

„Als Standard in der Profiküche durchsetzen“

Seit Ende 2019 produziert Cool Compact als erster deutscher Kühltechnik-Hersteller eigene Schnellkühler/Schockfroster. Über die Gründe für den Aufbau der eigenen Produktion und den Markt sprach GastroSpiegel exklusiv mit den Geschäftsführern Markus Sidler und Andreas Lindauer.

Wer glaubt, dass es im Schwabenland immer nur ums Sparen gehe, der ist spätestens beim Besuch der Cool-Compact-Produktion am Standort Grosselfingen südlich von Stuttgart enttäuscht. Denn hier wurde bereits in den vergangenen Jahren regelmäßig in die Produktion, in Forschung & Entwicklung sowie in die Gebäude investiert (siehe GastroSpiegel 10-2019, Seite 4-6). Die aktuell größte Investition in die Produktion ist eine weitere Blechverarbeitungsstraße, die im Oktober 2020 installiert wurde – während der Corona-Pandemie. Besonders wichtig ist für den Hersteller aber eine Produktentwicklung, die bereits vor einigen Jahren in Angriff genommen und Ende 2019 finalisiert wurde: die Schnellkühler/Schockfroster unter dem Namen Vintos und Vintos plus. Markus Sidler erklärt im Gespräch mit der GastroSpiegel-Redaktion die Entwicklung: „Wir haben in der Vergangenheit durch den Zukauf von Schnellkühlern/Schock-



Als erster Hersteller baut Cool Compact in Deutschland eigene Schnellkühler/Schockfroster in einer hochmodernen Produktionsumgebung.

frostern unser Sortiment abgerundet, den Markt ausführlich kennengelernt und gleichzeitig eigene Kompetenzen in diesem Bereich aufgebaut.“ Allerdings musste Sidler feststellen, dass man bei Zukaufgeräten nur in kleinem Maß Änderungswünsche beim Hersteller durchsetzen kann. Gleichzeitig habe man durch den starken Wettbewerb sowie durch viele Gespräche mit Fachhändlern und Planern erfahren, wo die Stärken und Schwächen der Geräte anderer Hersteller liegen, wie Andreas Lindauer ergänzt. So war es für die beiden Geschäftsführer nach einer eigenen Marktanalyse klar, dass man in einem wachsenden Marktsegment auch mit eigenen und besseren Geräten erfolgreich sein könnte.

Eigene Steuerung entwickelt

Für Markus Sidler, der im Unternehmen vor allem für Produktion und Technik zuständig ist, stand vor allem die Entwicklung einer eigenen Steuerung im Vordergrund. „Die Qualität der Gerätesteuerung sowohl bei unserem Lieferanten als auch bei den Wettbewerbern hat nicht

unseren Ansprüchen genügt. Es wurde beispielsweise zu viel Wert auf unwichtige oder überflüssige Anwendungen gelegt.“ Als Beispiel nennt Sidler die „Warme Technik“ – damit mein er beispielsweise die Regeneration oder das Garen von Speisen und Lebensmitteln im Schnellkühler/Schockfroster. „Das ist zwar nicht unwichtig, aber beim Schnellkühlen und Schockfrostern geht es in erster Linie darum, die Kühlprozesse zu optimieren und für den Kunden die beste Kühltechnik bereitzustellen.“ Neben der Kühltechnik ist für Markus Sidler aber besonders wichtig, dass mit den Geräten Vintos und Vintos plus technisch hochwertige Geräte angeboten werden, die Made in Germany sind. „Das ist ein Qualitätsversprechen, mit dem wir unseren Kunden auch technologische Vorteile versprechen“, hebt Sidler hervor. Während andere Hersteller im Ausland oft mit Lohnvorteilen und günstigen Preisen punkten können, setzt Cool Compact auf technologische Vorteile. Dafür wurde die Steuerung mit einem Partner selbst entwickelt, die Erfahrung

der eigenen Mitarbeiter und der Marktpartner konnte einfließen und es wurde ausführlich selbst getestet, wie Sidler erklärt. Mit dem Ergebnis ist er sehr zufrieden: „Wir bieten als deutscher Hersteller den derzeit besten Kühltechnikprozess für Schnellkühler und Schockfroster an.“

An den Anwender angepasst

Wo einige Highlights der neuen Geräte liegen, erläutert Andreas Lindauer im Detail. So wurde zum Beispiel die Steuerung besser an die Bedürfnisse des Anwenders angepasst, der auf mehr voreingestellte Programme als beim Vorgängermodell zurückgreifen kann. Außerdem kann der Küchenchef jetzt seine HACCP-Dokumentation selbstständig definieren und nachweisen, wie viel von welchem Produkt eingegeben wurde. Darüber hinaus können die Kunden die vorgegebenen Zyklen in einzelnen Schritten verändern, indem eigene, gute Erfahrungen in die Grundeinstellung einfließen, um die Ergebnisse zu verbessern. Hinzu kommt der „automatische Kerntemperaturfühler“. Bei falscher Bedienung stellt das Gerät auf Zeitautomatik um, damit das Produkt in jedem Fall bedarfsgerecht heruntergekühlt oder schockgefrostet wird. Ein echtes Alleinstellungsmerkmal ist die Smart-Door-Automatik, die über einen kontaktlosen Fußsensor die Tür öffnet, ohne dass der Anwender den heißen GN-Behälter abstellen muss. Wichtig sind auch Warnhinweise, damit die Tür nicht im aktiven Modus geöffnet bleibt, und Standardeinstellungen für das Abtauen der Geräte. Auch mechanische Komponenten sind durchdacht, so

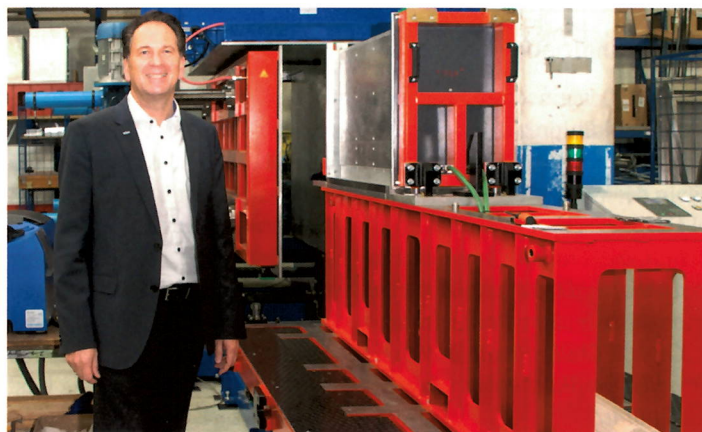
FERMOSTOCK
Das N°1 Kühlraumregal

Made in EU

Fermod GmbH
Tel. +49 (0)2561/979 0477
www.fermodeurope.eu



Die Geschäftsführer Markus Sidler (l.) und Andreas Lindauer von Cool Compact sind mit dem Vertriebsstart der neuen Vintos-Schnellkühler/Schockfroster sehr zufrieden.



Für das Aufschäumen der Vintos-Bauteile hat Markus Sidler spezielle Produktionsanlagen anfertigen lassen, die dem hohen Druck im Aufschäumprozess standhalten.

dass beispielsweise kein Handtuch in den Türspalt gesteckt werden muss, um das Gerät im Innenraum zu trocknen. Eine Druckkugel hält die Tür in Stillstandszeiten offen.

Transparent Vorgaben eingehalten

Angesprochen auf die Kühltechnologie der Geräte und die Ein-

haltung der DIN 18872 und der DIN 10536 betont Markus Sidler die Leistungsfähigkeit der Geräte auch über die Vorgaben der DIN hinaus (mehr zum Thema Anwendung siehe das Interview mit Andreas Glose). „Durch unsere Steuerung, die Lüftergeschwindigkeit und die Bauart des Innengehäuses inklusive Luftführung werden die Lebensmittel in unse-

ren Geräten optimal heruntergekühlt“, ist Sidler von den Ergebnissen begeistert. Außerdem hebt er hervor, dass man sich genau an die Vorgaben der DIN halte und hier sehr transparent sei. „Anders als mache Wettbewerber“, wie der Ingenieur hervorhebt. Dies habe er in der Analyse der Wettbewerbsprospekte und durch Vergleichsmessungen fest-

stellen müssen. „Unsere Geräte können mühelos Kartoffelpüree mit je 3,6 Kilogramm Füllmenge in 10 x GN 1/1-Behältern nach den DIN-Vorgaben herunterkühlen – und wir schaffen sogar 50 Kilogramm“, legt sich Sidler fest. Für den Anwender sei es mit der neuen Steuerung außerdem besonders leicht, eigene Programme zu schreiben, die ebenfalls in-

DANKE FÜR IHRE TREUE ...



alexandersolia

Food processing

... in anspruchsvollen Zeiten!

„Ein langfristiger Prozess“

In der Gemeinschaftsverpflegung ist neben dem Regenerieren und der Speisenverteilung insbesondere der genormte Schnellkühlprozess wichtig. Worauf dabei zu achten ist, erfuhr GastroSpiegel von Andreas Glose, Keyaccount-Manager sowie Leiter Kundens Schulungen bei Cool Compact Kühlgeräte.

GastroSpiegel: Herr Glose, gehört die Entkopplung der Produktions-, Lager- und Ausgabe-prozesse – zum Beispiel durch Cook & Chill – heute bereits in vielen Großküchenbetrieben zur Realität?

Glose: Bezogen auf Cook & Chill können wir nach unserer Erfahrung nur bedingt bestätigen, dass die zeitentkoppelte Produktion in vielen Großküchen heute zur Realität gehört. Unserer Wahrnehmung nach wird noch häufig im Cook & Serve und Cook & Hold gearbeitet. Auch wird in vielen Küchen zeitentkoppelt ohne Schnellkühler gearbeitet. Das ist allerdings wenig professionell und unter Aspekten der Lebensmittelhygiene bedenklich.

GastroSpiegel: Wie hat sich der Cook&Chill-Markt in den vergangenen Jahren aus Ihrer Sicht entwickelt?

Glose: Der Markt ist immer mehr bereit für die zeitentkoppelte Produktion mit einem Schnellkühler/Schockfroster. Positiv verändert sich auch die Einsicht, dass beim Cook & Chill die Speisen nicht irgendwo zum Abkühlen stehen dürfen – auch nicht im Kühlhaus. Sowohl der Anwender als auch Planer und Berater im Fachhandel berücksichtigen nicht

immer, dass der Schnellkühler in jede Küche gehört, um hygienische Qualität mit zeitentkoppelter Produktion optimal zu kombinieren.

GastroSpiegel: Wie stark ist die Nachfrage nach Cook&Chill-Lösungen – insbesondere durch Care-Großküchen in Krankenhäusern und Seniorenheimen?

Glose: In diesen Bereichen gibt es eine hohe Akzeptanz – das ist vor allem den besonders hohen hygienischen Ansprüchen in der Care-Verpflegung geschuldet. Im Bereich der Krankenhäuser sehen wir immer mehr Neubauprojekte, in denen Schnellkühler oder auch Rückkühlkessel wichtige Bestandteile sind. Einer der aktuell stärksten Märkte ist die Seniorenverpflegung. Hier wurde auch bereits in den letzten Jahren viel in Schnellkühler investiert.

GastroSpiegel: Wie wichtig ist die genaue Einhaltung der Kühlprozesse – vor allem unter Berücksichtigung der DIN 18872 und der DIN 10536?

Glose: Unsere Haltung hier ist ganz klar: Wenn runtergekühlt wird, sollten die Zeiten laut DIN 10536 auch eingehalten werden. Die Geräte sind dazu technisch in der Lage. Dazu hilft auch, eine Höhe der GN-



„Im Bereich der Krankenhäuser sehen wir immer mehr Neubauprojekte, in denen Schnellkühler oder auch Rückkühlkessel wichtige Bestandteile sind“, sagt Andreas Glose von Cool Compact.

Behälter von 65 Millimeter nicht zu überschreiten. Man kann zwar auch in einem GN-Behälter mit 100 Millimeter Höhe innerhalb von 90 Minuten von 65 °C auf 3 °C abkühlen, jedoch reduziert man dadurch die mögliche Menge an abzukühlenden Speisen im Gerät.

GastroSpiegel: Werden nach Ihrer Einschätzung die Kühlprozesse in der Praxis richtig umgesetzt und die vorgeschriebenen Zeiten/Temperaturen eingehalten?


Glose: Wenn Kunden mit einem Schnellkühler/Schockfroster korrekt arbeiten, werden die Zeiten grundsätzlich eingehalten. Hierzu müssen

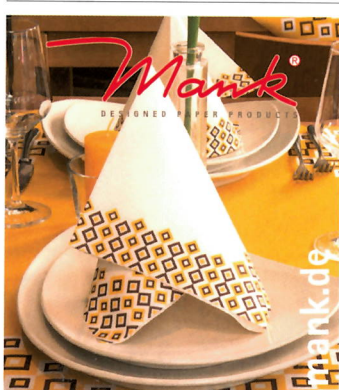
viele Kunden aber oft nochmals ausführlich geschult werden, um die korrekten Zeiten und Temperaturen genau einzuhalten.

GastroSpiegel: Gibt es noch Küchen, die ohne einen Schnellkühler zeitversetzt produzieren?

Glose: Leider ja. Das sind oft Betriebe, in denen wirklich noch die Kühlzelle als Rückkühler benutzt wird. Hier kommen zum Teil Rückkühlzeiten bei Lebensmitteln von mehr als fünf Stunden zustande – ohne dass diese Temperaturen kontrolliert werden. Das ist bedenklich.

GastroSpiegel: Eine Umstellung auf die zeitversetzte Speisenproduktion ist sicherlich nicht schnell erledigt. Wie sind hier Ihre Erfahrungen?

Glose: Das ist ein langfristiger Prozess, der nicht mal eben mit dem Kauf eines Schnellkühlers erledigt ist. Der Prozess sollte vor dem Kauf mit der geplanten Nutzung des Gerätes beginnen. Mit Hilfe unserer Anwendungsberater werden die ersten Schritte nach dem Kauf dann auf den richtigen Weg gebracht. Auch bieten wir Seminare für Kunden an, um bereits vor dem Kauf anwendergerecht zu informieren. 



nerhalb der Anforderungen laut DIN bleiben. Dazu können auch die vorhandenen Programme abgewandelt werden. Anschließend sei es in der Praxis aber wichtig, dass sich die Küchenmitarbeiter bei den Füllmengen an die Vorgaben halten.

Vertriebsstart gelungen

Dass der Vertriebsstart bereits vor dem Beginn der Corona-Pandemie lag, ist für Andreas

Lindauer ein großer Vorteil gewesen: „Wir konnten seit September letzten Jahres und zuletzt auf der Intergastra 2020 die Geräte zahlreichen Kunden sowie unseren Partnern in Planung und Fachhandel vorstellen, sodass der Vertriebsstart sehr gut gelungen ist.“ Wichtig sei vor allem gewesen, dass bereits frühzeitig Beratungs- und Service-Schulungen durchgeführt werden konnten, wie Lindauer

erklärt: „Wir haben 25 Standorte in Deutschland, an denen wir Schulungen durchführen können – das haben wir ausführlich genutzt.“

Seit Ausbruch der Corona-Pandemie sei zwar der Vertrieb und die Beratung etwas eingeschränkt gewesen, aber man habe bisher die Ziele sogar leicht übertroffen, wie die Geschäftsführer betonen. „Aufgrund zahlreicher Projekte hatten wir schon Ende letzten

Jahres einen hohen Auftragsbestand, den wir insgesamt halten konnten“, freut sich Andreas Lindauer. Hinzu kommt, dass die ausgelieferten Geräte nach Auskunft von Markus Sidler nur eine sehr geringe Fehlerquote haben, die meistens auf Bedienfehler zurückzuführen sind. „Daran sehen wird, dass sich die lange Entwicklungszeit und die ausführlichen Tests gelohnt haben“, sagt Sidler.

Fachhandelsvertrieb erfolgreich

Andreas Lindauer ist auch mit der vertieften Vertriebsstrategie über den Fachhandel sehr zufrieden: „In der Vergangenheit war es für manche Fachhändler schwierig, beim Thema Schnellkühler/Schockfroster sowie Cook & Chill seine Kunden ausführlich zu beraten. Durch unsere Strategie, die Fachhändler und Anwender intensiver zu schulen und mit unseren Anwendungsberatern zu unterstützen, ist der Fachhandelsvertrieb deutlich erfolgreicher geworden.“ Deshalb wolle man das Vertriebsmodell ausbauen, zu dem immer eine ausführliche Einweisung der Kunden durch einen Cool-Compact-Berater gehört. Lindauer empfiehlt dem Fachhandel, in speziellen Bereichen wie Schellkühler/Schockfroster weiter Kompetenz aufzubauen: „Wenn der Fachhandel hier seine Chancen nutzt und dem Kunden eine gute Beratung anbietet, bestellt er sicherlich nicht im Internet.“ Für den Bereich Service empfehlen die schwäbischen Geschäftsführer weiterhin die zirka 600 Kältefachbetriebe, die als Servicepartner auch für Cool Compact im Markt unterwegs sind. „Die Geräte und der Service werden immer anspruchsvoller, so dass wir unsere Servicepartner empfehlen – denn der Fachhandel kann sich nicht um alles kümmern“, betont Lindauer. Grundsätzlich sei aber jeder Fachhändler, der über die nötige Kompetenz verfüge, ein gerne gesehener Partner. Dies gelte aber in der Regel für

Stand-alone-Geräte, bei Verbundanlagen sollte immer ein zertifizierter Kältefachbetrieb hinzugezogen werden.

Entkoppelte Systeme setzen sich durch

Dass es sich für Fachhändler lohnt, weitere Beratungskompetenz aufzubauen, begründen Andreas Lindauer und Markus Sidler auch damit, dass der

Markt für Schnellkühler und Schockfroster noch deutlich ausbaufähig ist. „In der Gemeinschaftsverpflegung wird sich das Thema Schnellkühler/Schockfroster weiter durchsetzen, weil sich entkoppelte Systeme durch den Mangel an Fachkräften etablieren werden“, ist Lindauer sicher. In der Gastronomie sieht der Branchenkenner Deutschland noch als Entwicklungsland.

Nur die Ausflugsgastronomie habe hier schon die Vorteile in der bedarfsgerechten Produktion erkannt. Sein Fazit lautet: „Wir sind – auch zusammen mit den Wettbewerbern – noch nicht groß genug, um das Thema als Standard in der Profiküche durchzusetzen. Daran müssen wir zusammen mit den Planern und dem Fachhandel arbeiten.“

**Blut. Schweiß. Tränen.
Waren gestern.**

iCombi Pro. iVario Pro. Der neue Maßstab. Damit Sie noch intelligenter, effizienter, einfacher arbeiten können.

Neu gedacht. Neu gemacht.

**MORE 20
TOUR 20**

Jetzt anmelden und mehr erleben.
rational-online.com

RATIONAL