

LOKALANZEIGER

Sonderausgabe
Juni
2023

FACHZEITSCHRIFT FÜR GASTRONOMIE UND HOTELLERIE IN MECKLENBURG-VORPOMMERN

Ostsee-Brauhaus setzt auf RATIONAL

Kombinieren Sie jetzt!

RATIONAL

iKitchen 
by RATIONAL



iCombi Pro



iVario Pro

Weitere Informationen unter

 0800 456 6000

www.gastrodax.de



Neue Horizonte in der Gastronomie

Nancy Vaegler und Henry Schmidt von der New Gastroline GmbH
im Gespräch mit Markus Falenski der Ostsee-Brauhaus AG-Hotel

Im Mittelpunkt des Gesprächs steht der Mehrwert der innovativen Multifunktionsgargeräte der RATIONAL AG für die Gastronomiebranche. New Gastroline hat nachgefragt, was die Gründe für die Anschaffung waren und inwiefern die neuen intelligenten Gargeräte die Arbeit in der Küche erleichtern.

Das Unternehmen New Gastroline traf auf Markus Falenski den charismatischen Brauhaus-Wirt und Biersommelier des Kühlungsborner Brauhauses. Gegenstand des Gesprächs waren die vielfältigen Benefits der Multifunktionsgargeräte iCombi Pro und iVario Pro.

Intelligente Küchenhelfer

Der bayrische Markenhersteller, die RATIONAL AG, ist auf die Herstellung hocheffizienter thermischer Kochtechnik spezialisiert. Seit 50 Jahren setzt das Unternehmen stets neue Maßstäbe in der Gastronomiebranche. Durch den Einsatz innovativer Technologie, gepaart mit einer ausgeprägten Kundenorientierung, wurde das Unternehmen schnell zu einem international bekannten Unternehmen innerhalb der Branche. Mit der iKitchen brachte der Hersteller gleich zwei intelligente Produkte auf den Markt, die in der Profiküche mittlerweile zum Standard-Repertoire zählen. Damit revolutionieren Sie nicht nur den Gastro-Markt, sondern auch die professionelle Küche.

New Gastroline agiert inkognito

Das Kühlungsborner Brauhaus ist schon seit mehreren Jahren New Gastroline-Kunde. Die Entwicklung und Umsetzung der Großküchenkonzepte für die beiden Restaurants in Rostock und Kühlungsborn haben maßgeblich zur Vertrauensbasis zwischen den beiden Parteien beigetragen. Nancy Vaegler, Online-Marketing Managerin bei New Gastroline schleuste sich daraufhin inkognito ins Kühlungsborner Brauhaus ein und nahm an der wöchentlich stattfindenden Brauereiführung teil. Innerhalb der einstündigen Session informierte sie sich über die richtige Lagerung, Temperatur und den allgemeinen Brauprozess. Als Gast lernt New Gastroline nicht nur neue Perspektiven kennen, sondern auch die Arbeit in der Profiküche.

Restaurant mit einzigartiger Note

Ein Blick hinter die Kulissen verrät, dass die Effizienz im Kühlungsborner Brauhaus großgeschrieben wird. Denn die Restaurantküche ist von Stress und Hektik gekennzeichnet. Oftmals herrscht ein rauer Umgangston. Schon früh beginnen die Vorbereitungen für das Abendgeschäft, Wochenend- und Feier-



Das Kühlungsborner Brauhaus

tagsarbeit inklusive. Smartes Equipment, wie das der RATIONAL AG, tragen zu einer positiven Veränderung im Küchenalltag bei.

Das charmante Restaurant im schönen Ostseebad ist weithin für seine deftige gutbürgerliche Küche mit bayerischem Touch bekannt.

Zu Stoßzeiten ist das Restaurant stets gut besucht. Es ist äußerst empfehlenswert rechtzeitig einen Tisch für das Wochenende zu reservieren, da die Nachfrage sehr hoch ist.

Markus Falenski hat es geschafft, dem Restaurant mit seiner hauseigenen Braumanufaktur eine einzigartige Note zu verleihen.

Die Kombination aus kulinarischem Genuss und selbst gebrautem Bier ist zu einem Alleinstellungsmerkmal des Brauhauses geworden und zieht Gäste aus nah und fern an.

Regelmäßig finden Brauereiführungen und Verkostungen im Braukeller statt, wo das exklusive Bier direkt vor Ort produziert

und ausgeschenkt wird. Das Herzstück des Brauhauses ist in den Geschmacksrichtungen Dunkles, Helles und als Weißbier erhältlich und wird bei angenehmen 6 bis 8 Grad gelagert.

Die Entscheidung ist geprägt von Pragmatismus

Die Profiküche des Brauhauses arbeitet nun schon seit über zwei Jahrzehnten mit den Geräten des beliebten Markenherstellers. Markus Falenski berichtet, dass die Entscheidung zur Anschaffung dieser Geräte hauptsächlich pragmatischer Natur war. Die alten Geräte versagten den Dienst, sodass ein Ersatz erforderlich war und die hochtechnologischen Produkte von RATIONAL erwiesen sich als ideale Lösung.

Nach dem iVario Pro, folgten Kombidämpfer iCombi Pro und komplettierten die Küchenkombination.



Links Biersommelier Markus Falenski und rechts Küchenchef Michel Schwarz in der hauseigenen Braumanufaktur
Fotos: New Gastroline GmbH / Kühlungsborner Brauhaus

Benefits im Detail

Die Multifunktionsgargeräte der RATIONAL AG haben das Kühlungsborner Brauhaus-Team in vielerlei Hinsicht beeindruckt. Laut Chef de Cuisine Herr Michel Schwarz sind die Programme der Geräte exzellent geschrieben. Außerdem sind diese langlebig, robust und äußerst pflegeleicht.

Besonders beim Zubereiten von à la carte Gerichten, die über Nacht gegart werden müssen, erweisen sich die Geräte als besonders zeitsparend. Durch diese praktische Funktion kann



Um sich für die langjährige Loyalität zu bedanken, überreicht Nancy Vaegler an das Team einen 200,-€ Einkaufsscheck. Von links: Online Marketing Managerin Nancy Vaegler, Brauhaus-Wirt Markus Falenski und Küchenchef Michel Schwarz

das Essen bereits vor Arbeitsbeginn fertiggestellt werden, was eine effizientere Nutzung der Arbeitszeit ermöglicht.

Angesichts des herrschenden Fachkräftemangels spielen die digitalen Kombinationsgeräte der RATIONAL AG eine entscheidende Rolle. Sie übernehmen effizient Arbeitsschritte und tragen so zur Entlastung des Küchenteams bei. Sowohl Herr Falenski als auch Herr Schwarz betonen, dass die Geräte wertvolle Unterstützung bieten, ohne dass die Befürchtung eines Jobverlustes entsteht.

Es ist erfreulich zu erfahren, dass die Mitarbeiter keinerlei Probleme im Umgang mit der iKitchen haben und dass sie als hochgradig unterstützend empfunden werden.

So ist der älteste Mitarbeiter des Brauhauses, der täglich mit den smarten Kochsystemen arbeitet, um die 60 Jahre alt. Für die Anschaffung ist das Alter demzufolge kein absolutes Ausschlusskriterium.

Die größte Hilfe bieten die Kochsysteme aber im Vorgarprozess und bei der Ausgabe von Haxen. Diese werden nochmals in der Großküche bei hoher Temperatur überkrustet, um den Gästen ein hervorragendes kulinarisches und leckeres Geschmackserlebnis zu verschaffen.



Das mit Leidenschaft hergestellte Kühlungsborner Brauhaus-Bier in den Geschmacksrichtungen Helles, Dunkles und Weißbier

Der New Gastroline Service ist sehr empfehlenswert, resümiert Herr Schwarz zum Abschluss des Gespräches. Dabei lobte er unter anderem die Wochenend- und Feiertagsbereitschaft des Großkücheneinrichters. Der zuverlässige Reparaturdienst und das enge Vertrauensverhältnis, das durch Henry Schmidt (Außendienst New Gastroline), der den Bau der beiden Küchen in Kühlungsborn und Rostock begleitet hat, entstand, führten zu der Entscheidung, die Produkte beim Großküchenkonzeptinist New Gastroline zu kaufen.

New Gastroline sagt DANKE!

Wir von New Gastroline möchten Herrn Falenski und seinem Team für seine Zeit und Loyalität herzlich danken.

Wir prämiieren die Entscheidung für iCombi Pro in Kombination mit iVario mit einem 200,- € Scheck für den nächsten Einkauf und wünschen dem gesamten Team weiterhin alles Gute und allen Gästen einen guten Appetit!

Sollten auch Sie Fragen zu iCombi und iVario haben, wenden Sie sich an folgenden Kontakt:

New Gastroline GmbH
 Barthestraße 115, 18356 Barth, Tel: 038231-676-0
 Website: <https://www.newgastroline.de/>
 Onlineshop: <https://www.gastrodax.de/>
 Social Media:
<https://www.facebook.com/newgastroline/>
<https://www.facebook.com/gastrodax>
<https://twitter.com/Gastrodax>
<https://www.instagram.com/gastrodax/>



iVario Pro vom Markenhersteller RATIONAL AG

Ostsee-Brauhaus AG-Hotel
 Strandstraße 41, 18225 Kühlungsborn-Ost
 Tel: 038293/406-0
 E-Mail: info@ostsee-brauhaus.de
 Website: <https://kuehlungsborner-brauhaus.de/>
 Social Media:
<https://www.facebook.com/OstseeBrauhaus>

Kombinieren Sie jetzt!



iKitchen 
 by RATIONAL



iCombi Pro



iVario Pro

Weitere Informationen unter

 0800 456 6000

www.gastrodax.de

