



Fotos: futec AG/Gerhard Besler



Maiworm Großküchentechnik

Seit 1954, dem Gründungsjahr des Unternehmens, befasst sich Maiworm mit der Einrichtung von Gewerbeküchen und dem Hotel- und Gaststättenbedarf. Dabei steht höchste Qualität in allen Bereichen stets im Vordergrund. Über viele Jahre war die „Werksvertretung“ namhafter Anbieter das Aushängeschild des Unternehmens. Durch veränderte Vertriebsstrukturen und die Auswahl weiterer Partner-Betriebe ist ein Netzwerk entstanden, welches Maiworm zum erstklassigen Vollsortimenter aufsteigen ließ. Eine wichtige Komponente der Kundenpflege, Neukunden-Akquise und Weiterbildung sind die von Maiworm veranstalteten Seminare und Workshops.

Am 29. und 30.09.2011 fand in den Räumen der Kassenärztlichen Vereinigung Westfalen Lippe (KVWL) in Dortmund ein Praxisworkshop zum Thema Cook & Chill und Sous-vide-Garen statt. Dieses Thema ist in der heutigen modernen Küche nicht mehr wegzudenken. Der Workshop ist eine Initiative der Küchenprofis von Hupfer Metallwerke und Maiworm Großküchentechnik. Die Zielgruppe für diese Seminare sind die mittlere und gehobene Gastronomie sowie Betriebsrestaurants und sämtliche Einrichtungen

für Gemeinschaftsverpflegung. Für diese Veranstaltung konnte der bekannte Spitzenkoch und Buchautor Heiko Antoniewicz als Gastdozent gewonnen werden.

Der Themenkatalog des Seminars und Workshops umfasste als Hauptthemen:

- » Innovative Produktionskonzepte
- » Wege zum optimalen Küchenkonzept
- » Sous-vide (Theoretische Grundlagen, Hintergrundinfos, Basiswissen)
- » Praxis Cook & Chill / Garen
- » Begutachtung der Ergebnisse des Nachtgarens (Vorbereiten und Garprozesse von Sous-vide-Produkten)
- » Theorie / Produktionsplanung (Theoretische Vorstellung und Diskussion sinnvoller Produktionsprozesse Cook & Chill. Darstellung der Prozesskette: Warenannahme, Vorbereitung, Garen, Schnellkühlen, Lagerkühlung, Ausgabe)
- » Praxis / Cook & Chill / Schnellkühlung (Verkostung der frisch gegarten Sous-vide-Produkte, Schnellkühlung in der Praxis mit Rückkühlung der gegarten Sous-vide-Produkte)
- » Theorie / Optimierungsmöglichkeiten bei der Einhaltung der Kühlkette. Hygieneaspekte im Umgang mit gekühlten Speisen
- » Praxis / Cook & Chill / Regenerierverfahren

in der Praxis (Regenerieren der bisher produzierten und gekühlt gelagerten Speisen auf verschiedene Arten: Tellerregenerierung auf einem Tablett mit Induktion, im Heißdämpfer, Regeneration von Großgebinden.)

- » Darstellung eines typischen Tablettsystems für die Verpflegung in Krankenhäusern und Heimen. Tipps und Hinweise zum Handling von Induktionssystemen.

Vorteile des Sous-vide-Garens:

- » Haltbarkeit von 4 – 5 Tagen in Gar-/Frischequalität (wenn vakuumiert & schockgefrostet entsprechend länger.)
- » Kaum Abfall, da keine Resteverwertung.
- » Ständig alle Komponenten servierbereit (auch bei Personalmangel), in bester Frischequalität.
- » Den Gästen, Kunden oder Patienten wird eine „Qualität wie frisch vom Markt“ geboten, soeben für den Gast zubereitet ... und das auch noch nach vier Tagen.

Zielsetzung:

- » Konstante frische Qualität auf höchstmöglichem Niveau.
- » Hohe Produktivität pro Mitarbeiter-Stunde.



- » Kleinstmöglicher Warenverlust / höchstmöglicher Ertrag.
- » Arbeiten ohne Stress und Hektik, auch wenn mehr Gäste im Restaurant sind, als Reservierungen vorliegen.
- » Optimale kostengünstige Logistik bei Lieferung an Dritte.
- » Jeder Gast erwartet eine konstant hohe Qualität, leuchtende Frische, einen produktspezifischen, schmeckbaren Eigengeschmack (Aroma) und den höchstmöglichen Nährwert des jeweiligen Produkts.
- » Das Essen soll ein konstantes Erlebnis sein, ob im à-la-carte-Restaurant, in einem Mitarbeiterrestaurant, einer Betriebskantine, betreutes Wohnen, Kindergärten, Schulen usw.

Maiworm sieht das Cook & Chill und Sous-vide-Garverfahren aus zwei wichtigen Gründen als zukunftsweisend an:

1. Die Qualität der in diesen Systemen produzierten Speisen ist um ein Vielfaches besser als die konventionelle Zubereitung von Speisen.
2. In allen Küchen, die von Maiworm mit diesen Systemen beliefert wurden, ist der Stress aus der Küche verschwunden und die Küchenmannschaft hat mehr Zeit für das Kochen.

Maiworm Kunden, die dieses Garverfahren schon lange erfolgreich umsetzen, sind z.B.: Romantik- und Wellnesshotel Deimann (Schmallenberg), Evangelisches Krankenhaus (Lippstadt), Airporthotel Paderborn-Lippstadt, KVWL Dortmund, Kurparkhotel (Bad Sooden-Allendorf), Walburga Krankenhaus (Metschede), Restaurant Ölkenturm (Unna) und viele mehr.

Der Seminarort der KVWL in Dortmund ist für Maiworm interessant, weil dieses Küchenteam das Sous-vide Garverfahren lebt, aber auch konventionell arbeitet, je nach Sinn und Aufgabenstellung. Des Weiteren kann das Maiworm-Team in der KVWL wunderbar Theorie und Praxis miteinander verbinden.

Backseminare, Heißdämpferschulungen und moderne Kaffeemaschinenschulungen beim Kunden vor Ort sind weitere Dienstleistungs- und Schulungsangebote. Weiterhin ist Maiworm auf verschiedenen Messen und Veranstaltungen als Aussteller vertreten und bietet Beratungen beim Kunden vor Ort, wie auch in der umfangreichen Ausstellung am Standort des Unternehmens.

In naher Zukunft wird das Unternehmen seine Geschäftsräume um weitere Ausstellungs- und Büroräume erweitern. Ein großer Bestandteil wird der neue, großzügig und mit modernster Medien- und Kochtechnik ausgestattete Schulungsraum sein. Die Fertigstellung ist für Ende 2012 geplant.

In den neuen Räumen sollen externe Referenten (z.B. Barkeeper, Barristerschulungen) oder auch Möglichkeiten für Verbände geschaffen werden, einen nahen Schulungsraum für ihre zahlreichen Gastronomiemitarbeiter im Sauerland nutzen zu können.

Weitere Informationen:

www.maiworm-olsberg.de

wellness gourmet erlebnis natur
WALDHAUS
 O H L E N B A C H

Sie sind uns
 willkommen!



Es ist nicht leicht zu finden, unser Waldhaus. Eigentlich ein Geheimtipp, gelegen an einem sonnigen Südhang des Kahlen Astens inmitten von Wiesen und Wäldern. Bei uns finden Sie alles, was Urlaub schön macht: großzügige Wohnatmosphäre, komfortable Apartments und Suiten, eine exzellente Küche und einen Blick, der Sie glauben lässt, allein auf dieser Welt zu sein.



Schwimmen, relaxen, saunieren; Kosmetik oder Massage: Sie müssen nur aussuchen. Unser Waldzauber & Spa Team freut sich auf Ihren Besuch!



Waldhaus Ohlenbach
 Ohlenbach
 57392 Schmallenberg
 Telefon: (02975) 84-0
www.waldhaus-ohlenbach.de