



gigatherm

Focused on Taste

5 FIRMEN & 5 KOMPETENZEN

gigatherm
FOOD

gigatherm
AG

gigatherm
ENGINEERING

**KOLLER+
MORGER**
Vorsprung in Blech

BINDER
Dehydration GmbH

- Produktentwicklung
- Rezepte
- Produktanwendung
- Verpackungsentwicklung
- Prozessentwicklung
- Prozessvalidierung

- Herstellung von professionellen Gastronomiegeräten
- Herstellung von Industriemaschinen
- Projektplanung
- Service und Reparatur

- Innovative Konzeption neuer Geräte
- Konstruktion und Prototypenbau von Konzeptstudien
- Bau und Engineering von Gastronomie und industriellen Geräten

- Blecharbeiten
- Laser schneiden
- Stanzen
- Biegen
- Schweissen
- Oberflächenbehandlung
- Endbearbeitung

- Konstruktion und Design von kompletten Entwässerungssystemen, einschliesslich Schneid- und Waschanlagen
- Projektplanung
- Service und Reparatur
- Seit 65 Jahren



gigatherm
Focused on Taste

FOOD SERVICE & CARE

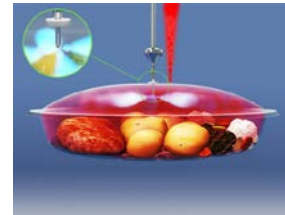
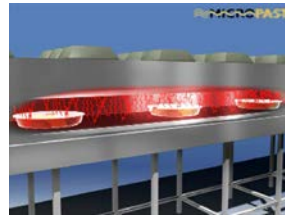
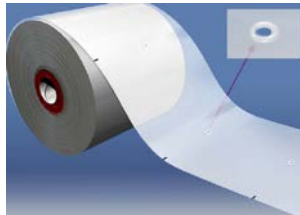


PROZESS

1. Vorbereitung
2. Abfüllen in Schalen, Versiegeln
3. Kochen und Pasteurisieren
4. Spülen und verschliessen
5. Kühlen, lagern und transportieren
6. Regenerieren
7. Produktsicherheit



FUNKTIONELLE PROZESSDARSTELLUNG



Vorbereiten
Abfüllen

Druckventil
Versiegeln

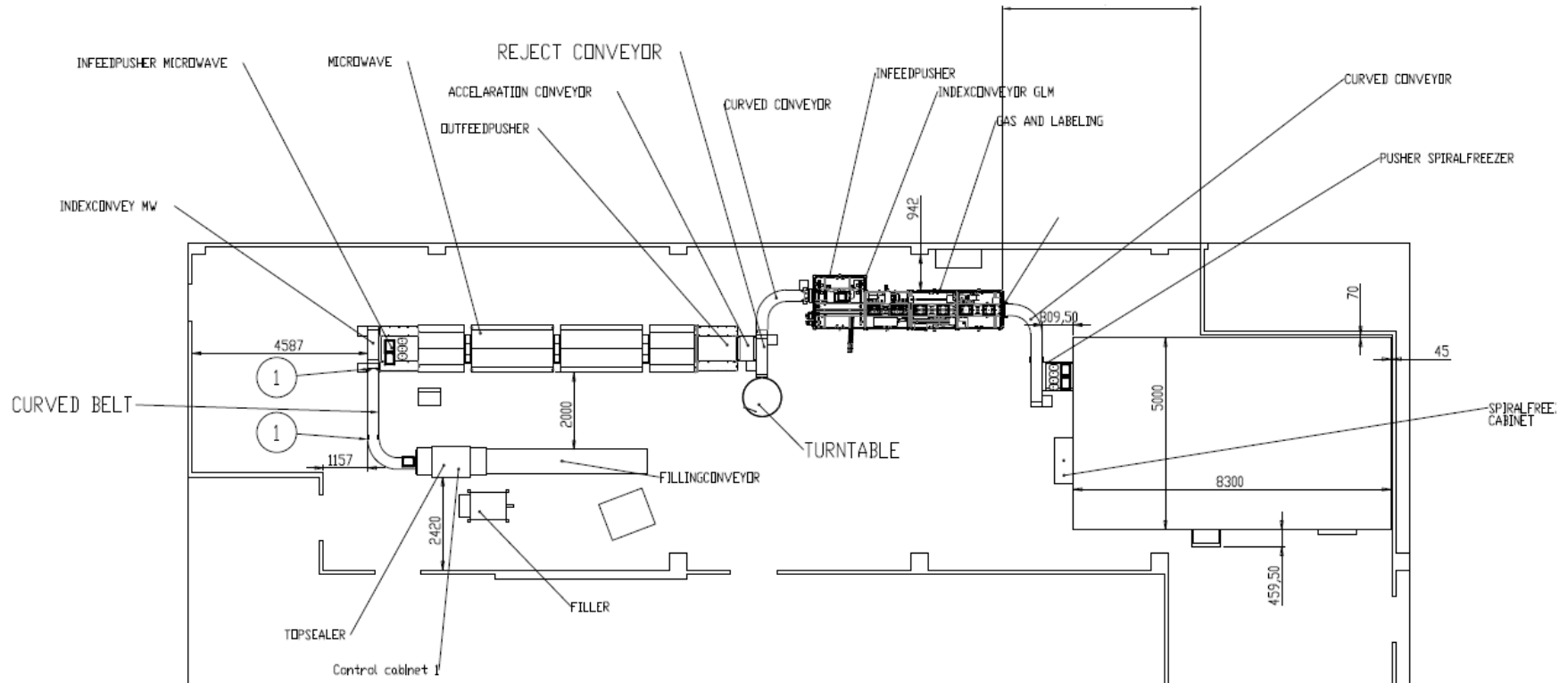
Kochen
Pasteurisieren

Schutzgas
- spülen
Verschliessen

Spiralkühler
(schnell)

Lebensmittel-Sicherheit

SCHEMATISCHE PROZESSDARSTELLUNG



VORBEREITUNG

folgende Punkte sind zu beachten

- Dies ist ein industrieller Kochprozess!
- Gewicht der Schalen pro Menü aber auch der Zutaten muss immer gleich sein
- Stärkebeilagen wie Reis und Pasta müssen vorgegart werden
- Restliche Zutaten können roh verarbeitet werden
- Kochen mit der Mikrowelle ist nicht gleich wie im Kochtopf (bedingt Rezeptanpassung)



VERPACKUNG

- Das Verpackungsmaterial wird durch den Mikrowellenprozess bestimmt
- Art/Form der Verpackung hängt stark vom Ausgabesystem beim Endkunden ab. Auch sind Einschränkungen durch die Technik gegeben
- Zusätzlich hat die Art der Wiedererhitzung einen Einfluss, z. Bsp. Kontakthitze, Induktion, etc.
- Grundsätzlich gilt es zu sagen: «je grösser die Vielfältigkeit, um so komplexer und aufwendiger der Prozess»



KOCHEN & PASTEURISIEREN

- Mittels Mikrowelle wird vorwiegend das Wasser im Gargut erhitzt
- Dabei entsteht Dampf/Überdruck in der Verpackung, woraus sich ein sehr schonender Koch-/Pasteurisation Prozess ergibt
- Dies ermöglicht eine Prozesszeit zwischen 4 bis 10 Minuten.
- Mittels einer Injektionsstation wird eine Stickstoff-Spülung des Kopfraumes vorgenommen. Dies wiederum unterstützt die Farberhaltung, als auch die Haltbarkeit und reduziert die Vakuumbildung

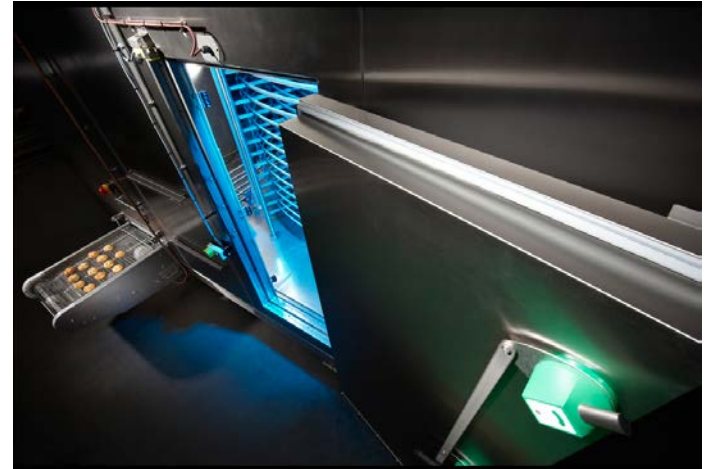


KÜHLEN, LAGERN & TRANSPORTIEREN

- Das Produkt wird mittels eines Spiralkühlers auf 2 - 4°C gekühlt
- Dies gilt für alle nachgelagerten Prozesse bis zur Regeneration

So erzielen wir eine Haltbarkeit bis zu:

- ca. 90 Tage mikrobiologisch
- ca. 40-45 Tage sensorisch und farblich



REGENERATION

Grundsätzlich gilt aufgrund des Qualitätsgedankens: So nah wie möglich beim Endverbraucher!

- Mikrowellengerät
- Dampfgarer / Steamer
- Induktionswagen (nur auf Teller)
- Kontakthitze (nur auf Teller)
- Portionen-Heizplatten



Dies ist die Basis für das neue Care-Konzept

FRAGE AN DEN PATIENTEN: “WIE WAR IHR AUFENTHALT IM KRANKENHAUS?”

- Das Essen war sehr abwechslungsreich
- Das Essen war gut
- Das Essen war meist verkocht
- Das Essen war kalt
-

WARUM KÖNNTE SO EIN PROZESS INTERESSANT SEIN FÜR EIN KRANKENHAUS?

- Der sehr hohe Stellenwert des Essens für die Patienten
- Der extreme Logistikaufwand während der Mittagszeit
- Kosten von nicht genutzten und teuren Spitalapparaturen



WIE WIRD DIES NUN UMGESETZT?

- Reduzierte zentrale Küche
- Micropast Prozess
- Zentrales Kühlhaus



Dezentrale Kleinküchen auf den Stationen mit:

- Geschultem Service-Personal
- Mikrowellen zu Regeneration
- Kühlschrank zur Lagerung
- Alles für das Frühstück
- Geschirrspüler



WAS IST NUN DIE HERAUSFORDERUNG?

Jede Station hat nun 20-30 Patienten, welche gepflegt werden müssen

- Das Service-Personal muss demnach schnell und einfach auf einem Teller die aufgewärmten Menüs anrichten können = TORUS PAK
- Weiter haben wir durch den Folien-Boden weniger Abfall



WAS HAT NUN DER PATIENT DAVON?

- Qualitativ hochwertige Mahlzeiten hinsichtlich:
 - Vitamingehalt,
 - Struktur/Sensorik
 - Farbe
- Patient kann essen wann er will
- Auswahl kann ca. 1 Stunde vor dem Essen getroffen werden
- Das Essen ist sicherlich warm
- Professionelle Servicebetreuung
- Pflegepersonal hat mehr Zeit für die eigentliche Pflege



WAS HAT DAS KRANKENHAUS DAVON?

- Kosteneinsparung durch Reduzierung des Food-Abfalls
- Bessere Planbarkeit aufgrund der Haltbarkeit der Mahlzeiten
- Geregelter Arbeitszeiten in der Küche
- Teure Apparate können auch über Mittag genutzt werden
- Fließfertigung mit gleichbleibender Auslastung des Personals
- Flaschenhals 12:00 Uhr-Logistik ist eliminiert
- Näher beim Endkunden mit der Regeneration
- „Reduktion des Reinigungsaufwandes von Geschirr“



ANMERKUNG

Das Geheimnis der Medizin besteht darin, den Patienten abzulenken, während die Natur sich selber hilft.

Zitat, Voltaire

Dafür ist gutes Essen wahrlich geeignet!

VIELEN DANK FÜR IHRE AUFMERKSAMKEIT!

