

gategroup. Airline-Catering rund um den Globus.



Höhenflüge für den Gaumen.



gategroup ist einer der weltweit führenden Airline-Caterer. Mit dem Hauptsitz in Zürich, Schweiz, hat das Unternehmen Produktionsküchen rund um den Globus von Atlanta über Hongkong bis Paris. Jede dieser Küchen gibt täglich alles, um den Ansprüchen der Airlines zu genügen – von Suppenlöffel bis Dessert, von Tageszeitung bis Boeuf Stroganoff. Den Anfang der Zusammenarbeit zwischen Caterer und Airline bildet das Verständnis für den Kunden: Welches Konzept verfolgt er? Welche Serviceelemente sind gewünscht? Wie hoch ist das Budget? Welche Kultur oder Küche repräsentiert die Airline und welche servieren sie? Daraus folgt das Design des Cateringprogramms – mit Berücksichtigung kulinarischer Trends, neuer Technologien und guter Zutaten.

Wo kommen die leckeren Ideen her?

Dass gategroup einen hohen Anspruch hat, zeigt sich spätestens in der Versuchsküche, dem Reich von dem Executive Development Chef Dennis Puchert. Seine Aufgabe ist es, in Kundenpräsentationen, bei der Produktentwicklung und der Überprüfung bestehender Rezepte sein Wissen in die Waagschale zu werfen. Dabei sind die Kunden sehr unterschiedlich: Die einen kommen mit fertigen Rezepten, die nur noch an die Anforderungen des Fliegens angepasst werden müssen. Andere geben nur eine Richtung vor und überlassen alles andere Puchert. Bis ein Menü flugtauglich ist, dauert es im Schnitt 4 bis 6 Monate. Um die hier in kleiner Auflage entwickelten Gerichte später in der gleichen Qualität in großem Umfang produzieren zu können, ist die Versuchsküche genauso wie die Produktionsküche aufgebaut. Inklusive SelfCookingCenter® von RATIONAL.

Das Unternehmen

gategroup verwöhnt mehr als 500 Millionen Fluggäste im Jahr und nimmt damit den Spitzenplatz im Weltmarkt für Bordverpflegung ein. An über 200 Standorten, in mehr als 60 Ländern und auf allen Kontinenten werden die Mahlzeiten produziert. Das Unternehmen beschäftigt rund 43.000 Mitarbeiter. Hauptsitz ist Zürich.



Herr Fischer, wie machen Sie das?



Oliver Fischer, Director Group Culinary Excellence, ist seit 2004 bei gategroup und für die Standardisierung und Einführung von ConnectedCooking in den Küchen von gategroup verantwortlich. Allein in Zürich verarbeitet sein 1.000-köpfiges Team am Tag zwischen 2 und 3 Tonnen frische Lebensmittel. Täglich verlassen über 60.000 Mahlzeiten in Flugzeugtrolleys die Großküche Richtung Flieger.

Herr Fischer, welchen Herausforderungen müssen Sie sich täglich stellen und wie meistern Sie diese?

Die Branche ebenso wie die Fluggäste sind experimentierfreudig. Daher gibt es immer mehr Sonderwünsche, die Diversifizierung der Essen pro Flieger nimmt zu. Asiatisch, vegetarisch, vegan, halal, kosher, diätetisch, laktose- und glutenfrei, kindgerecht. Es kann gut sein, dass morgen eine weitere Variante hinzukommt. Daher entwickeln wir für viele Kunden ein Basismenü mit variablen Anteilen. Dabei hilft uns die Standardisierung von Prozessen: Menüelemente können schnell neu zusammengesetzt werden, ohne einen Qualitätsverlust befürchten zu müssen. Trotz aller Diversifizierung sind so effizienter Ablauf, Minimierung des Kostendrucks und Qualität gewährleistet.

Der Kostendruck der Airlines steigt von Jahr zu Jahr.

Wie gehen Sie damit um?

Man könnte bei den Produkten sparen. Funktioniert aber nicht: Was meinen Sie, was in einem Flugzeug los ist, wenn der Nachbar das vermeintlich bessere Essen auf seinem Tablett hat? Deshalb haben wir uns für die technische Methode entschieden, die zwei Dinge bewirkt: eine Verbesserung des Arbeitsumfeldes und -ablaufs sowie die Verbesserung der Qualität. Sonst werden wir nur billiger, unser Anspruch ist es aber, besser zu werden.

Können Sie uns ein Beispiel geben?

In unseren Großküchen sind die Arbeitsprozesse durchorganisiert, jeder hat seinen Platz und weiß, was er zu tun hat. Wir nutzen zur Produktion das Cook & Chill Verfahren, unsere Küchen sind dementsprechend aufgebaut. Die Combi-Dämpfer von RATIONAL stehen in einer Reihe, auf der gegenüberliegenden Seite in entsprechender Anzahl die Kühlmöglichkeiten. Bei so kurzen Wegen sind wir in der Lage, täglich ungefähr 210 Rezepte abzuarbeiten.

Wie sieht für Sie die Küche der Zukunft aus?

Ganz klar, die ist digitalisiert. In unseren Augen ist mit ConnectedCooking, der Vernetzungslösung von RATIONAL, schon ein guter Anfang gemacht. Unsere Combi-Dämpfer und VarioCookingCenter® sind bereits vernetzt. Inzwischen arbeiten wir mit RATIONAL daran, das System entsprechend unserer Bedürfnisse weiterzuentwickeln.

Um Verwechslungen zu vermeiden, gibt es Mustergerichte.



Maßgeschneiderte Großküchen auf der ganzen Welt.

Die Köche von gategroup haben früh erkannt, dass Kipper und Kessel ausgedient haben und Kochen im 21. Jahrhundert nicht mehr horizontal, sondern vertikal stattfindet. Effiziente Abläufe hielten Einzug, gategroup nahm mit RATIONAL Arbeitsprozesse und Produktionsabläufe unter die Lupe, es wurden Konzepte erarbeitet und Schulungen durchgeführt. Das Ergebnis: Auf der ganzen Welt entstanden maßgeschneiderte Großküchen mit SelfCookingCenter® und VarioCookingCenter®. Geholfen hat hier die standardisierte Arbeitsweise von gategroup, bei der alles nach dem gleichen Prinzip zubereitet wird. Dadurch können einmal festgelegte Prozesse in den RATIONAL-Geräten abgebildet und mit ConnectedCooking auf beliebig viele Geräte übertragen werden. Das garantiert auf der ganzen Welt den gleichen hohen Standard.



An jedem Standort ein RATIONAL-Gerät.

Im Jahr 2008 wurde das erste RATIONAL-Gerät für gategroup im Flughafen Hamburg installiert. Mittlerweile stehen weltweit knapp 400 Geräte in verschiedenen Größen – vom kleinen SelfCookingCenter® XS bis zum SelfCookingCenter® 202 – bereit. In Europa wird das Portfolio durch das VarioCookingCenter® – ebenfalls in verschiedenen Größen – ergänzt. Einige SelfCookingCenter® sowie VarioCookingCenter® sind mit ConnectedCooking vernetzt und ermöglichen Standardisierung sowie Wissenstransfer rund um den Globus.

Damit jeder im Flieger die gleiche Qualität bekommt, ist Standardisierung bei der Zubereitung unerlässlich.

Standort Zürich

7 × SelfCookingCenter®
2 × VarioCookingCenter®



Hygiene ist das A und O. Auch beim Airline-Catering.

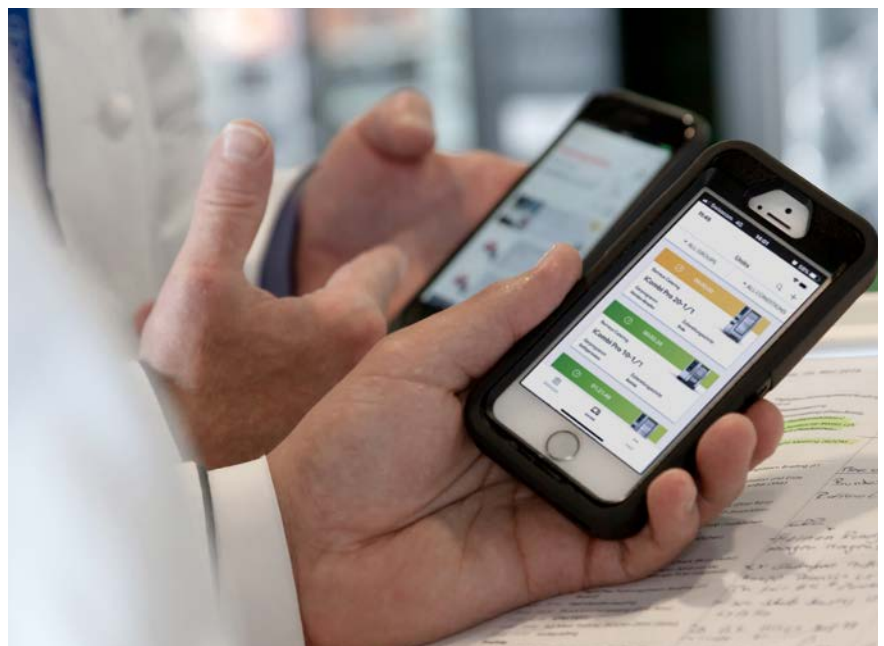


Was sofort auffällt: Bei Verpackungen, Rezepten und Lebensmittellieferungen ist Gelb die Farbe des Tages. Die Erklärung: Alle Rohwaren und Speisen werden täglich mit einer anderen Farbe gekennzeichnet, um sofort den Produktionstag zu erkennen. Daneben gibt es Standardmaßnahmen wie die getrennte Verarbeitung von Salat, Fisch, Fleisch und Geflügel, damit eine chemische Behandlung der Lebensmittel nicht notwendig ist. Auch die Kochprozesse sind ein wichtiger Bestandteil der Hygiene: Über 90 % der Speisen werden im Cook & Chill-Verfahren hergestellt. Gleichzeitig werden die Produktionsvorgänge kontrolliert: Dabei unterstützt im SelfCookingCenter® und VarioCookingCenter® die automatische Dokumentation und Speicherung der HACCP-Daten, mit ConnectedCooking können die Daten sogar auf Tastendruck aufbereitet und ausgedruckt werden.

Auch Püriertes oder Flüssiges lässt sich hygienisch im Sous-vide-Verfahren zubereiten.

Global vernetzt.

Ohne digitale Vernetzung wäre Standardisierung nicht möglich – so die Einschätzung von gategroup. Für den Airline-Caterer liegt der Vorteil vor allem darin, dass das weltweite Wissen ohne großen Aufwand mit anderen Kollegen geteilt werden kann. Oliver Fischer bringt es auf den Punkt: „Wir brauchen Digitalisierung.“ Und er nutzt ConnectedCooking, die Vernetzungslösung von RATIONAL, intensiv: Zunächst erstellt er die Menüpläne, schreibt die Rezepte und speichert diese mit den passenden Bildern aus der Testküche in ConnectedCooking. Ist alles fertig, schickt Fischer diese Rezepte in den jeweiligen Sprachen in die Welt. Das gibt ihm die Kontrolle über die Qualität und spart ihm eine Menge Zeit.



„Ich sehe bei ConnectedCooking das SelfCookingCenter® in Atlanta und in Barcelona. Rezepte und Prozesse können so in Sekundenschnelle übertragen werden.“

Oliver Fischer,
Director Group Culinary Excellence.

RATIONAL als Partner und Dienstleister.

gategroup arbeitet ausschließlich mit Partnern, die über den Kauf eines Produktes hinaus kreative, maßgeschneiderte Lösungen bieten. Für die thermische Speisenzubereitung haben sie in RATIONAL einen solchen Partner gefunden. Denn das Unternehmen kennt sich mit Küchenprozessen aus und gibt dieses Wissen weiter. Globale Schulungen werden gemeinsam entwickelt und ausgerollt, um Produktinnovationen und Menüentwicklungen zu trainieren. Lokal werden Anwendertrainings durchgeführt, um zu jedem Arbeitsplatz das nötige Wissen zu vermitteln. Auch beim technischen Service zählt Oliver Fischer auf das internationale Service-Paket von RATIONAL, um Ausfallzeiten zu minimieren und die Lebensdauer der viel beanspruchten Geräte durch eine regelmäßige Wartung zu verlängern.

„Mit dem Service-Paket von RATIONAL stellen wir sicher, dass die Leistungsfähigkeit der Geräte verbessert wird und diese immer einsatzbereit sind.“

Oliver Fischer, Director Group Culinary Excellence, gategroup.



Mit dem Hordengestellwagen kommen die fertigen Produkte schnell aus dem SelfCookingCenter® in die Kühlung.



Auf der sicheren Seite: Cook & Chill

Cook & Chill ist ein Zubereitungsverfahren, das in den 1960er Jahren in den USA entwickelt wurde und sich seitdem gerade in der Gemeinschaftsverpflegung immer größerer Beliebtheit erfreut. Denn bei diesem Verfahren werden zwar die warmen Speisekomponenten wie gewohnt zubereitet und gegart, aber die fertigen Speisen werden innerhalb von 90 Minuten auf unter 4 °C gekühlt. Dadurch wird die Vermehrung von pathogenen Keimen sowie die Bildung von Toxinen verhindert, da der hygienisch bedenkliche Temperaturbereich (ca. 40 bis 10 °C) schnell durchritten wird. Bei einer geschlossenen Kühlkette sind die Speisen bis zu vier Tage ohne Qualitätsverlust und ohne Einschränkung der hygienischen Sicherheit haltbar. Vor dem Servieren werden die Speisen erwärmt, in der Fachsprache Regenerierung.



**Für weitere Informationen zu unseren Catering-
Lösungen wenden Sie sich bitte an:**

Mohit Malhotra

Segment Director Hotels

T +41717279032

M +41762954010

m.malhotra@rational-online.com

RATIONAL International AG

Heinrich-Wild-Strasse 202

9435 Heerbrugg

Switzerland

Tel. +41 71 727 9090

Fax +41 71 727 9080

info@rational-online.com

rational-online.com