

01 KULINARISCH · KREATIV · KOMPETENT

AUGUST 2012

chefs!

Das neue
Magazin für
die Profiküche

Frisch, frisch, fundiert.
Einfach besser!

ARBEITSZEITEN

Die Krux mit
den Überstunden

DINNER FOR TWO

Zwei Manager – ein
gemeinsames Ziel

YY Generation

Was die jungen Chefs
anders machen

Chief on High Heels

Kreativ & ambitioniert: Young Sun Sarah Henke vom Restaurant Spices
im Grand Spa Resort A-Rosa Sylt

HEIMLICHE LEIDENSCHAFT

Das Gemüsemenü
von Jens Rittmeyer

4,90 €

chefs! Produkttest

Schick, sicher & wirtschaftlich

Daniela Hinterberger, Executive-Chefin im *Hilton Hotel Düsseldorf*, ist vom InductWarm® Warmhalte-System mit Induktionstechnik begeistert

„Es sieht super aus, hält Speisen länger appetitlich und niemand verbrennt sich mehr.“ Daniela Hinterberger, Executive-Chefin im *Hilton Hotel Düsseldorf*, ist von InductWarm® begeistert. Das patentierte System hält Speisen mit Induktionstechnik warm. Nachdem das System mit Top-Ergebnissen und ohne Probleme bereits im *Hilton Nürnberg* und *Hilton München* im Einsatz waren, testete Daniela Hinterberger die Produkte jetzt auch in Düsseldorf.

Im Vergleich zu traditionellen Systemen, mit denen die Speisen bisher auf Frühstücks- oder Lunch-Büfets bzw. bei Banketts warm gehalten werden, fällt das zeitgemäße, hochwertige Design der Auftisch- oder Einbaugeräte auf – edles Metallgehäuse, hochwertige, satinierte Glasoberflächen, elegantes Geschirr. Das Design begeistert zuerst, dabei gibt es eine Reihe weiterer Vorteile, die das InductWarm®-System von bisherigen Alternativen positiv abhebt.

Küchenmeisterin Daniele Hinterberger vergleicht mit Chafing-dish und Bain-marie: „Da jedes einzelne Induktionselement mit nur einer Fernbedienung in vier verschiedenen Temperaturbereichen gefahren werden kann, lassen sich verschiedene Speisen, je nach Struktur, mit der genau passenden Temperaturstufe warm halten. Es wird also nichts trocken oder verbrennt, was bei Brennpaste und Chafing-dish leider oft passiert. Und obwohl wir Köche nicht so empfindlich sind – man verbrennt sich an InductWarm® nicht. Das bedeutet Sicherheit auch für unsere Gäste.“

Die glatte Glasscheibe ist schnell und einfach mit einem

Tuch und einem Reinigungsmittel gereinigt, denn es kann ja nichts anbrennen, und Fugen bzw. Ritze, in die sich Speisereste festsetzen könnten, hat das System nicht. Gleich, für welches Produkt aus der InductWarm®-Reihe man sich entscheidet – es genügt in der Regel bereits eine 220 Volt-Steckdose, Starkstrom ist nicht erforderlich.

„Jetzt, wo wir uns entschieden haben auf InductWarm® umzustellen, werden wir im Jahr zirka 7000 Euro sparen“, glaubt Executive-Chefin Daniela Hinterberger. „Die Stromkosten sind im Vergleich zu den bisherigen Kosten für die Brennpaste wesentlich geringer.“

Innovationspreis der GastroVision 2010

und andere wertvolle Preise durfte Timo Halner, der Erfinder von InductWarm®, bereits entgegennehmen. So erhielt er dafür bereits 2007 den Erfinderpreis des Landes Baden-Württemberg, Handelsblatt und Wissensfabrik in der Schweiz zeichneten sein Unternehmen Gastros AG 2009 mit dem deutschen Weconomy-Startup-Preis aus. Heute sind die Produkte marktreif und fanden bereits kurz nach Vorstellung auf Intergastra und Internorga 2012 zahlreiche Interessenten und Käufer, u.a. Gate Gourmet am Flughafen Zürich, Four Seasons Hotel Baku oder Air Berlin Lounge am neuen Flughafen Berlin. www.gastros.ch

„Sieht super aus, hält Speisen länger appetitlich und niemand verbrennt sich mehr.“

Daniela Hinterberger,
Executive-Chefin im
Hilton Hotel Düsseldorf

