Speisen werden stattdessen in der Küche als attraktive Einzelportionen direkt im Geschirrtell (engl. dish) angerichtet und dem Gast an der Ausgabetheke präsentiert. Dieser muss nur noch zugreifen. Das Prinzip Grab & Go reduziert die Verweildauer der Gäste an der Speisenausgabe und Wartezeiten verringern sich. Zudem ermöglicht das Modell eine wertige Speisenpräsentation selbst auf kleinstem Raum.

Ideal zum Warmhalten der Speisen am *One Dish Counter* eignet sich das Induktionsmodul InductWarm® 200 – verfügbar als [TableTop \(Auftisch\) Gerät](#) oder als [Built-In Variante](#). Ein Induktionsmodul verfügt über sechs Induktionsspulen. Somit können bspw. sechs vorportionierte Gerichte pro Modul warm

gehalten werden. Die gesamte Wärmeffläche des Moduls umfasst eine Größe von GN 1/1. Diese kann als Ganzes angesteuert oder in drei Wärmezonen von je GN 1/3 unterteilt werden. Für jede Wärmezone lässt sich separat eine von vier Leistungsstufen einstellen.

### **Geringerer Aufwand beim Reinigen und Desinfizieren**

Die beiden gezeigten Lösungen helfen dank der induktiven Warmhaltetechnik, dass bestehende Hygienekonzepte leichter umgesetzt werden können. Die InductWarm® Induktionsmodule werden entweder unterhalb der Thekenffläche verbaut oder flächenbündig in diese integriert. Entfernt man das Geschirr von der Theke, bleibt in beiden Fällen eine vollkommen ebene Fläche ohne Spalte und Kanten, die sich mit geringem Aufwand leicht reinigen und desinfizieren lässt – ein Nutzen von hohem Wert für die Betriebsgastronomie in der aktuellen Situation aber auch sicher für die Zukunft. So lassen sich hygienerelevante Arbeitsabläufe auf Dauer optimieren und effizientere Prozesse für die Einhaltung einer verlässlichen Hygienepaxis definieren.



Mehr Informationen zu den verschiedenen InductWarm® Warmhaltelösungen erhalten Sie auf der Webseite: [www.gastros.swiss](http://www.gastros.swiss)

*Einfaches Reinigen und Desinfizieren: Counter mit InductWarm® 200 Built-In Modulen*