



Anwendungshandbuch Finishing®



Sehr geehrter Kunde

RATIONAL SelfCooking Center® - das Herzstück Ihrer Küche

Die Ansprüche Ihrer Gäste steigen stetig. Ob in Restaurant, Hotel, Betriebsrestaurant, Schulverpflegung, Catering oder in der heißen Theke. Sie erwarten jederzeit Top-Speisenqualität und ein ansprechendes Speisenangebot. Steigende Rohstoffpreise und Personalkosten wirken dem aber geradezu entgegen. Zudem führen lange Warmhaltezeiten in der Ausgabe zu deutlichem Qualitätsverlust.

Finishing® mit dem SelfCooking Center® macht endgültig Schluss mit dem Warmhalten und teurer Überproduktion. Durch **Finishing®** werden die Speisen **ohne Stress und Hektik, in perfekter Qualität, auf den Punkt zubereitet.**

Erfahrene RATIONAL Küchenmeister haben Ihnen auf den folgenden Seiten viele nützliche Tipps für den täglichen Umgang mit Finishing® im SelfCooking Center® zusammengestellt.

Dieser Wegweiser soll anregen und Sie beim täglichen Einsatz von Finishing® unterstützen. Wir möchten Ihnen gerne dabei helfen, wieder mehr **Zeit für das Wesentliche** zurück zu gewinnen und die **Kosten in Ihrem Betrieb entscheidend zu senken.**

Bei aktuellen Fragen rund um Finishing® bieten wir Ihnen unseren einzigartigen Service der Chef©Line an. Gerne helfen wir Ihnen auch am Telefon direkt und individuell weiter.

Deutschland 08191 327300

Österreich 0043 (0)662 832799

Schweiz +41 (0)71 727 90 92

Viel Spaß mit Finishing® wünschen Ihnen Ihre RATIONAL Küchenmeister

Inhaltsverzeichnis

1. Finishing® – die neue Dimension der Speisenzubereitung	5
2. Schrittweise zum Erfolg	6
2.1 Perfekte Planung und Menügestaltung	6
2.2 Richtige Vorproduktion und Lagerung	6
2.3 Das Anrichten	7
2.4 Die perfekte Vollendung mit Finishing®	8
2.5 Das Garnieren und Servieren	9
3. Praxisbeispiel Drei-Gänge-Menü für 100 Personen	10
3.1 Das Menü	10
3.2 Mengenermittlung/Kalkulation	11
3.3 Zeitlicher Ablaufplan	12
3.4 Personalbedarf mit Finishing®	13
3.5 Amortisationsrechnung	13
4. Finishing® im Restaurant	14
5. Finishing® im Hotel	16
6. Finishing® in der Gemeinschaftsverpflegung	18
7. Finishing® Pizza, Backwaren und Überkrusten	20
8. Finishing® in der Praxis	21
Peter Griebel, Küchendirektor des Estrel in Berlin	21
9. Referenzen	23

1. Finishing® – die neue Dimension der Speisenzubereitung

„Besser als frisch gekocht und warm gehalten“

Produzieren Sie Ihre Speisen zeitlich getrennt von der Ausgabe, genau dann wann, Sie Zeit dafür haben. Durch die Trennung von Produktion und Ausgabe schaffen Sie Freiräume für die wesentlichen Dinge beim Kochen, wie Planung, Menügestaltung, kreatives Anrichten oder die perfekte Garnierung.

Kürzeste Finishing®-Zeiten erlauben Ihnen die Speisen immer frisch, auf den Punkt genau, zu vollenden. Das vermeidet gegenüber traditioneller Zubereitung das Warmhalten und sichert immer perfekte Speisenqualität.

Bedarfsgerechtes Beschicken **vermeidet teure Überproduktion**. Mit Finishing® vollenden Sie nur die Speisen, die Sie gerade benötigen und reagieren so gelassen auf Veränderungen der Personenzahl. Die Speisen, die Sie heute nicht benötigen, erweitern so Ihr Speisenangebot der nächsten Tage.

Reduzieren Sie deutlich Ihren Wareneinsatz, in dem Sie genau die berechneten Mengen produzieren und anrichten. Kosten für die üblicherweise mehr produzierten Speisen entfallen.

Vermeiden Sie Stress und Hektik durch kürzeste Produktions- und Ausgabezeiten und senken Sie zusätzlich Ihre Personalkosten. Durch effiziente zeitliche Einteilung und kürzeste Wege zum Gast sowie das Anrichten auf kleinstem Raum, **reduzieren Sie Ihren Personalbedarf** um bis zu 50 %.

Führen Sie mehrere Veranstaltungen zeitgleich durch und steigern Sie somit Ihre Belegung, ganz ohne Zusatzkosten.

Mit Finishing® produzieren Sie perfekte Speisenqualität und große Speisenvielfalt, egal ob im à la carte, Bankett oder in der Großverpflegung.

Gibt es eine bessere Empfehlung als den zufriedenen Gast?

2. Schrittweise zum Erfolg

2.1 Perfekte Planung und Menügestaltung

- Terminieren Sie den Einkauf und die Vorproduktion getrennt von der Ausgabe auf einen der Vortage. Vorhandene Personalkapazitäten können so optimal eingeteilt werden.
- Richten Sie die Speisen in aller Ruhe im Vorfeld, außerhalb der Servicezeiten, an. So können Sie Ihre Kreativität mit zahlreichen Menükomponenten auch bei großen Personenzahlen umsetzen.
- Stimmen Sie bei der Zusammenstellung Ihres Menüs die einzelnen Komponenten auf die unterschiedlichen Einstellungsmöglichkeiten „trocken, mittel, feucht“ ab (siehe Seite 8).
- Berücksichtigen Sie bei der Menügestaltung die benötigte Anzahl an Tellern, Behältern und Finishing®-Systemen.
- Reduzieren Sie in der Personalplanung die Anzahl an Küchenkräften, da Sie zur Ausgabe max. 2 Personen benötigen.

Tipp:

- Achten Sie darauf, dass die Wege zu den einzelnen Räumlichkeiten eben sind und keine Hindernisse die Mobilität der Transportwagen beeinträchtigen.

2.2 Richtige Vorproduktion und Lagerung

- Konsistenz, Farbe und Qualität bleiben optimal erhalten, wenn Sie die Speisen nach dem Garen sofort kühlen, am besten im Schnellkühler.
- Sollte kein Schnellkühler zur Verfügung stehen, wählen Sie bei Kurzgebratenem, das Sie auf den Punkt genau servieren möchten, eine 3-4 °C niedrigere Kerntemperatur.
- Gegrarte Speisen lagern Sie am besten trocken, gut verschlossen und kühl bei 3-5 °C. Teller, die Sie am Vortag anrichten und im Tellerhordengestell lagern, decken Sie mit Folie ab.

Tipp:

- Gemüsesorten mit hohem Wasseranteil, wie z. B. Zucchini oder Paprika eignen sich bestens, wenn sie gegrillt oder gebraten werden. Grillgemüse bleibt besonders saftig, wenn Sie es erst nach dem Garen würzen. So bleibt auch die Farbe optimal erhalten.



2.3 Das Anrichten

- Fleisch-, Fisch- oder Geflügelportionen sollten leicht angelehnt an Gemüse oder Beilagen angerichtet werden. Dies garantiert eine optimale Luftzirkulation.
- Alle Komponenten sollten möglichst trocken und ohne Flüssigkeiten angerichtet werden. Somit wird eine unerwünschte Pfützenbildung vermieden.
- Dünne Fischfilets oder Krustentiere können sogar roh angerichtet werden. Das Gargut bleibt traumhaft saftig und wird zudem besonders wohlschmeckend, wenn es vorher mariniert wird.
- Um visuelle Effekte und optische Vielfalt zu erzeugen, richten Sie die Speisen von außen zur Tellermitte hin an und variieren so die Anrichtehöhe und Farben nach Belieben.
- Teigwaren, die Sie als Beilage verwenden möchten, richten Sie leicht bedeckt mit anderen Menükomponenten, wie z. B. Fischfilet an. So bleiben Ihre Nudeln besonders saftig.
- Speisen, die Sie auf Vorrat angerichtet haben, sollten bis zum Beladen immer gekühlt und abgedeckt gelagert werden.
- Schöpfgerichte, wie Gulasch oder Ragôut, werden ohne Sauce angerichtet und vollendet.
- Soßen werden separat erhitzt und erst nach dem Finishing® auf die Speisen gegeben.

Tipp:

- Stellen Sie alle Zutaten und Teller oder Behälter termingerecht bereit, so dass Sie ohne Zeitverzögerung in kürzester Zeit anrichten können.
- Weißen Stangenspargel können Sie portionsgenau in einer mit Spargelfond benetzten Stoffserviette in der Einstellung „Feucht“ vollenden und auf Teller oder Platte servieren. Der Gast kann die Stangen einzeln der Serviette entnehmen und genießt heißen Spargel bis zur letzten Stange.



2. Schrittweise zum Erfolg

2.4 Die perfekte Vollendung mit Finishing®

Die richtigen Einstellungen:



trocken

feucht

„**Trocken**“ wählen Sie für alle Speisen, die keine zusätzliche Feuchtigkeit benötigen, wie Paniertes oder Pommes frites.



trocken

feucht

„**Mittel**“ wählen Sie, wenn Sie gemischte Speisen gleichzeitig mit Finishing® vollenden möchten.



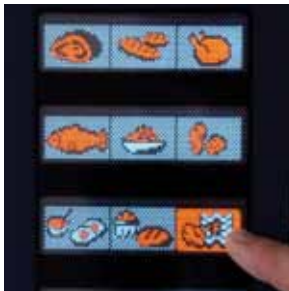
trocken

feucht

„**Feucht**“ eignet sich für alle Speisen, die üblicherweise im Dampf zubereitet werden, wie Reis, Nudeln oder pochiertes Fisch. Für Speisen im Vakuumbbeutel eignet sich diese Einstellung hervorragend.

Tipp:

Das SelfCooking Center® bietet die Möglichkeit, das Gewicht Ihrer Teller individuell einzustellen. Besonders bei sehr schweren Tellern mit einem Gewicht über 1.200 g sollte eine Anpassung durchgeführt werden. Näheres erfahren Sie bei unserer Chef@Line.



2.5 Das Garnieren und Servieren

Nutzen Sie die gewonnene Zeit

- um die Sauce zu montieren oder aufzuschäumen und auf den Teller zu nappieren.
- Ihre Gerichte im letzten Moment mit Aromaölen und Essenzen abzurunden, um die volle Geschmacksentfaltung zu garantieren.
- das Gemüse mit einem Butterpinsel noch etwas abzuglänzen.
- Ihre Garnituren, wie Scheiben von getrocknetem Gemüse oder Früchten sowie frische Kräuter kreativ zu platzieren.
- auch Ihr Serviceteam zu instruieren und die verschiedenen Menükomponenten zu erläutern.

Tipp:

- Hitzebeständige Handschuhe erleichtern Ihnen das Bewegen der Teller und erhöhen somit die Ausgabegeschwindigkeit. Fingerabdrücke auf den Tellerrändern werden so vermieden.
- Das Portionieren der Sauce mit einem Saucenrichter vereinfacht und beschleunigt die Ausgabe bei großen Personenzahlen.
- Halten Sie ein feuchtes Microfasertuch bereit, so können entstandene Saucentropfen einfach entfernt und Tellerränder abschließend poliert werden.




3. Praxisbeispiel Drei-Gänge-Menü für 100 Personen

Höchste Speisenqualität bei geringen Produktions-, Lager- und Personalkosten, gepaart mit breitem Speisenangebot sind zurzeit die größten Herausforderungen in allen Küchen.

Erleben Sie an unserem Praxisbeispiel eines Drei-Gänge-Menüs für 100 Personen mit einem SelfCooking Center® wie

- Sie die Mengen portionsweise berechnen und exakt kalkulieren.
- Sie den Personaleinsatz für Vorproduktion und Ausgabe effizient planen.
- sich das SelfCooking Center® in wenigen Monaten amortisiert.

3.1 Das Menü



*Marinierte Garnelen und rosa gebratenes Lammfilet
mit Pesto an Balsamicoschaum
Thymiancrostini & Paprikafilets*

*Braisierte Kalbsbäckchen in Spätburgunder
mit karamellisierten Perlzwiebeln & krossem Speck
gratinierte Rahmkartoffeln & bunter Sellerie*

*Lauwarmes Schokoladentörtchen
mit eingelegten Orangen und
frischer Minze*

3.2 Mengenberechnung/Kalkulation

Produkt	Menge pro Person	Menge für 100 Personen	Preis pro kg in €	Gesamt in €
Garnelen	50 g	5 kg	16,95	84,75
Lammfilet	60 g	6 kg	22,50	135,00
Gemüsefond	0,02 l	2 l	8,55	17,10
Paprika rot/gelb	50 g	5 kg	4,95	24,75
Pesto	30 g	3 kg	2,65	7,95
Balsamico	5 g	500 g	4,80	2,40
Olivenöl	5 g	500 g	8,90	4,45
Sahne	0,04 l	4 l	1,96	7,84
Kalbsbäckchen	200 g	20 kg	8,70	174,00
Spätburgunder	0,04 l	4 l	4,50	18,00
Röstgemüse	50 g	5 kg	2,00	10,00
Kalbsfond	0,05 l	5 l	8,55	42,75
Tomatenmark	5 g	500 g	1,90	0,95
Speckscheiben	20 g	2 kg	2,65	5,30
Kartoffeln	80 g	8 kg	1,60	12,80
Pilze	20 g	2 kg	4,30	8,60
Käse gerieben	20 g	2 kg	2,60	5,20
Selleriestangen	30 g	3 kg	1,80	5,40
Sellerieknollen	80 g	8 kg	0,90	7,20
Butter	25 g	2,5 kg	3,50	8,75
Schokolade	30 g	3 kg	7,00	21,00
Eier	½ Stück	50 Stück	0,09	4,70
Milch	0,08 l	8 l	0,90	7,20
Orangen	100 g	10 kg	1,78	17,80
Vanille		10 Stangen	2,00	20,00
Minze		3 Bund	1,50	4,50
Stärke		100 g	1,90	0,19
Puderzucker		500 g	1,90	0,95
Pistazien		500 g	8,50	4,25
Thymian, Rosmarin		je 3 Bund	1,50	9,00
Baguette		10 Stück	2,50	25,00
Perlwiebeln	20 g	2 kg	4,50	9,00
Wareneinsatz gesamt				706,78 €
Wareneinsatz pro Gast				7,07 €

Bei einem Menüpreis von 32,00 Euro pro Person beträgt ihr Wareneinsatz 22 %.

3.3 Zeitlicher Ablaufplan

Vorproduktion Freitag:

- 10:00 Uhr Eintreffen des Kochs/der Köchin und Distribution der Ware
- 11:00 Uhr Vorproduktion
- 18:00 Uhr Schmoren der Kalbsbäckchen über Nacht

Anrichten Samstag:

- 8:00 Uhr Entnahme der Kalbsbäckchen durch Stammpersonal
- 15:00 Uhr Eintreffen und Instruktion von Küchenhilfe und Koch/Köchin
- 15:15 Uhr Anrichten der Vorspeise ⇔ kühl stellen
- 16:15 Uhr Anrichten der Hauptspeise ⇔ kühl stellen
- 17:15 Uhr Anrichten der Nachspeise ⇔ kühl stellen
- 18:15 Uhr Essenspause

Ausgabe Samstag

- 18:45 Uhr Entnahme der Tellerhordengestellwagen aus dem Kühlhaus
- 19:00 Uhr Eintreffen der Gäste, Aperitif

19.10 Uhr	19.20 Uhr	19.40 Uhr	20.00 Uhr
Finishing® Vorspeise	Finishing® Hauptgang	Finishing® Dessert	
	Ausgabe Vorspeise	Ausgabe Hauptgang	Ausgabe Dessert

- 21:00 Uhr Arbeitsende von Küchenhilfe und Koch/Köchin

Ihr Vorteil:

- Die Durchführung der Bankettveranstaltungen kann mühelos durch deutlich günstigere Aushilfskräfte geleistet werden.
- Die Aushilfen können zeitlich genau geplant und kalkuliert werden.
- Das à la carte-Restaurant wird durch Ihr Stammpersonal versorgt und läuft ohne Beeinträchtigung durch die Bankettveranstaltung parallel weiter.

3.4 Personalbedarf mit Finishing®

Personalbedarf Freitag

1 Koch/Köchin für 8 Stunden

(Vorproduktion der Vor-, Haupt- und Nachspeise)

Personalbedarf Samstag

1 Koch/Köchin für 6 Stunden

(Anrichten, Finishing® und Ausgabe der Vor-, Haupt- und Nachspeise)

1 Küchenhilfe 6 Stunden

(Anrichten, Finishing® und Ausgabe der Vor-, Haupt- und Nachspeise)

3.5 Amortisationsrechnung

Ihr Verdienst ist uns wichtig:

Beispiel

Gastronomiebetrieb mit 4 Bankettveranstaltungen pro Monat mit einem durchschnittlichen Menüpreis von 32,- € für je 100 Personen und 1 SelfCooking Center® 101

Personaleinsatz traditionelle Methode

pro Bankett 4 Koch/Köchin à 8 h x 23,- €

= 2.944,- €/mtl.

Wareneinsatz traditionelle Methode 25 %

3.200,- €/mtl.

Personaleinsatz mit Finishing®

pro Bankett 1 Köche/Köchinnen à 14 h x 23,- €,

1 Küchenhilfe à 6 h x 12,- €

= 1.576,- €/mtl.

Wareneinsatz mit Finishing® 22 %

2.816,- €/mtl.

Ihre Einsparungen

= 1.752,- €/mtl.

Abzüglich Abschreibung auf 5 Jahre

- 105,- €/mtl.

1.647,- €/mtl.

Investitionen

4 x Finishing®-System à 1.535,- €, 1 x Einfahrschiene 127,- €

= 6.267,- €

Amortisationszeit:

4 Monate

4. Finishing® im Restaurant

Stress und Hektik, mangelnde Zeit sowie körperliche Belastung und unzählige Töpfe und Pfannen prägen das Bild einer jeden à la carte-Küche. Erfahrung und ein perfektes Zusammenspiel aller Posten sind unerlässlich, um einen reibungslosen Ablauf zu garantieren.

Finishing® à la carte ermöglicht Ihnen ein stressfreies Arbeiten denn:

- Sie können große Speisenvielfalt vorproduzieren und in Kühlschubladen lagern. Erst bei Eingang der Bestellung werden die Teller angerichtet und vollendet.
- auf Vorrat angerichtete Teller, die im Kühlschrank bereitstehen, garantieren auch in service-starken Zeiten einen reibungslosen Ablauf.
- LevelControl® überwacht jeden Einschub sekundengenau und Sie bewahren sogar während der „Rush-Hour“ souverän den Überblick.
- natürlich können Sie z. B. Kurzgebratenes auch à la minute zubereiten und die mit Finishing® vollendeten Beilagen arrangieren.

Tipp:

- Verwenden Sie zum Finishing® Bleche, die Sie einfach umgekehrt einschieben. Die Teller sind so leichter zu be- und entladen, da diese besser rutschen.



Finishing® à la carte dient zum Vollenden von einzelnen Tellern, z. B. im à la carte-Geschäft.



kurz



lang

Kleinere Vorspeisen und Salatbeigaben, wie z. B. kleine Fischfilet oder Krustentiere, gemischte Frühstücksprodukte, Desserts, Fingerfood.



kurz



lang

Hauptspeisen durchschnittlicher Portionsgröße von circa 300-350 g, Teller auf denen nur die Beilagen vollendet werden, Gerichte mit rohem Fisch.



kurz



lang

Hauptgerichte mit größeren Mengen, wie Aufläufe, Lasagne oder gefüllte Pfannkuchen, größere Fleischstücke wie Hähnchenkeulen oder Haxen, Speisen in Alufolie.

Speisekarte unseres weltweiten Messerrestaurants

Perfekte Speisenqualität mit Finishing® à la carte zu servieren zeigt RATIONAL in seinem weltweiten Messerrestaurant. Sehen Sie am Beispiel unserer Speisekarte, welche hohe Speisenvielfalt dort täglich von nur 2 Mitarbeitern, bei einem Bedarf von ca. 350 Speisen, vollendet wird.

Fleisch und Geflügel

Braisierte Kalbsbäckchen in Spätburgunder
mit karamellisierten Perlzwiebeln & krossem Speck
gratinierte Rahmkartoffeln & bunter Sellerie

Gegrilltes Kotelette vom schottischen Salzwiesenlamm
mit Pesto an Rosmarinjus,
Thymiangnocchi & Paprikafilets

Fisch

Riesen-Garnelen & Jacobsmuscheln
mit einer Kruste aus schwarzem Sesam
in Zitronengrasschaum
glasierte Zuckerschoten & Tagliatelle

Filet von der Dorade Royal mit Wildkräutern
auf Cassoulette von Artischocken & grünen Bohnenkernen
und altem Aceto Balsamico

Vegetarisch

Gratinierte Steinpilzpolenta mit gebackenen Auberginen
an Tomaten-Gemüsecoullis & Basilikum

Dessert

Lauwarmes Schokoladentörtchen
an marinierten Orangen und frischer Minze

5. Finishing® im Hotel

Großer Personalaufwand bei Frühstücks- und Brunchservice sowie lange Anrichtezeiten bei Banketten sind Alltag in vielen Hotels. Im Parallelbetrieb mit Restaurant und Room-Service stößt jede Küchenbrigade an ihre Grenzen und schwankende Speisenqualität ist die Folge.

Finishing® macht Feste zum Vergnügen – auch für den Veranstalter

- Anrichten der Speisen entsprechend der erwarteten Gästezahl gibt Sicherheit und sichert konstante Qualität.
- Verschiedene Hauptgänge werden gleichzeitig vollendet, ideal für Halbpensionen.
- Menükomponenten können auch einzeln vollendet und rosa gebratene Großbratstücke, z. B. Roastbeef à la minute angerichtet werden.
- Bankette können auf kleinstem Raum, direkt am Speisesaal ausgegeben werden und verkürzen somit den Weg zum Gast.
- Der Kerntemperaturfühler muss beim Beladen immer in das dafür vorgesehene Keramikröhrchen platziert werden, welches am Tellerhordengestellwagen befestigt ist.

Tipp:

- Die Erstellung eines Mustertellers dient bei größeren Tellermengen als Vorlage und garantiert eine schnelle und konstante Anrichteweise.
- Beachten Sie beim Anrichten die maximale Speisenhöhe Ihres Tellerhordengestellwagens. Genauere Angaben finden Sie in unserem Zubehörprospekt.



Finishing® Teller Bankett dient für das gleichzeitige Vollenden vieler Teller im Tellerhordengestellwagen, z. B. bei Veranstaltungen.



kurz



lang

Kleinere Vorspeisen und Salatbeigaben, wie z. B. kleine Fischfilet oder Krustentiere, gemischte Frühstücksprodukte, Desserts, Fingerfood.



kurz



lang

Hauptspeisen durchschnittlicher Portionsgröße von circa 300-350 g, Teller auf denen nur die Beilagen vollendet werden, Gerichte mit rohem Fisch.



kurz



lang

Hauptgerichte mit größeren Mengen, wie Aufläufe, Lasagne oder gefüllte Pfannkuchen, größere Fleischstücke, wie Hähnchenkeulen oder Haxen, Speisen in Alufolie.

Durchführung einer Bankettveranstaltung mit 100 Personen mit dem RATIONAL Finishing®-System

Gerätebedarf:

- 1 SelfCooking Center® 101
- 4 x Finishing®-System
- 1 x Einfahrschiene

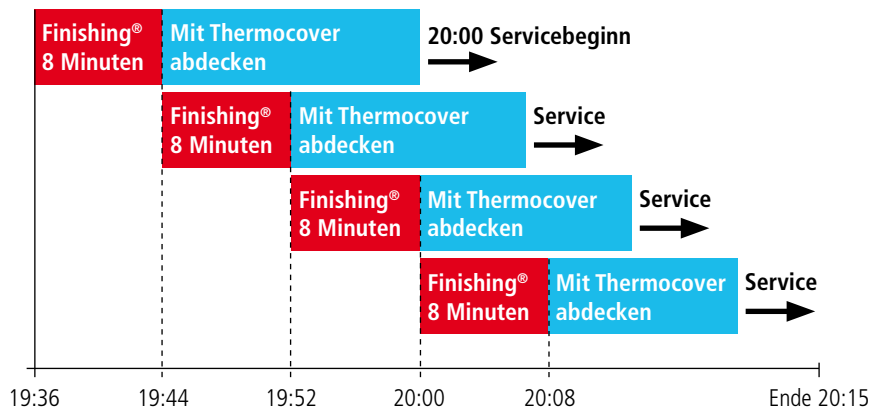
Personalbedarf:

- Aushilfsmitarbeiter Küche: 2 Personen
- Aushilfsmitarbeiter Service: 4 Personen

Zeitlicher Ablauf:

Der Servicebeginn ist auf 20.00 Uhr festgelegt.

19.00 Uhr Entnahme der Tellerhordengestellwagen aus dem Kühlhaus.



Wir empfehlen nach Beendigung des Finishing® das Tellerhordengestell vor der Ausgabe noch ca. 5-8 Minuten mit dem Thermocover abzudecken. Parallel kann bei Bedarf bereits ein weiteres Tellerhordengestell mit Finishing® vollendet werden. Hierzu wählen Sie im Display einfach die „Weiter“-Taste. Die Teller können bis zu 20 Minuten unter dem Thermocover geparkt werden.

6. Finishing® in der Gemeinschaftsverpflegung

Hoher Kostendruck und Speisenvielfalt in unterschiedlicher Menge sind neben der Einhaltung von Hygiene- und Arbeitsvorschriften in der Schul-, Kranken- und Altenverpflegung die größten Herausforderungen.

Finishing® in Behältern – große Mengen frisch auf den Tisch

- Ein breites Speisenangebot wird schonend vorproduziert, sofort gekühlt und kalt in den Behältern angerichtet.
- Bedarfsgerechtes Bestücken vermeidet teure Überproduktion. Die unterschiedlichen Speisen werden mit Finishing® in kürzester Zeit zur Verfügung gestellt und sorgen somit für immer heiße Speisen in der Ausgabe.
- Durch schonende Vollendung bleiben Vitamine, Mineralstoffe und Nährstoffe optimal erhalten.
- Jederzeit 100 % Hygienesicherheit durch gradgenaue Kerntemperaturmessung. HACCP-Daten werden automatisch bis zu 10 Tage gespeichert und sind einfach auf Tastendruck abrufbar.
- Frittierte Produkte aus dem SelfCooking Center® eignen sich hervorragend für Finishing® und bieten mit 90 % weniger Fett und 36 % weniger Kalorien eine gesunde Ergänzung Ihres Speisenangebots.

Tipp:

- Braten, den Sie in Scheiben vollenden möchten, legen Sie fächerförmig in den Behälter. Somit wird die volle Saftigkeit garantiert.
- Fischfilets eignen sich hervorragend für Buffets, wenn Sie den Behälter mit Gemüsestreifen auslegen. Das Gemüse bindet den Saft und dient so als delikate Beilage.



Behälter

Für das Vollenden von gegarten Speisen in Behältern für die Speisenausgabe oder Buffets:



mit

ohne

Finishing®-Behälter mit Kerntemperaturfühler eignet sich besonders gut für ganze Bratenstücke, Geflügel und Fischgerichte. Für rosa gebratene Fleischstücke können Sie die gewünschte Kerntemperatur gradgenau einstellen. Für Mischbeschickungen in unterschiedlichen Größen nutzen Sie die „Weiter“-Funktion. Wechseln Sie nach Erreichen der Kerntemperatur den Kerntemperaturfühler vom kleinsten in das nächst größere Produkt.



warm

heiß



mit

ohne

Finishing®-Behälter ohne Kerntemperaturfühler dient dem Vollenden unterschiedlicher Speisen in rollierender Bestückung.



kurz

lang

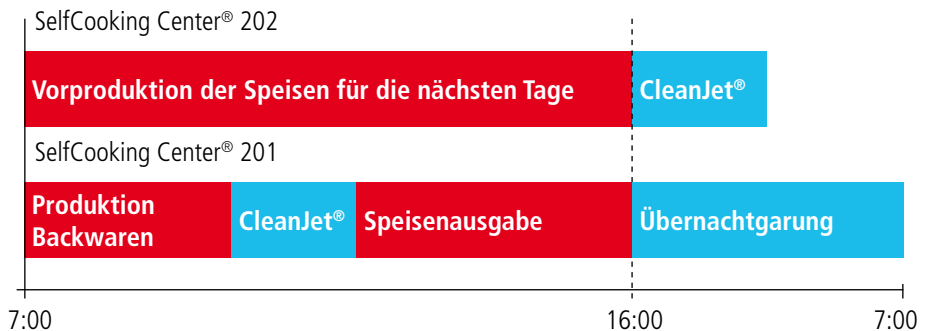
LevelControl® überwacht jeden Einschub sekundengenau und Sie bewahren souverän den Überblick.

Nutzen Sie die Kapazität Ihres SelfCooking Center® rund um die Uhr durch eine perfekte zeitliche Planung für die Produktion und Ausgabe.

- Das Garen über Nacht schafft Ihnen zusätzliche Produktionskapazität.
- Aufgrund der kurzen Nachproduktionszeiten können Sie mit nur einem SelfCooking Center® große Mengen vollenden und schaffen somit zusätzliche Kapazitäten.
- Durch rollierende Beschickung können Sie parallel zur Ausgabe die Speisen für den nächsten Tag produzieren.
- Die vollautomatische Reinigung erlaubt Ihnen bis zum Dienstende zu produzieren und spart Zeit und Arbeitskraft.

Sehen Sie an unserem Beispiel, wie Sie große Personenzahlen mit Finishing® in nur 2 SelfCooking Center® bewirten und gleichzeitig, ohne Überwachung, die Speisen für die nächsten Tage produzieren.

- 7:00 Uhr Dienstbeginn, Entnahme Nachtgarung ⇨ kühlstellen
Beginn Produktion Backwaren
Beginn Vorproduktion der Speisen für die nächsten Tage
Portionieren der Speisen und Befüllen der Container zur Ausgabe
- 10:00 Uhr Start CleanJet®-Reinigung
- 11:00 Uhr Mittagspause
- 11:30 Uhr Beginn rollierende Beschickung und Speisenausgabe
- 15:30 Uhr Vorbereitung Nachtgarung



- 16:00 Uhr Start Nachtgarung
Start CleanJet®-Reinigung
Dienstende

7. Finishing® Pizza, Backwaren und Überkrusten



Pizza

- Für das Vollenden von vorgebackenen Produkten, z. B. Pizzen, Flammkuchen oder Pizzabaguette.

- Alle Sorten auch gefroren, in Voll- oder Teilbeschickung.



hell



dunkel

- Bereiten Sie 100 Pizzen in nur 10 Minuten zu.

Verwenden Sie hierzu die speziellen RATIONAL Pizziformen.

Für Pizzen bis zu einem Durchmesser von 28 cm.



kurz



lang

- Tiefgekühlte Produkte, die Sie in größeren Mengen benötigen, legen Sie gefroren auf Ihr Zubehör. Die noch gefrorenen Produkte lassen sich so leichter handhaben.



Backwaren

- Für das Vollenden von unterschiedlichen Backwaren sowie Brot und Brötchen. Produkte vom Vortag oder auf Vorrat gebackenes Brot wird wieder perfekt aufgebacken und schmeckt wie frisch gebacken.



hell



dunkel

- Sie können sogar tiefgefrorene Produkte mit Finishing® Back-

waren vollenden. Benützen Sie aus Sicherheitsgründen den im Starter-Kit mitgelieferten Vorbohrer um den Kerntemperaturfühler in das noch gefrorene Produkt zu stechen.



trocken



feucht



Überkrusten

- Für das Vollenden von Großbratstücken mit Kruste oder ganzen Hähnchen.

- Die Speisen werden prozessgesteuert auf die vorgeschriebene Verzehrttemperatur vollendet und somit HACCP-Vorschriften gerecht.



hell



dunkel

- Für Mischbeschickungen in unterschiedlichen Größen nutzen Sie die „Weiter“-Funktion. Wechseln Sie nach Erreichen der Kerntemperatur den Kerntemperaturfühler vom kleinsten in das nächst größere Produkt.

Tipp:

- Wählen Sie bei vorgebräunten Produkten einen niedrigeren Bräunungsgrad, da die Produkte beim Finishing® etwas nachbräunen.

8. Finishing® in der Praxis

Peter Griebel, Küchendirektor des Estrel in Berlin

„Mit RATIONAL-Finishing® erreicht das Essen den Gast immer heiß und in perfekter Qualität“.



Das Berliner Hotel Estrel ist Europas größter Convention-, Entertainment- und Hotel-Komplex. Rund um die wie eine Piazza angelegte Lobby befinden sich fünf Restaurants. Zusätzlich lädt in den Sommermonaten der direkt am Wasser gelegene Biergarten zu Speis und Trank ein.

Der Küchendirektor, Peter Griebel, und sein Team servieren Menüs für bis zu 4.000 Personen und bieten Buffets bis zu 8.000 Personen an. Die Durchführung von Banketten ist in den meisten Hotels schon für wesentlich weniger Gäste mit vielen Strapazen verbunden, denn das Essen muss auf die Minute genau fertig werden. Da kommt es dann schon einer mittleren Katastrophe für die Küche gleich, wenn sich der Zeitpunkt des Essens auf Wunsch des Kunden auch nur um 30 Minuten verschiebt. Das Essen muss in diesen Fällen warm gehalten werden und verliert sehr schnell an Qualität. Das Ergebnis sind unzufriedene Gäste und ein gestresstes Küchenpersonal.

Das Estrel setzt auf die neueste Garteknologie von RATIONAL und beschreitet für seine Veranstaltungen einen sehr innovativen Weg. Peter Griebel: „Mit dem RATIONAL-Bankettsystem

8. Finishing® in der Praxis



sparen wir uns viel Stress beim Bankett. Bei uns beginnt das Mise en place schon einige Tage vor dem Bankett: Nachdem wir die Zutaten im SelfCooking Center® gekocht haben, wird alles schockgekühlt. Ein unerwünschtes Weitergaren wird so vermieden - die Qualität der Speisen bleibt somit auf höchstem Niveau. Das Essen wird dann portioniert, schön auf Tellern oder in Behältern angerichtet und anschließend in Hordengestellwagen gekühlt gelagert. Die perfekt angerichteten Speisen bleiben solange gekühlt, bis das Bankett stattfindet, gegebenenfalls auch mehrere Tage. Selbst wenn sich der Beginn des Banketts verschiebt, ist das für uns kein Problem, denn es dauert lediglich 6 Minuten die Teller im SelfCooking Center® zu vollenden und maximal 30 Minuten

um das komplette Buffet zu bestücken.“ Ein positiver Nebeneffekt ist, dass jetzt nicht einmal mehr die Teller aufgewärmt werden müssen: „Das geschieht jetzt automatisch während des Finishing®-Prozesses“, freut sich Peter Griebel.

Auch der Service ist mit RATIONAL ein Kinderspiel: „Damit das Essen beim Transport zur Ausgabe nicht abkühlt, stülpen wir ein Thermocover über den Hordengestellwagen“, erklärt Peter Griebel. „Darunter halten sich die Speisen mindestens 20 Minuten heiß. Da macht es auch nichts aus, dass die Wege im Estrel oft weit sind.“ An der Ausgabe angekommen werden die Gerichte mit Sauce und Garnitur vollendet und auf kurzen Wegen serviert. „Mit RATIONAL-Finishing® erreicht das Essen den Gast immer heiß und in perfekter Qualität“, freut sich Küchendirektor Peter Griebel.

Der Einsatz der RATIONAL-Technologie garantiert nicht nur konstante Qualität und weniger Stress in der Küche, die Vorteile aus betriebswirtschaftlicher Sicht sind ebenfalls immens. Peter Griebel: „Seitdem wir mit dem RATIONAL-Bankettsystem arbeiten, können wir unsere Wareneinsätze exakt kalkulieren und aufgrund der entzerrten Produktionsprozesse mit günstigeren Personalkosten arbeiten. Im Vergleich zu konventioneller Zubereitung erwirtschaften wir heute einen wesentlich höheren Gewinn.“

9. Referenzen



Spitalzentrum, Biel, Schweiz

“Ich kann nichts anderes sagen, die Qualität aus dem SelfCooking Center® ist einfach sensationell. Zusätzlich brauche ich durch Vorproduktion und Finishing® deutlich weniger Personal in Spitzenzeiten.”

Silvio Ludwig, Küchenchef



The Vineyard, Newbury, Großbritannien

“Dank SelfCooking Center® kommt unsere Michelin-Stern Qualität jetzt auch bei Banketten mit 80 und mehr Personen voll zum Tragen. Das SelfCooking Center® revolutioniert die Küchen.”

John Campbell, Executive Chef



Schiller's Restaurant, Koblenz, Deutschland

“Wenn wir unsere Küche klassisch ohne die beiden SelfCooking Center® und ohne Finishing® Konzept umsetzen würden, bräuchten wir sicherlich etliche Köche mehr. Im Verhältnis dazu ist die Investition gering.”

Mike Schiller, Eigentümer

RATIONAL Großküchentechnik
Iglinger Straße 62
86899 Landsberg a. Lech/Germany
Tel.: +49 8191 327387
E-Mail: info@rational-online.de
www.rational-online.de

RATIONAL Belgium nv
Zandvoortstraat 10 Bus 5
2800 Mechelen/Belgium
Tel: +32 15 285500
E-mail: info@rational.be
www.rational.be

FRIMA RATIONAL France S.A.S.
4 Rue de la Charente - BP 52
F-68271 WITTENHEIM Cedex
Tel: +33 389 570 555
E-mail: info@rational-france.fr
www.rational-france.fr

RATIONAL International AG HELLAS
19ο χιλ. Θερμ. & Πλινθ. Τ.Θ. 4317
57019 Θεσσαλονίκη
Τηλ: +30 23920 39410
rationalgreece@rational-online.gr
www.rational-online.gr

RATIONAL Ibérica Cooking Systems S.L.
Ctra. de Hospitalet, 147-149
Cityparc / Edif. Paris D
08940 Cornellà (Barcelona)/ SPAIN
Tel: +34 93 4751750
E-Mail: rational@rational-iberica.com
www.rational-iberica.com

RATIONAL Italia S.r.l.
via Venier 21
30020 Marcon (VE)/ITALY
Tel: +39 041 5951909
E-mail: info@rationalitalia.it
www.rational-italia.it

**RATIONAL Nederland
Grootkeukentechniek BV**
Twentepoort West 7
7609 RD Almelo/THE NETHERLANDS
Tel: +31 546 546000
E-mail: info@rational.nl
www.rational.nl

RATIONAL Sp. z o.o.
ul. Trylogii 2/16
01-982 Warszawa/POLAND
Tel: +48 22 8649326
E-mail: info@rational-polska.pl
www.rational-polska.pl

RATIONAL Scandinavia AB
Kabingatan 11
212 39 Malmö/SWEDEN
Tel: +46 40 680 85 00
E-mail: info@rational-scandinavia.se
www.rational-scandinavia.se

RATIONAL Schweiz AG
Heinrich-Wild-Strasse 202
9435 Heerbrugg/SWITZERLAND
Tel: +41 71 727 9092
E-Mail: info@rational-schweiz.ch
www.rational-schweiz.ch

RATIONAL Slovenija SLO
Ronkova ulica 4
2380 Slovenj Gradec / Slovenija
Tel: +386 (0)2 8821900
E-mail: info@slorational.si
www.slorational.si

RATIONAL UK
Unit 4 Titan Court, Laporte Way
Portenway Business Park
Luton, Bedfordshire, LU 4 8EF
GREAT BRITAIN
Tel: 00 44 (0) 1582 480388
E-mail: rational@rational-uk.co.uk
www.rational-uk.com

RATIONAL AUSTRIA GmbH
Innsbrucker Bundesstrasse 67
5020 Salzburg/AUSTRIA
Tel.: 0043 (0)662-832799
E-Mail: office@rational-austria.at
www.rational-austria.at

РАЦИОНАЛЬ в России и СНГ
117105 г. Москва,
Варшавское шоссе, д. 25а, стр. 6
Тел: +7 495 663 24 56
Эл. почта: info@rational-russland.com
www.rational-russia.ru

**RATIONAL International AG
Istanbul Irtibat Bürosu**
Acibadem Cad., İbrahimpaşa
Konutları, C1-C Blok, No.: 39,
Kadıköy, 34718 İstanbul
Tel./Faks: +90 (0) 212 339 98 18
E-mail: info@rational-international.com
www.rational-international.com

RATIONAL AUSTRALIA PTY LTD
156 Swann Drive
Derrimut, VIC 3030
Tel: +61 (0) 3 8369 4600
E-mail: info@rationalaustralia.com.au
www.rationalaustralia.com.au

RATIONAL NZ Ltd
208-210 Neilson Street
Onehunga, 1061
Auckland, 1643
Tel.: +64 (9) 633 0900
E-Mail: sales@rationalnz.co.nz
www.rationalnz.co.nz

RATIONAL International Middle East
Montana Building, Floor 303
Zaabeel Road, Dubai, UAE
Phone: +971 4 337 5455
eMail: info@rational-middleeast.com
www.rational-middleeast.com

RATIONAL Canada Inc.
2410 Meadowpine Blvd., Unit 107
Mississauga, Ontario L5N 6S2/CANADA
Toll Free: 1-877-RATIONAL (728-4662)
E-mail: postmaster@rationalcanada.com
www.rational-canada.com

RATIONAL USA Inc.
895 American Lane
Schamburg, IL 60173
Toll Free: 888-320-7274
E-mail: info@rationalusa.com
www.rational-usa.com

**RATIONAL International AG
Office Mexico**
Innoparc 01
Heinrich-Wild-Strasse 202
CH-9435 Heerbrugg
Switzerland
Tel. en México: +52 (55) 5292-7538
eMail info@rational-mexico.com.mx
www.rational-mexico.com.mx

RATIONAL BRASIL
Rua Prof. Carlos de Carvalho, 113 - Itaim Bibi
São Paulo, SP
CEP: 04531-080
Tel.: +55 (11) 3071-0018
Internet: www.rational-online.com.br
E-mail: info@rational-online.com.br

株式会社 ラショナル・ジャパン
〒112-0004
東京都文京区後楽2丁目2番22号
住友不動産飯田橋ビル2号館ウイング
Tel: (03) 3812-6222
メールアドレス: info@rational-japan.com
ホームページ: www.rational-japan.com

RATIONAL 上海
上海市肇嘉浜路798号
坤阳国际商务广场201B室
邮政编码200030 中国
电话: +86 21 64737473
电邮: shanghai.office@rational-china.com
www.rational-china.cn

RATIONAL Korea
라치오날코리아(주)
서울 강남구 삼성동 57-1 삼에빌딩
대한민국
전화: +82-2-545-4599
E-mail: info@rationalkorea.co.kr
www.rationalkorea.co.kr

RATIONAL India
Unit No 24, German Center
12th Floor, Building 9B
DLF Cyber City, Phase III
Gurgaon, 122002
Haryana, India
Phone +91 124 463 58 65
info@rational-online.in
www.rational-online.in

RATIONAL International AG
Heinrich-Wild-Straße 202
CH-9435 Heerbrugg
Tel: +41 71 727 9090
Fax: +41 71 727 9080
E-mail: info@rational-international.com
www.rational-international.com

RATIONAL AG
Iglinger Straße 62
86899 Landsberg a. Lech
Tel: +49 8191 3270
Fax: +49 8191 21735
E-mail: info@rational-ag.com
www.rational-ag.com

