



Platz eins für die
Betriebsverpflegung

Referenzbericht:
EinsEnergie
punktet mit
hochwertiger
Speisen-
versorgung
Chemnitz



Der **Chemnitzer Energiekonzern EinsEnergie** hat es sich zur Aufgabe gemacht, nicht nur bei der Gas-, Strom- und Telekommunikationsversorgung den vorderen Platz in Sachsen zu belegen, sondern auch mit vielfältigem sozialen Engagement zu punkten. Deshalb sollte das Betriebsrestaurant im neuen Hauptsitz in Chemnitz den Mitarbeitern nicht nur atmosphärische Annehmlichkeit bieten, sondern auch eine Versorgung mit hochwertigen, tagesfrisch produzierten Speisen, die vom Chemnitzer Cateringunternehmen Rigastro gewährleistet wird.

Im Rahmen der Ausschreibung, die von Kettel Großküchen in Leipzig durchgeführt wurde, entschied man sich, die Restaurantküche mit **thermaline 900 Gargeräten** auszustatten. Marco Weidlich, Geschäftsführer des Cateringunternehmens Rigastro, und Projektleiterin Kathrin Masche-Schulze waren am Feintuning der Küchenausstattung beteiligt:

„Alles sollte Hand und Fuß haben. Wir von Rigastro haben gemeinsam mit dem Bauherren EinsEnergie, dem Dresdner Ingenieurbüro Katerbaum, das die Küche konzipiert und geplant hat, sowie mit Kettel Großküchentechnik aus Leipzig, die zusammen mit Electrolux Professional mit der Ausführung betraut war, an einem Strang gezogen“, so die Projektleiterin und Küchenchefin.

Bei EinsEnergie setzt man in der Küche unter anderem auf den Electrolux Professional SkyDuo, eine innovative Kombination aus Schockkühler bzw. -froster und Kombidämpfer, der seine Gar- und Kühlprozesse automatisch aufeinander abstimmt. In den mittigen, modularen Kochblock wurden in Rücken-an-Rücken-Aufstellung leistungsstarke, schnelle Multifunktionsgeräte wie eine Druckgarbraisière, aber auch ein Rund-Kochkessel und eine Kippbratpfanne sowie ein Vier-Zonen-Induktionsherd mit jeweils 7 kW pro Kochstelle integriert. Für ein Höchstmaß an Hygiene sorgt die patentierte thermaline Geräteverbindung: Ohne U-Rinnen oder andere schwer zu reinigende Fugen verbindet sie zwei Geräte völlig eben sowie fett- und wasserdicht.



Objektleiterin Kathrin Masche-Schulze hatte nach eigenem Bekunden bis zu diesem Zeitpunkt noch keinerlei Erfahrung mit Electrolux Professional Küchentechnik gemacht. **„Ich bin von der Leistungsstärke und Schnelligkeit aller Geräte begeistert, und vor allem auch von der Punktgenauigkeit, mit der sie arbeiten und auf die wir uns blind verlassen können“**, so die Küchenmeisterin und Küchenchefin. Sie und ihr fünfköpfiges Team schwören auch auf den Induktions-Herd.

Das Resümee der Expertin: **„Hut ab vor der extrem reinigungsfreundlichen Ausführung und der widerstandsfähigen Konstruktion der gesamten Küchentechnik, einschließlich aller Unterbauten. Wir hatten seit Inbetriebnahme der Küche im November 2021 keinerlei Beanstandungen. Wir geben Note eins für die Bedien- und Reinigungsfreundlichkeit.“** Kathrin Masche-Schulze und Rigastro-Geschäftsführer Marco Weidlich heben auch den Support seitens Electrolux Professional und dessen Vertragspartners Pestel Großküchentechnik aus Chemnitz hervor, der für Kundendienst und Wartung verantwortlich ist: **„Beide Partner waren sehr dahinterher, dass alles von Anfang an reibungslos funktioniert hat. Wir sind umfassend in die Funktionen aller Gargeräte eingewiesen worden: Ein wichtiger Punkt, denn vom ersten Tag an musste die Speisenproduktion reibungslos funktionieren.“**

Die Mitarbeiter von EinsEnergie dürfen sich nun täglich auf frisch zubereitete traditionelle Gerichte der sächsischen Küche freuen, wie beispielsweise Sauerbraten. Aber auch auf eine breite Range an internationalen Speisen, die den Globus von der italienischen Küche bis nach Indien umspannt.



Ausstattung

thermaline 900 Herdkonfiguration:

- Rücken-an-Rücken Ausführung auf Standfüßen
- Zweiseitig bedienbarer Kochblock (Modulbauweise)
- IPX6 Strahlwassergeschützt

- Druckgarbraisière (90 l Fassungsvermögen)
- Kippbratpfanne (100 l Fassungsvermögen)
- Rund-Kochkessel (250 l Fassungsvermögen)
- Induktionsherd mit vier Kochstellen zu je 7 kW
- Installationsbrücke: Mittig

- SkyDuo: SkyChill Schockkühler/-froster 10 x 1/1 GN und SkyLine Kombidämpfer 10 x 1/1 GN
- Zusätzlich: Zwei SkyLine Kombidämpfer 10 x 1/1 GN und 20 x 1/1 GN



Experience the Excellence
electroluxprofessional.com

Folgen Sie uns auf



Electrolux Professional GmbH
Schaffhausenstr. 77 . D - 72072 Tübingen
Telefon +49 7071 93 000
Telefax +49 7071 93 00 119
order.efs.de@electroluxprofessional.com (Großküchentechnik)
order.els.de@electroluxprofessional.com (Wäschereilösung)
www.electroluxprofessional.com

Electrolux Professional GmbH
Europaring F16 - 201 . A - 2345 Brunn am Gebirge
Telefon +43 1 86 348 0
Telefax +43 1 86 348 300
order.efs.at@electroluxprofessional.com (Großküchentechnik)
order.els.at@electroluxprofessional.com (Wäschereilösung)
www.electroluxprofessional.com/at

Electrolux Professional AG
Allmendstrasse 28 . CH - 6210 Sursee
Telefon +41 41 926 81 81
Telefax +41 41 926 81 80
info.ch@electroluxprofessional.com
www.electroluxprofessional.com/de-ch

Excellence mit der Umwelt im Einklang

- ▶ Alle unsere Werke sind nach ISO 14001 zertifiziert.
- ▶ Alle unsere Lösungen sind für minimalen Wasser- und Energieverbrauch, niedrigen Reinigungs- und Spülmiteleinsatz sowie für geringstmögliche Schadstoffemission ausgelegt.
- ▶ In den vergangenen Jahren wurden 70 % unserer Produktmerkmale im Hinblick auf die Umweltanforderungen unserer Kunden optimiert.
- ▶ Unsere Technologie ist RoHS- und REACH-konform. Die Produkte sind zu über 95 % recycelbar.
- ▶ Unsere Produkte durchlaufen zu 100 % eine Qualitätsprüfung durch Experten.

