



ascobloc

Form der Speisenpräsentation. Der Buffetständer aus poliertem Edelstahl garantiert mit rutschhemmenden Kappen den sicheren Halt der Schalen, auch wenn sie schräg aufgestellt werden. Neben den Größen von 20, 30 und 40 cm ist eine zusätzlich verstärkte 40 cm Variante erhältlich, die sich mit anschraubbaren Verlängerungen auf eine Höhe von

80 bis 120 cm strecken lässt. **Fazit:** Es gilt sich also rechtzeitig zu informieren. Der Koch bzw. Event-Gastronom von heute hat sich längst vom operativen Allrounder zum Verpflegungsspezialisten mit administrativem Tätigkeitsschwerpunkt entwickelt. Nicht nur deshalb lohnt sich die Investition in ein effizientes Küchenequipment: mit den wach-

TIPPS FÜR DIE EVENTPLANUNG

- Eine Präsentation verschiedener Buffets (Salat, Vorspeisen, Hauptgang, Desserts) entzerrt das Gästeaufkommen und vermeidet Schlangen und Wartezeiten
- Das Auge isst mit, z. B. durch kreative Arrangements oder dekorative Speisen wie geschnittenes Gemüse
- Dekorative Elemente, z. B. Leuchter oder Blumenschalen, steigern die Attraktivität
- Ein Speisenangebot auf verschiedenen Ebenen sorgt für Abwechslung und spart Platz
- Zügiges Nachbestücken des Buffets ist ein Muss
- Speisen zur besseren Übersichtlichkeit gut kennzeichnen
- Ein zum Tranchieren von Fisch oder Fleisch eingesetzter Koch steigert den Erlebniswert
- Bei Menüs einen sinnvollen Speisenablauf planen

senden Ansprüchen des Gastes muss das Verpflegungsspektrum gerade bei einer gleichbleibenden bzw. schrumpfenden Personaldecke Schritt halten können.

Daher sind festliche Anlässe auch stets eine Bewährungsprobe und ein Prüfstein für die Leistungsfähigkeit eines gastronomischen Betriebes. **mth**

Spülen mit viel Know-how

Feste-Claas hat sich bundesweit als Spezialist für mobile und individuell abgestimmte Spültechnik positioniert. Der Non-Food-Caterer stellt diese nicht nur für Events aller Art zur Verfügung, sondern entwickelt sie gemeinsam mit dem Hersteller auch weiter.



Zu den Kunden des Familienunternehmens aus Wolfenhausen zählen professionelle Festwirte und Caterer, Brauereien und deren Eventlogistiker, Getränkehändler, Vereine, die selbst Veranstaltungen durchführen, oder andere Non-Food-Caterer. Lieferbar sind neben der Spültechnik auch bis zu 100.000 Gläser und sonstiges Festzubehör. Entstanden ist das Spültechnik-Portfolio in enger Kooperation mit dem Hersteller der Maschinen, Müller Feinblechbautechnik, Frammersbach. „Die Zusammenarbeit ist super und die Qualität der Produkte erstklassig. Mit den handelnden Personen dort ist eine offene, vertrauensvolle und flexible Zusammenarbeit möglich. Ideen werden besprochen und geplant und dann aufgrund der Kosten die Sinnhaftigkeit abgewägt. So profitieren beide Seiten: Wir haben ein mit weiteren Besonderheiten ausgestattetes Produkt, das auf unsere Bedürfnisse im harten Eventgeschäft ausge-

legt ist und Müller kann sein Portfolio an Zubehör erweitern“, betont Jörn Müller, geschäftsführender Gesellschafter von Feste-Claas, der zufällig den gleichen Namen hat. Ein Beispiel dafür ist die Band-Durchlauf-Spülmaschine für Gläser BDS 1000 von Müller Feinblechbautechnik, die 2011 z. B. auf dem Cannstatter Wasen oder dem Freimarkt in Bremen im Einsatz war. „Die Maschine zeichnet sich durch ihre Erweiterbarkeit aus. An die Grundspülmaschine mit

einer Leistung von 100-120 Körben pro Stunde bzw. je nach Glasform bis zu 4.000 Stück pro Stunde können wir je nach Bedarf Komponenten wie eine Vorspülstation oder einen Beschickungswagen anbauen“, erklärt Jörn Müller. Zudem schätzt er die drei Spülzonen der Maschine: Waschzone, Heißnachspülung und Kaltachspülung. Letztere kann optional, je nachdem, ob die Gläser eingelagert oder direkt wieder am Ausschank eingesetzt werden sollen, zu- oder abgeschaltet werden. Neben den Sonderanfertigungen steht bei der Zusammenarbeit mit Müller Feinblechbautechnik auch die ständige Weiterentwicklung der BDS sowie des Zubehörs an. „Unsere neueste Weiterentwicklung ist die Anbringung von Not-Ausschaltern sowie einer Edelstahlschublade, die die Wasseraufbereitung aufnimmt. Solche Ideen besprechen wir gemeinsam und sehen dann, wie sie am Besten umgesetzt werden können“, resümiert Jörn Müller. **mth**

