

Kantinen test 2022

Sterne für
Gesundheit,
Genuss und
Verantwortung



100 Prozent konsequent

Höchste Frische, Qualität, Hygiene. Mit diesem Ziel setzt der Caterer TroService ohne Kompromisse auf Vorproduktion. Der Erfolg schlägt sich in langjähriger Kundentreue und partnerschaftlicher Preisehrlichkeit nieder.



Die zu 95 Prozent fertig gegarten Warmkomponenten werden schnellstmöglich auf unter 3° C gekühlt. Alle Komponenten werden vakuumverpackt frisch gehalten.

Als Dienstleister bin ich absoluter Überzeugungstäter“, sagt Manfred Kohnen. „Qualität ist oberstes Gebot, dafür haben wir die personellen und technischen Möglichkeiten optimal eingeteilt und positioniert. Darauf verlassen sich unsere Kunden.“ Der Geschäftsführer in zweiter Generation von TroService in Troisdorfnahe Bonn setzt konsequent auf Frische und Qualität. Gerade beim Cook&Chill gebe es kein Vertun in der Frage der vollständigen Prozesskette.

„Viele sagen, sie nutzen die Technik“, betont er. „Aber dazu gehören Know-how und die passende Ausstattung, damit die Qualität von A bis Z stimmt.“ Auf nahezu komplette Frischeküche hat Manfred Kohnen mit Beginn der Pandemie umgestellt. So habe er nochmals die Qualität seiner Endprodukte

Cook&Chill erhält optimal die Frische der Zutaten.

gesteigert, weil es besonders gut zu den Cook&Chill-Prozessen passe nur frische Zutaten zu verwenden.

Bei seinem auf GN-Behältern basierenden GreenVac-System werden die Kunststoffdeckel über eine Vakuumpumpe per Unterdruck fest verschlossen. Der Sauerstoffentzug verhindere zudem, dass sich in den frisch zubereiteten und schnell auf unter 3° Celsius heruntergekühlten Speisen Keime vermehren. „Das Vakuumieren erhält die Nährstoffe und Vitamine zu etwa 95 Prozent über mehrere Tage“, erläutert Manfred Kohnen.

In der Regel produziert sein Team die bestellten Speisen zwei Tage im Vo-

raus und liefert sie mit der eigenen Fahrzeugflotte an seine 40 Kunden, zu zwei Dritteln Schulen, aber auch Betriebe und Care-Einrichtungen. Ein Umweltvorteil dabei ist, dass vor Ort immer nur so viel regeneriert wird, wie benötigt. „Das verhindert in hohem Maße Foodwaste.“ Wird in den drei Stunden der Ausgabe gegen Ende doch noch mehr nachgefragt, sind die entsprechenden Mengen der zu 95 Prozent fertig gegarten Produkte schnell im energieeffizienten Kombidämpfer regeneriert. „Alles andere kann auch an den nächsten Tagen noch frisch und lecker genossen werden, anstatt in der Tonne zu landen.“

Das spart natürlich auch Kosten. Denn das TroService-Verfahren setzt auf Qualität und nicht auf Preiskampf. Ausschreibungen für Schulverpflegungen lässt der Unternehmer meist

Das Verfahren vermeidet Foodwaste effektiv.

links liegen. „In diesem Bereich regiert nach wie vor hauptsächlich der Preis. Und der muss vor allem niedrig sein. Die Philosophie ‚Qualität hat ihren Preis‘ ist noch nicht überall angekommen“, stellt er fest. Doch offenbar gibt es genügend Kunden, die seine Prozess- und Qualitätsmaximen zu schätzen wissen. „Zehn Jahre ist mein ‚jüngster‘ Kunde“, sagt er. Andere seien bereits seit bis zu 25 Jahren überzeugt und ohne Zweifel bereit, den Preis für die stete Qualität der Menüs für Kinder in Kitas oder Schule zu zahlen.

In der Tat entscheiden sich die TroService-Kunden für langfristige eigene Investitionen. Und Manfred Kohnen weicht nicht davon ab, vor Ort zum Regenerieren auf Qualitäts-Kombidämpfern sowie Coolcars zu bestehen. Für Fisch- oder Fleischgerichte im Frontcooking-Repertoire, die sich weniger für Cook&Chill eignen, kommen Fritteuse und Wok hinzu. Auch die GV-Behälter mit Deckeln, die zwischen Küche und Kunden kreisen, sind in Kundenbesitz. Diese enorme Preistransparenz bewähre sich aktuell, indem man sich die derzeitige Preisspirale quasi partnerschaftlich teile.

„Kombidämpfer sind die ressourcenschonendste Gar- und Regeneriermethode“, ist Manfred Kohnen überzeugt. „Wir arbeiten bei allen Kunden auch mit unserem Ausgabepersonal. Damit haben wir das Qualitätsmanage-

ment bis zum Teller in der Hand. Mit identischen Geräten überall, bin ich personell maximal flexibel. Alle beherrschen die Geräte perfekt.“

Letztlich rechne sich das System natürlich für die Kunden, weil vor Ort der Raum und die Betriebskosten einer Großküche eingespart werden und dennoch frische, hygienisch einwandfreie Mahlzeiten auf die Teller kommen. Auch das Thema Küchen- oder Ausgabepersonal stelle sich den Betrieben und Schulträgern nicht. Fünf ausgebildete Köche in seinem 160-köpfigen Team sorgen allein in der Zentralküche für die versprochene Qualität vom Einkauf über die Zubereitung bis zum Vakuumieren. Die eigenen Fahrer beherrschen die Prozesse für die korrekte Kühlkette aus dem Effeff. „Die Qualität, die wir täglich im Sinne unserer Kunden leben, ist eine Frage der Technik, des Know-hows, ja, aber auch der Haltung, der inneren Einstellung. Meine Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter haben die Ethik und die Kundenpflege im Herzen, sie machen ihren Job vor Ort mit offenen Augen und Ohren“, ist der Firmenchef sichtlich stolz auf die Teamleistung. Das gemeinsame Ziel: zufriedene Tischgäste jeden Alters und Kunden, die wissen, dass sie bekommen, was sie für ihre Investitionsbereitschaft erwarten dürfen. FRAUKE BRODKORB-KETTENBACH

TroService

Zentralküche: Troisdorf bei Bonn

Geschäftsführer: Manfred Kohnen

Kunden: 40, davon 15 Business und 25 Education und Care

Portionen: vor Corona 4.500, während Corona: 500, aktuell 2.000-2.500, plus derzeit 500 Ukraine-Flüchtlinge (3 Mahlzeiten/Tag)

Team: 160, davon 20 ausgebildete Köche und 17 Integrationskräfte

System: Frischeküche, Cook&Chill, Vakuumieren, eigene Fahrzeugflotte mit Fahrern, Regenerieren vor Ort plus Frontcooking mit eigenem Fachpersonal

Technik-Partner: Blanco, Boehringer Ingelheim, Hupfer, MKN, Rational, Salvis, Scholl

Vorteile: Ressourceneffizienz, keine Folienverpackungen, Preistransparenz, langfristige Kundenbeziehungen, Planbarkeit

HOMANN

Foodservice

BEST FRIENDS



- GESCHMACKSGEBER
- ZEITSPARER
- LÖSUNGSBRINGER
- INDIVIDUALISIERER

Auch in der Grill-Saison!



Rezept-Ideen und Videos

