



Top² Anrichtesysteme

Mit Anrichtestationen Kosten sparen

Zur herkömmlichen Bandverteilung gibt es eine Alternative: Das Unternehmen Top² Anrichtesysteme setzt auf ein modulares Anrichtesystem in Zweierteams. Ulrike Lehmann, Leitung Vertrieb von Top², im Interview.

Was zeichnet das Top²-Anrichtesystem aus?

Im Gegensatz zu der Speisenverteilung am Band, wo je nach Größe des Hauses sechs bis 15 Mitarbeiter gebunden sind, arbeiten wir mit Zweierteams. Ein Organisationssystem, dessen Wirtschaftlichkeit in der Industrie schon lange Früchte trägt. Für die Küchen- und Wirtschaftsleiter bedeutet das, dass wesentlich weniger Personal zu den Anrichtezeiten an den Arbeitsschritt Speisenverteilung gebunden ist. Es werden zeitliche Ressourcen frei, die anderweitig eingesetzt werden können. Da angerichtet wird statt portioniert, steigt die optische Qualität des Tellers bzw. des Tablett. Nach maximal 30 Sekunden werden die Speisen auf den Tellern abgedeckt. Im Hinblick auf die Hygienevorschriften ein weiterer wichtiger Punkt, der zur Lebensmittelsicherheit in der Küche beiträgt. Gleiches gilt natürlich auch für

die geringeren Fehlerquoten, die wir im Vergleich zum Band beim Anrichten mit dem Top²-System erzielen.

Für welche Bereiche und Unternehmensgrößen eignet es sich?

Die Top²-Anrichtestationen, die den Mittelpunkt des Organisationssystems bilden, gibt es in zwei Ausführungen. Die heiße Anrichte, Top² hot, kommt bei den Verfahren Cook & Serve, Sous Vide etc. zum Einsatz. Die Top² cold unterstützt die Speisenverteilung im kalten Zustand bei den Verfahren Cook & Chill, Cook & Freeze etc. Das Top²-Anrichtesystem ist für nahezu alle Unternehmensgrößen geeignet. Es ist ein modulares System. D.h. je nach Anzahl der anzurichtenden Tablett kommen ein, zwei oder mehrere Anrichtestationen zum Einsatz. Durch die Modularität lassen sich darüber hinaus zu Zeiten geringerer Patienten- oder Bewohnerzahlen weitere personelle

Einsparungen erzielen. So genügt bei drei Anrichtestationen bereits eine Minderbelegung von rund 30 Prozent, um zwei von sechs Mitarbeitern bei der Speisenverteilung einzusparen. Ein Vorteil, der sich im Hinblick auf kürzere Patienten-Verweildauern in Krankenhäusern oder zusammenhängende Feiertagsperioden und Ferien durchaus in den Kosten niederschlägt.

Welche Einsparungen lassen sich damit im Vergleich zu herkömmlichen Bandsystemen erreichen?

Je nachdem, wie viele Tablett die Mitarbeiter in der Küche anzurichten haben und wie hoch die vereinbarten Personalkosten sind, amortisiert sich die Investition in ein Top²-Anrichtesystem bereits innerhalb von 12 bis 18 Monaten. Wir begleiten die Küchenteams mit unseren Trainern in den ersten Tagen nach der Einführung vor Ort. Gemeinsam mit dem Küchenteam wer-

den in dieser Zeit Anrichtestandards für die Zukunft erarbeitet, Speisepläne optimiert oder die Wege der Transportwagen effizient überdacht. Die Arbeit mit dem Top²-Anrichtesystem hat einen positiven Effekt auf alle Abläufe in der Zentralküche.

Welche Voraussetzungen muss man für eine Umstellung auf das Top²-Anrichtesystem mitbringen?

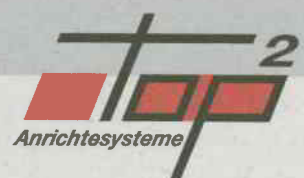
Keine. Nur den Willen, die Zukunft nicht als Feind sondern als Chance für Entwicklung zu betrachten.

Das beste Rezept für mehr Wirtschaftlichkeit und Qualität

Anrichten statt Portionieren | Cook & Serve, Cook & Chill, Cook & Freeze oder Sous-Vide, wir bieten das passende System.



Hygienisch Wirtschaftlich
Praxisgerecht
Effizient Ergonomisch
Qualität
Innovativ Leistungsstark



Stuttgarter Straße 14 D-70736 Fellbach
T 0711.3426686 F 0711.34248603
www.top2-anrichtesysteme.de



Das Top²-Anrichtesystem ist modular und für nahezu alle Unternehmensgrößen geeignet. Foto: Top²