



Gastro® und GastroMed®

Professionelle Geräte und Einrichtungen
für Großküchen und Krankenhäuser

In eigener Sache



Liebe
Leser,
liebe
Kunden,

die Politik
stöhnt,
die Medi-
en stöh-
nen, die

Wirtschaft stöhnt und nicht zu-
letzt stöhnt auch die Branche, in
der wir tätig sind – die Küchen-
und Krankenhaus-Technik. Die
Schuld bei anderen zu suchen
ist bequem, und während man
klagt, muss man nicht arbeiten.

Trotzdem scheint uns Schwarz-
seherei nicht angebracht. Wir
sind guter Dinge, dass unser Er-
folgsrezept auch weiterhin funk-
tionieren wird. Dieses Rezept ist
nicht geheim und auch nicht be-
sonders originell – wir halten uns
lediglich konsequent daran. Es
lautet: Service, Service, Service.

Was uns auszeichnet, sind zu-
friedene Abnehmer, die wie-
derkommen, weil sie bei der
Gastro®-Technik immer kom-
petente, freundliche und hilfsbe-
reite Ansprechpartner haben.
Weil sie zufrieden sind.

Seien wir ehrlich: Viele der Pro-
bleme, unter denen viele leiden,
sind selbst fabriziert: Wer vor
vollen Auftragsbüchern sitzt, der
vergisst oft die Zukunft und
rümpft die Nase über Kunden,
die mehr als das Übliche verlan-
gen.

Wir, wie gesagt, haben keinen
Grund zur Klage. So lange Sie,
unsere Kunden, uns treu blei-
ben, so lange geht es uns gut.
Damit das so bleibt, geben wir
unser Bestes, tagtäglich. Damit
auch Sie keinen Grund zur Klage
haben.

Herzlichst,
Ihr

Armin Bergs

Service – vom Kühlschrank bis zum Ministerium

Vorbildliche Kundenbetreuung
hat oberste Priorität

**Von Service reden viele,
bei der Gastro®-Technik
wird er gelebt. Schon das
erste Gespräch mit dem
Kunden ist von dem Ziel
geprägt, den größtmög-
lichen Kundennutzen zu
erreichen. Und diese
Haltung hält auch an,
wenn das bestellte Pro-
dukt installiert ist.**

In den „hohen Häusern“ des
Freistaats Bayern ist die Gas-
tro®-Technik schon länger „zu
Hause“ – bestes Beispiel ist
das Maximilianeum, wo die
Techniker seit Jahren mit der
vorbeugenden Sanierung der
Landtagsküche beschäftigt
sind. Auch die Kantine des

Vierjähriger Kraftakt ist bestanden

Erst wurde die Küchentechnik
erneuert, anschließend
stand die Gesamtanierung
der medizinisch-techni-
schen Einrichtungen auf
dem Plan – jetzt ist das
Krankenhaus Erding »wie
neu«. Mehr dazu lesen Sie
auf Seite 2.



Das Lampenfieber ist vorbei: Am 5. Mai 2003 wurde die neue Küche
des Bayerischen Landwirtschaftsministeriums eingeweiht.

Bayerischen Landwirtschafts-
ministeriums in der Ludwig-
straße wurde in diesem Jahr
von der Gastro®-Technik auf
den neuesten Stand gebracht.
Und die „Landwirtschaftskö-
che“ verlassen sich – wie alle
Kunden – auf den viel gerühm-
ten Service des Laimer Groß-
küchenunternehmens.

Aus baulichen Gründen – die
mit den Gastro®-Technik-Ar-
beiten nichts zu tun haben –
hatte sich zwar die Fertigstel-
lung verzögert. Doch im April
2003 war es endlich soweit:
Die neue Ministeriumsküche
konnte bezogen werden. Kü-
che, Spülküche und Cafeteria
waren nagelneu eingerichtet
und „wie aus dem Ei gepellt“ –
und hatten ihre erste Bewäh-

rungsprobe vor sich. Lampen-
fieber gab es da zwar beim
Küchenpersonal, nicht aber
bei den Technikern der Gas-
tro®-Technik. Denn die sind's
gewohnt, dass man sich mit
neuen Geräten und Arbeitsab-
läufen erst mal zurechtfinden
muss.

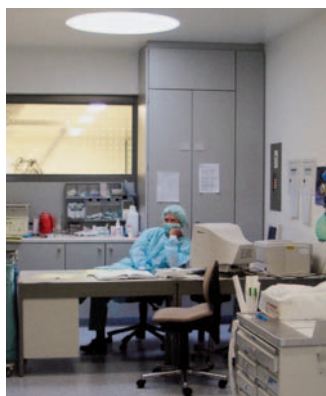
An den ersten Tagen ein bisschen nervös

Das Personal sieht das in der
ersten Woche meist ein biss-
chen anders. Man steht unter

Lesen Sie bitte auf der
nächsten Seite weiter

Der Küchen- profi kocht selbst

Markus Bajt ist bei Gas-
tro®-Technik für Groß-
küchen verantwortlich. Er
ist nicht nur Küchenprofi,
sondern auch gelernter
Koch. Besser kann man
Technik und Praxis kaum
verbinden. Im Interview
auf Seite 4 erklärt er, wel-
che Vorteile diese Kom-
bination hat.



Kundenbetreuung rund um die Uhr ...

... Wochenende eingeschlossen

Fortsetzung von Seite 1

Stress: neue Geräte, neue Bedienelemente, neues Design, hungrige Gäste, die mit knurrenden Mägen und oftmals einer gehörigen Portion Skepsis darüber wachen, was es nun mit der neuen Ausstattung auf sich hat – und unter ihnen dann womöglich auch noch der Landwirtschaftsminister persönlich. „Klar, dass die Küchenmannschaft an den ersten Tagen ein bisschen nervös ist“, sagt Markus Bajt, der bei Gastro®-Technik für die Sparte Großküchen verantwortlich ist. „Aber das macht nichts – denn wir sind ja dabei.“

hat sich beschwert“, erzählt Bajt, „weil unser Techniker ihn nicht hat ausreden lassen. Der habe ihn immer unterbrochen und gesagt, okay, okay, weiß schon Bescheid. Aber diese ‚Beschwerde‘ war natürlich nur scherzhaft gemeint ...“ Im Übrigen endet der aufwändige Vor-Ort-Service zwar nach den ersten Tagen. Aber selbstverständlich ist die Gastro®-Technik-Service-Mannschaft für ihre Kunden weiterhin rund um die Uhr erreichbar. Wochenende eingeschlossen.

Viel Zeit zum Überlegen

Das mag zunächst übertrieben erscheinen, denn Großküchen



Nagelneu und spiegelblank: Moderne Großküchen brauchen einige Tage Einarbeitung. Das Team der Gastro®-Technik steht dann bereit.

In der Tat hat Gastro®-Technik es sich zum Usus gemacht, dass der Küchenchef in den ersten Tagen nach der Montage einer kompletten Küche fachkundige Unterstützung erhält: Ein Servicemitarbeiter steht bereit, der ihm dabei hilft, Bedienungs- und Handlungprobleme sofort zu lösen. „Gerade in den ersten paar Tagen“, so Markus Bajt, „kann ja leicht einmal ein Bedienungsfehler zu einem unvorhergesehenen Problem führen. Das kann zwar meistens die Küchenmannschaft auch alleine lösen. Aber wir sind dann doch gerne dabei und helfen, den Stress zu minimieren.“

Allerdings war trotz dieses umsichtigen Vorgehens kürzlich einmal ein Gastro®-Technik-Kunde unzufrieden. „Der

erweisen sich im allgemeinen als nicht besonders stör anfällig. Doch Armin Bergs wird nicht müde, immer wieder zu betonen, dass in diesem technisch anspruchsvollen Bereich der gute Service das „A und O“ einer langfristigen Geschäftsbeziehung ist. Unterstützung durch das geschulte Fachpersonal erhalten seine Kunden deshalb nicht nur, „wenn’s irgendwo hakt“ und auch nicht erst, wenn alles installiert ist: „Das Wichtigste ist doch die Beratung vor der Bestellung, von Anfang an! Der Kunde weiß bei uns immer, dass wir ihm nichts aufschwätzen. Sondern dass wir gemeinsam ganz genau herausfinden wollen, was er braucht. Danach erst reden wir über Ausführungsdetails und Preise. Und lassen uns

zwischen durch viel Zeit zum Überlegen.“

Beratung wichtiger als Online-Shopping

Das ist auch der Grund dafür, dass die Gastro®-Technik bisher keinen Online-Shop unterhalte: „Auf unserer Homepage erfährt der Neukunde ein paar

grundsätzliche Dinge. Aber wer etwas kaufen will, der muss sich schon von unseren Leuten beraten lassen, auch wenn er nur einen Weinkühlschrank braucht. Danach kann er gerne per E-Mail bestellen. Aber ein Gespräch muss sein – sonst hätte ich ja ein ganz ungutes Gefühl!“

Vierjähriger Kraftakt ist bestanden

Krankenhaus Erding: Küchen- und Krankenhaus-Technik rundum saniert

„Das wird ein Kraftakt“ – darüber waren sich alle Beteiligten einig, als 1999 die Arbeiten der Gastro®-Technik im Kreisklinikum Erding begannen – Startschuss für eine Sanierung, die mehrere Jahre dauern sollte. An Ostern 2003 war es schließlich so weit: Nach der Küchentechnik war auch die Gesamtsanierung fast aller medizinisch-technischen Einrichtungen abgeschlossen.

Wie immer bei Aufträgen in dieser Größenordnung nahm dabei die aufwändige Planung einen Löwenanteil der

Zeit in Anspruch. „Ein Auftragsvolumen von mehr als einer Million Euro verbaut man schließlich nicht so mir nichts dir nichts“, sagt Armin Bergs, Inhaber und Chef der Münchner Firma Gastro®-Technik.

In mehreren Bauabschnitten wurden von der Entbindungs- und Säuglingsstation bis zu den verschiedenen OP-Ausstattungen, von der Gastroskopie bis zur Endoskopie und von der Röntgenausstattung bis zur Funktionsdiagnostik nahezu alle Abteilungen des Klinikums von Grund auf renoviert und auf den neuesten Stand von Komfort und Technik gebracht – einschließlich der Großküche. Die Gastro®-Technik lieferte und installierte nicht nur fast alle medizinisch-technischen Festeinbauten, sondern auch die Stahl- und Holzmöbel.

„Natürlich sind wir froh, dass wir fertig sind“, freut sich Rainer Schäfers, „und natürlich sind wir stolz darauf, dass wir an diesem Großprojekt beteiligt waren. Erding ist ein Beispiel dafür, dass wir es geschafft haben, neben unserem Ruf als führender Großkücheneinrichter Südbayerns auch unsere Kompetenz in der Krankenhaus-Technik weiter auszubauen. Auch auf dieser Schiene geht es kontinuierlich aufwärts!“



Arbeitsraum Bronchoskopie im Erdinger Krankenhaus.

„Essen auf Rädern“ in gigantischer Dimension

Die Sanierung der größten Münchner Universitätsmensa ist eine logistische Großleistung

Gastro® und **GastroMed®**

Professionelle Geräte und Einrichtungen
für Großküchen und Krankenhäuser

Die Unimensa an der Leopoldstraße wird saniert – ein Projekt, das alle Beteiligten vor große Aufgaben stellt. Beispielsweise müssen auch während der Renovierungsphase 3.500 Essen pro Tag bereitgestellt werden.

Die TU springt in die Bresche

Die Hauptlast trifft dabei die Küche der Mensa. Sie muss in die Bresche springen. Hatte man in der Aricsstraße während der letzten Jahre davon profitiert, dass immer mehr



Neun Millionen Euro werden „verbaut“: Die Sanierung der Uni-Mensa in der Leopoldstraße ist das derzeit größte Projekt des Ingenieurbüros Bergs.

Im Grunde begann dieses Projekt schon 1997 mit der Ermittlung der voraussichtlichen Gesamtkosten. Im Jahr 2001 schließlich ordnete die Regierung von Oberbayern die Erstellung der „HU-Bau“ an. Wegen der Haushaltssperre konnten die Aufträge an die Fachfirmen erst im Januar 2003 vergeben werden. Für die Küchenplanung zeichnet das Ingenieurbüro Bergs verantwortlich.

Nun muss alles sehr schnell gehen, denn in der Zeit der Sanierung kommen erhebliche Probleme auf das Münchner Studentenwerk zu: Man kann die Hochschüler schließlich nicht zwei Jahre lang auf das nächste warme Essen warten lassen – immerhin 3.500 Menüs pro Tag müssen in der Abwicklungsphase trotz des Umbaus zur Verfügung gestellt werden.

TU-Institute nach Garching ausgelagert worden waren, so muss man nun die entstandenen Überkapazitäten wieder voll nutzen: Zu den üblichen 3.500 TU-Mahlzeiten pro Tag kommen jetzt ebenso viele von der Ludwig-Maximilians-Universität. Ein logistisches Problem stellt nicht nur die Verdoppelung der täglichen Produktion dar. Denn wenn es erst einmal gekocht ist, muss das Essen auch noch dorthin gebracht werden, wo die hungrigen Hochschüler warten. Das Ergebnis ist ein gigantisches Projekt „Essen auf Rädern“: „Da kommen die Suppentöpfe dann im Lastwagen“, sagt Armin Bergs und freut sich über die logistische Meisterleistung der Mensaverantwortlichen: „Was es in der Leopoldstraße zu essen gibt, wird nicht von der gewohnten Qualität abweichen –

der Geschmack leidet überhaupt nicht unter dem Transport!“

Mensakost „à la minute“

Fortschritte in der Küchentechnik: Da sind wir bei einem Bergs'schen Lieblingsthema. Der Chef kann ins Schwärmen geraten, wenn er von Combi-dämpfern und „à la minute“-Produktion erzählt. In der Tat ist ein heutiges Mensaessen nicht mehr mit der oft als „Einheitspampe“ bezeichneten Massenverpflegung früherer Zeiten zu vergleichen. Armin Bergs: „Heute wird der Student glücklicherweise als Gast betrachtet, der sich sein Menü aus unterschiedlichen Komponenten selbst zusammenstellt. Eine enorm gewachsene Vielfalt wird durch die Druckgartentechnik möglich: Heutzutage sind 25 Kilo Kartoffeln in zehn Minuten fertig – und das bedeutet, dass man schnell nachproduzieren kann, dass nicht mehr große Vorräte fertiggekocht werden und dann stundenlang warm gehalten und verkocht werden müssen. Gleichzeitig wird das Essen schonender zubereitet, kommt frischer auf den Tisch – und der Geschmack bleibt erhalten.“

Auch das „Drumherum“ muss stimmen

Doch bis es in der Mensa Leopoldstraße wieder soweit ist, werden, wie gesagt, noch einige Monate ins Land gehen. Schließlich werden insgesamt rund neun Millionen Euro „verbaut“, allein Kücheneinrichtung und Ausgabetheken haben einen Wert von rund einer Million. Und „nebenbei“ wird auch noch der Fußboden saniert, der zukünftig den gestiegenen Hygieneanforderungen gerecht werden soll. Der Student als Gast – da muss auch das „Drumherum“ stimmen.

Neues aus dem Landtag

Nun ist die Sanierung der Gaststätte dran

Fünf Jahre hat es gedauert, die Küche im Bayerischen Landtag zu sanieren. In der Gastro-Post® Nummer 14 hatten wir ausführlich über die Probleme berichtet, die es mit sich bringt, wenn solche Arbeiten immer nur in der Ferienzeit – also im August – durchgeführt werden können.

1997 erging der Auftrag an das Planungsbüro Bergs, im Sommer 2001 war die Küchenanierung abgeschlossen – doch damit ist das „Projekt Maximilianum“ noch längst nicht beendet. Denn nun ist auch noch die Landtagsgaststätte dran, in der die Besucher verköstigt werden. Im März hat die Landtagsverwaltung entschieden, dass ab Sommer 2003 mit den Arbeiten begonnen werden soll. Das Problem dabei: Nach Beschluss der Hausverwaltung soll zwar modernisiert werden – der äußere Eindruck jedoch unverändert, die Holzverkleidung der Ausgabetheke beispielsweise originalgetreu erhalten bleiben. „Aus ästhetischer Sicht ist das sicherlich zu befürworten“, sagt Armin Bergs, „es macht allerdings die Arbeiten aufwändiger, langwieriger und auch teurer“. Allerdings will er nicht leugnen, dass er als Unternehmer nicht unbedingt unglücklich darüber ist, wenn der Landtagsumbau das Ingenieurbüro Bergs ein paar weitere Jährchen beschäftigen wird ...

Spezialauftrag

Probleme ganz besonderer Art musste die Gastro®-Technik bei der medizinisch-technischen Ausstattung der Missionsärztlichen Klinik in Würzburg lösen. Das dort ansässige, deutschlandweit bekannte Tropeninstitut stellt besondere Anforderungen an Material und Ausführung. Die Hygienevorschriften werden hier weitaus strenger ausgelegt als in vielen anderen Krankenhäusern. „Was hier gefordert wurde, hat eine deutlich höhere Qualität bei Herstellung, Verarbeitung und Montage notwendig gemacht“, sagt Rainer Schäfers. Die Arbeiten wurden im Herbst 2002 abgeschlossen – zur vollsten Zufriedenheit des Auftraggebers, versteht sich.



Gourmetküche mit Kombidampfern von Gastro®-Technik: Markus Bajt mit Frank Fontaine, Küchenchef im Münchener Caféhaus Dukatz, ausgezeichnet mit 16 Gault-Millau-Kochmützen.

„Wie's schmeckt, entscheidet der Koch“

Markus Bajt ist für Großküchen verantwortlich

Markus Bajt ist gelernter Koch, war für verschiedene Caterer tätig und hat bei Großküchenherstellern im Vertrieb gearbeitet. Besser kann man Technik und Praxis kaum verbinden, um sich für Problemlösungen im Küchenbereich einzusetzen. Kein Wunder also, dass er seit Herbst 2002 bei Gastro®-Technik für Großküchen verantwortlich ist.

Gastro-Post: Herr Bajt, was reizt Sie an der Arbeit für Gastro®-Technik?

Markus Bajt: Ich bin immer noch nahe dran am Kochen und kann jetzt endlich vieles verbessern, was ich als Koch nicht gut fand.

GP: Sie liefern jetzt die besseren Kochrezepte?

MB: (lacht) ... der Koch und die Rezepte können noch so

gut sein – sie haben keine Chance, wenn die Arbeitsabläufe falsch sind. Das Krankenhausessen hat nicht umsonst vielerorts einen schlechten Ruf. Aber das muss nicht sein!

Frisches Essen mit „Cook and Chill“

Wir sprechen von „Cook and Chill“: die Trennung der Produktionszeit von der Ausgabezeit. Die Speisen werden nach dem Kochen schockgefroren und genau dann regeneriert, wenn sie gebraucht werden. Dadurch gewinnt man Zeit und es schmeckt sogar noch nach drei Tagen knackig frisch. Auch aus ernährungsphysiologischer Sicht ist kein Qualitätsverlust zu verzeichnen. Das genau ist es, was ich den Kunden „rüberbringen“ möchte: Dass man durch den Einsatz moderner Zuberei-

tungstechniken die Abläufe in der Küche so verändern kann, dass die Produktion am Ende besser und ökonomischer ist.

GP: Nehmen die Kunden dieses Angebot an?

MB: Aber ja – jeder Koch möchte doch, dass sein Essen den Gästen schmeckt, jeder Großküchenbetreiber sucht nach Möglichkeiten, sparsam und doch kundengerecht zu kochen. Viele Krankenhäuser arbeiten schon mit „Cook and Chill“. Meine Botschaft ist: Es geht besser, ohne dass es mehr kosten muss. Ich kenne das Metier, kenne die Arbeitsabläufe in den Küchen, war bei verschiedenen Herstellern in Beratung und Vorführung tätig, habe Seminare besucht und geleitet. Mit meiner Hilfe finden die Kunden sehr schnell heraus, was sie wirklich brauchen.

Dienstleistung und langfristige Kundenbindung

GP: Bisher ist Gastro®-Technik in den Großküchen vor allem für Spülautomaten bekannt ...

MB: ... aber das wird sich ändern, denn wir wollen in Zukunft für die komplette Kücheneinrichtung sorgen – von A bis Z. Und dabei geht es uns nicht ums schnelle Geld beim Verkaufen, sondern um Dienstleistung und langfristige Kundenbindung: Wir beraten, schulen, sorgen für den Service nach der Installation und liefern auf diese Weise ein preiswertes Leistungspaket.

GP: Dann wird's also in Zukunft in den Krankenhäusern doppelt so gut schmecken?

MB: Wie es schmeckt, entscheidet immer noch der Küchenchef. Den kann die Technik nicht ersetzen, die Technik kann's ihm nur leichter machen!

**Qualität
braucht
einen
Namen**

Gastro®-Technik und GastroMed® sind geschützte Marken

Der Wettbewerb um Aufträge und Marktanteile wird nicht nur bei den Modeherstellern, sondern sogar in der Großküchen- und Krankenhausentechnik auch über Marken geführt. Im Gegensatz zur Bekleidungsmode geht es hier allerdings nicht darum, was schick, teuer und repräsentativ ist. Mar-

**Gastro®
Technik**

**Gastro
Med®**

ken signalisieren vielmehr einen eingeführten und anerkannten Qualitäts- und Servicestandard, auf den man sich verlassen kann. Deshalb hat die Gastro®-Technik ihren Namen wie auch den Namensbestandteil Gastro® markenrechtlich schützen lassen. Auch Gastro-Post®, der Titel dieser Zeitschrift, ist auf diese Weise gesichert.

Eine weitere Marke ist in den letzten Jahren dazu gekommen: Unter dem Label GastroMed® werden nun die krankenhaustechnischen Firmenaktivitäten zusammengefasst. So wie Gastro®-Technik für höchste Ansprüche im großküchentechnischen Bereich steht, garantiert nun der Begriff GastroMed® denselben hohen Standard auch in der Krankenhausentechnik. Wo GastroMed® drauf steht, ist Qualität garantiert!



Neue Fahrzeugflotte im flotten Firmendesign

Alles neu und alles einheitlich: Die neue Fahrzeugflotte ist der ganze Stolz der Gastro®-Technik-Beschäftigten (und vor allem natürlich der im Außendienst Beschäftigten), seit alle Fahrzeuge im einheitlichen Firmen-Look gestylt wurden. Von „Corporate Design“ spricht der Fachmann und meint da-

mit, das alles, was zur Firma gehört, im gleichen Erscheinungsbild daherkommt. „Es sieht einfach gut aus“, sagt man bei der Gastro®-Technik – und trifft damit den Nagel auf den Kopf.



Gastro-Post®

eine unregelmäßig erscheinende Kundeninformation der Gastro®-Technik GmbH, Großkücheneinrichtung und Krankenhaus-entechnik

Landsberger Straße 183, 80687 München, Tel.: 089/517777-77, Fax 089/517777-87, E-Mail: info@gastro-technik.de, Internet: www.gastro-technik.de

Geschäftsführender Gesellschafter: Armin Bergs

Gestaltung und Herstellung: Herbrecht Verlags- und Werbegesellschaft mbH, Alte Allee 4, 81245 München