

News Release

24.08.2020

Herausfordrende Zeiten brauchen perfekte Lösungen: Sicher und erfolgreich arbeiten mit Convotherm

Egging, Deutschland – Überall dort, wo Speisen serviert oder über die Ladentheke verkauft werden, verändert sich aufgrund der COVID-19-Hygiene- und Schutzmaßnahmen der Arbeitsalltag maßgeblich. Die vergangenen Wochen haben gezeigt, was derzeit in der Gastronomie nötig ist, um auch in Krisenzeiten erfolgreich bestehen zu können: Steigerung der Effizienz, beste und gleichbleibende Qualität und Service, ein funktionierendes Außer-Haus-Geschäft, maximale Hygiene und die Einhaltung der Abstandsregeln in Küche und Gastraum. Bei all diesen Themen unterstützen Convotherm Kombidämpfer Profiköche dabei, die aktuellen Herausforderungen zu meistern und die Gäste unter den derzeitigen Bedingungen bestens zu bedienen.

Erfolgreich in der „neuen Normalität“

Innovative Technik passt sich stets aktuellen Veränderungen in Krisensituationen an. Auch die Kombidämpfer von Convotherm demonstrieren dies eindrucksvoll, denn die Geräte verfügen genau über die Features, die besonders jetzt für einen erfolgreichen Küchenbetrieb nötig sind. Für jede der aktuellen Anforderungen bietet Convotherm die passenden Lösungen. Dazu gehören innovative Funktionen genauso wie clevere Garmodi.

Wichtige intelligente Zusatzfunktionen für mehr Effizienz und Flexibilität:

- **Press&Go:** Effizienz und Schnelligkeit sind jetzt wichtiger denn je. Profiköche benötigen intelligente Lösungen, um zuverlässig und unter Zeitdruck beste Ergebnisse zu erzielen. Mittels der Funktion Press&Go beginnt mit einem Knopfdruck auf das voreingestellte Produktsymbol die Zubereitung vollautomatisch.
- **TrayView:** Für mehr Effizienz bei eingeschränktem Personalbestand sorgt auch TrayView. Das easyTouch-Display zeigt präzise an, was auf jedem Einschub gegart wird und wie lang die jeweilige Restlaufzeit ist. Das System signalisiert zudem optisch und akustisch, wenn eine Beschickung fertig ist. Nach jedem Öffnen der Gerätetür berechnet TrayView die Garzeit separat für jeden Einschub neu.
- **Crisp&Tasty:** Insbesondere bei Gerichten zum Liefern oder Mitnehmen muss Qualität, Frische und Geschmack sichergestellt werden. Mit der Funktion Crisp&Tasty gelingt das perfekt. Dank der fünfstufigen Entfeuchtung bleiben die Speisen innen deutlich länger zart und außen super-knusprig.

Ideale Garmodi für beste Qualität auch unter Social Distancing in der Küche:

- **Sous vide:** Eine schonende Garmethode, die ideal ist, um Speisen in größeren Mengen vorzuproduzieren und dann ganz flexibel nach Bedarf zu vollenden. Die Convothem Kombidämpfer ermöglichen es, Produktionsabläufe bei gleichbleibender und immer wieder reproduzierbarer Qualität zu optimieren und können auch einen klassischen Sous vide-Garer ersetzen.
- **Übernachtgaren:** Anspruchsvolle Speisen und Menüs können dank des Garmodus Übernachtgaren auch mit weniger Personal problemlos hergestellt werden. Dabei wird eine Kombination aus dem Niedertemperaturgaren und dem Delta-T-Garen angewandt, um z. B. zeitaufwendige Fleischgerichte bei sondenüberwachten Temperaturen langsam über Nacht zu garen und erst am folgenden Tag fertigzustellen. So ist der Kombidämpfer während des Tagesgeschäfts frei.
- **Regenerieren:** Die „neue Normalität“ führt dazu, Küchenteams zu verkleinern und auch vermehrt in Schichten zu arbeiten. Hier ist besondere Effizienz gefordert. Möglich ist dies mit der flexiblen Regenerationsfunktion von Convothem. In ruhigeren Zeiten können damit Gerichte zubereitet und anschließend im Schockkühler abgekühlt werden. Regeneriert werden die Gerichte dann bei Bedarf im Convothem Kombidämpfer, was den Lebensmittelabfall reduziert, die Kosten senkt und die Effizienz steigert.
- **Mischbeschickung:** In Zeiten verkürzter Öffnungszeiten, erhöhtem Gästedurchsatz und terminkritischer Bestellungen ist maximale Flexibilität gefordert. Die Mischbeschickung im Kombidampf ermöglicht es, unterschiedliche Speisen gleichzeitig zu garen. Die automatische Feuchtigkeitsregulierung im geschlossenen System ACS+ schafft zudem für jede Produktkombination die optimale Ofenumgebung.

Hygiene und Sauberkeit sind weitere Herausforderungen, die gerade jetzt große Beachtung bei Gästen und Mitarbeitern finden. Hohe Hygienestandards gelten auch für Küchengeräte und -oberflächen. Zu diesem Themenkomplex hat Convothem das HygieniCare Konzept entwickelt, unter dessen Dach sich vielfältige hygienische Koch- und Reinigungslösungen finden, die besonders in Zeiten der „neuen Normalität“ ein Höchstmaß an Sicherheit bieten. Sei es ConvoSense, das durch berührungslose Bedienung und automatisiertes Kochen für minimales Infektionsrisiko sorgt; die Hygienegriffe aus antibakteriellem und antimikrobiellem Material; das vollautomatische Reinigungssystem ConvoClean; der zertifizierte Spritzwasserschutz; das geschlossene System ACS+, das Keime keine Chance bietet; Steam Desinfect oder Hygienic Steam, das den Kombidämpfer zum Dampfsterilisator macht – all diese Funktionen sorgen für ein Höchstmaß an Sicherheit in Sachen Hygiene.

Arndt Manter, Director Product Management Convothem, macht deutlich: „Die derzeitige Krise können wir nur alle gemeinsam meistern. Als Partner der Branche sehen wir es als unsere Aufgabe, in dieser Ausnahmesituation Gastronomen und Profiköche mit unseren Produkten und den dazugehörigen innovativen Funktionen optimal zu unterstützen. Effizientes und wirtschaftliches Arbeiten ist in den Profiküchen besonders jetzt ein wichtiger Aspekt: Moderne Technologien und Funktionen wie die von Convothem können zum nachhaltigen Erfolg beitragen.“

Mehr Informationen zu unterstützenden Funktionen und HygieniCare Lösungen von Convothem finden sich unter:

<https://www.convotherm.com/Functions>

<https://www.convotherm.com/Functions-New/Hygienic-Solutions>

Convotherm Elektrogeräte GmbH

Die Firma Convotherm Elektrogeräte GmbH hat ihren Hauptsitz im oberbayerischen Eglfing, Deutschland. Das Unternehmen entwickelt seit der Firmengründung 1976 Kombidämpfer mit Spitzentechnik. Als Tochterunternehmen des international agierenden Konzerns Welbilt beschäftigt Convotherm aktuell ca. 240 Mitarbeiter. Mehr Informationen finden Sie unter: www.convotherm.com

Welbilt, Inc.

Welbilt, Inc. bietet branchenführendes Equipment und Lösungen für die weltbesten Küchenchefs, führende Handelsketten und Fachhändler. Unsere innovativen Produkte und Lösungen basieren auf unserem Fachwissen, Erfahrungen der Anwender und Betreiber sowie unserer kulinarischen Expertise. Unser Portfolio umfasst preisgekrönte Marken wie Cleveland™, Convotherm®, Crem™, Delfield®, Frymaster®, Garland®, Kolpak®, Lincoln™, Manitowoc Ice®, Merco®, Merrychef® und Multiplex®. Diese Produkte werden von zwei Dienstleistungsmarken unterstützt: FitKitchen®, unserer vollintegrierten Marke für Küchensysteme, und KitchenCare®, unserer Marke für Ersatzteil- und Reparaturservice. Mit Hauptsitz im Raum Tampa Bay, Florida/USA, betreiben wir 20 Fertigungsstätten in ganz Amerika, Europa und Asien. Der Verkauf erfolgt durch ein globales Netzwerk von über 5.000 Händlern und Sales Repräsentanten in über 100 Länder. Wir beschäftigen rund 5.100 Mitarbeiter und erzielten 2019 einen Jahresumsatz von 1,6 Milliarden US-Dollar. Weitere Informationen finden Sie unter: www.welbilt.com

Pressekontakt:

Andrea Ungereit

LOTTMANN Communications

+49 (0) 172 8965148

au@lottmann-communications.de