

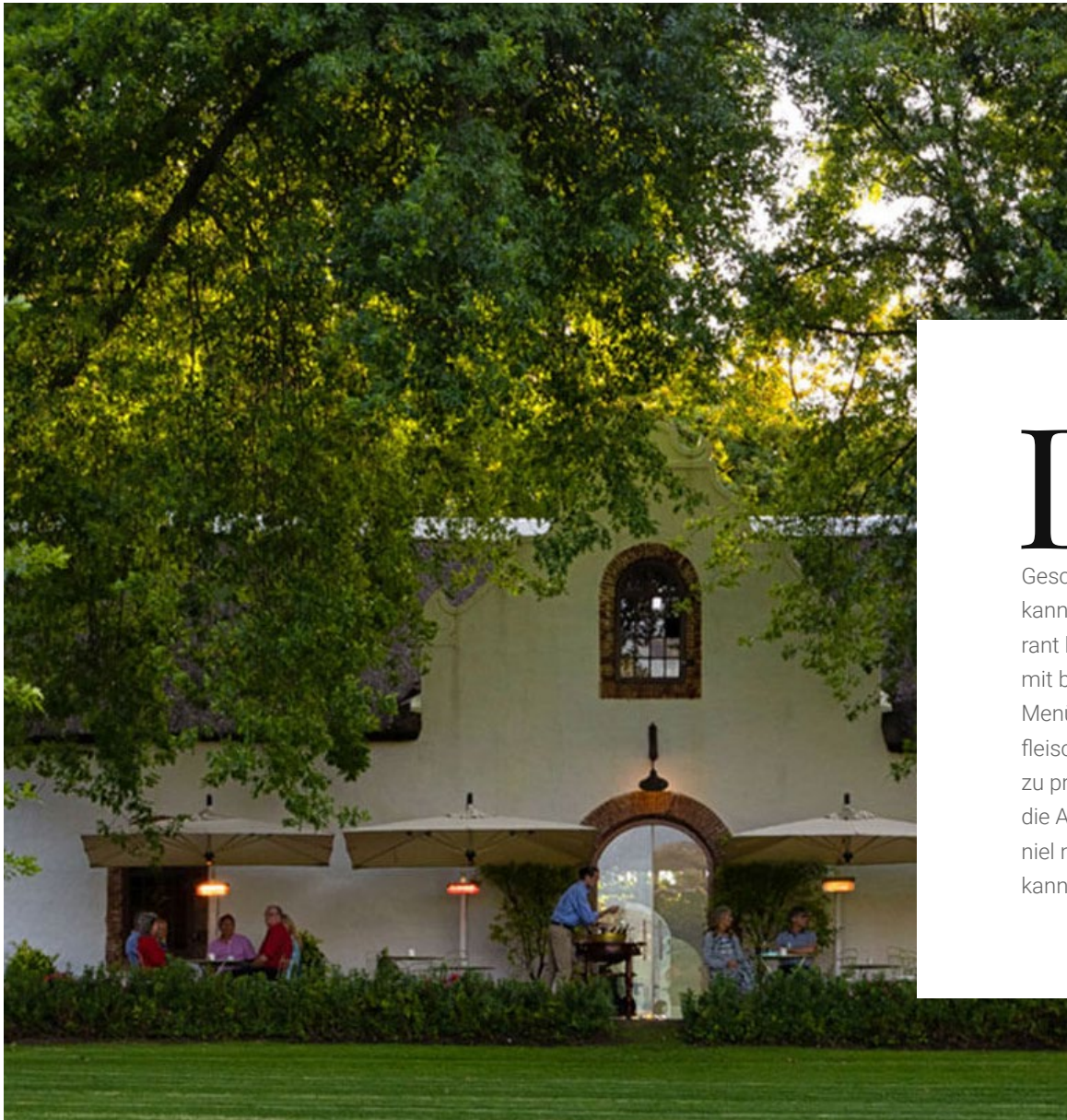
CASE STUDY

Fine Dining und Nachhaltigkeit für das Rust en Vrede Restaurant

Wie exklusive Speisen, weniger Lebensmittelverschwendung und detaillierte Deklaration zusammenkommen

Für die Zubereitung der Speisen des Fine Dining Restaurants suchte Küchenchef Fabio Daniel Geräte, die präzise Ergebnisse liefern, weniger Reste produzieren und eine detaillierte Deklaration ermöglichen. Fündig wurde er bei Lösungen für die Lebensmittelproduktion von Bizerba.





Das Rust en Vrede in Stellenbosch gehört zu den besten Fine Dining Restaurants in Südafrika und war schon unter den Top 100 der weltbesten Restaurants. 2007 eröffnet, gehört es zum gleichnamigen Weingut in Familienbesitz mit 300-jähriger Geschichte, das für seinen exklusiven, international prämierten Rotwein bekannt ist. Unter der Leitung von Küchenchef Fabio Daniel bietet das Restaurant besondere Gastronomieerlebnisse der gehobenen französischen Küche mit brasilianischen und italienischen Einflüssen. Die Sechs- bis Zehn-Gänge-Menüs werden aus frischen, saisonalen Zutaten und bestem Rind- und Wildfleisch hergestellt. Ziel des Küchenchefs ist es, außergewöhnliche Speisen zu produzieren, dabei Lebensmittelverschwendung verringern und zudem die Allergenauszeichnung in Südafrika zu etablieren. Dafür suchte Fabio Daniel nach hochwertigem Equipment, das dies in konsistenter Qualität leisten kann – und fand es bei Bizerba.



“ Als Fine Dining-Restaurant ist es unser Ziel, eine Weltklasse-Erfahrung in jeglicher Hinsicht zu bieten. Wir suchen Produkte, die höchste Qualität, Service und Ergebnisse garantieren. Bizerba konnte all diese Anforderungen erfüllen.“

Fabio Daniel

Chefkoch, Rust en Vrede Restaurant

UNTERNEHMEN

Rust en Vrede Restaurant

Das Restaurant Rust en Vrede in Stellenbosch gehört zum gleichnamigen Weingut, das für seine exklusiven, international ausgezeichneten Weine bekannt ist. Als renommiertes Fine Dining Restaurant bietet es seinen Gästen unter der Leitung von Küchenchef Fabio Daniel außergewöhnliche Gastronomieerlebnisse der gehobenen französischen Küche mit brasilianischen und italienischen Einflüssen.

2007 eröffnet

Weingut seit 1694

WWF Conservation Champion

Mehr Infos unter:

rustenvrede.com

RUST EN VREDE
STELLENBOSCH

HERAUSFORDERUNG

Höchste Qualität, weniger Reste & detaillierte Deklaration

Fine Dining lebt von besonderen kulinarischen Erlebnissen: aufwendig dekorierte Gerichte, hauchdünn geschnittene Zutaten, aber auch Regionalität, Nachhaltigkeit und Saisonalität. Daher sind die kulinarischen Kreationen im Rust en Vrede limitiert. Je nach Verfügbarkeit der ausgewählten, hochwertigen Zutaten sind einzigartige Kreationen und Überraschungsmenüs auf der Karte. „Wenn die Gäste zu uns auf das Weingut kommen, erwarten sie Weltklasse. Das ist der Anspruch unseres gesamten Unternehmens, sowohl in der Weinproduktion als auch im Restaurant“, so Fabio Daniel, Chefkoch des Rust en Vrede Restaurant. Diesen Anspruch hat Fabio Daniel auch an die Geräte, die in der Küche zum Einsatz kommen. Für die rund 7700 Restaurantbesucher pro Jahr müssen sie täglich erstklassige Ergebnisse liefern und daher zuverlässig arbeiten.

Christian Schiess, Managing Director, Bizerba Southern Africa (Pty), erinnert sich an die Beratung des Rust en Vrede. „Das Rust en Vrede Restaurant war auf der Suche nach hochwertigem Küchen-Equipment, welches die Ansprüche der gehobenen Küche erfüllen kann. Als Fine Dining Restaurant müssen sie stets höchste Qualität liefern, ebenso ein dauerhaft hohes Servicelevel. Zudem war die Reduktion von Lebensmittelresten ein wichtiges Kriterium.“ Im Gegensatz zum Verarbeiten per Hand, werden die Lebensmittel mit einer professionellen Maschine beispielsweise viel genauer geschnitten. Bei rund angerichteten 500 Gerichten pro Abend, werden die Ergebnisse schnell sicht- und messbar.

Der Küchenchef suchte hochwertige Geräte, die zudem nachhaltig sind: Durch ihre Langlebigkeit, und dadurch, dass sie bei jedem Einsatz effektiv die Produktion von

Lebensmittelresten verringern – auch dies ein Anspruch, den Rust en Vrede sich auf die Fahne geschrieben hat. Fabio Daniel führt aus: „Eine der größten Herausforderungen heutzutage sind weniger Lebensmittelverschwendung und Nachhaltigkeit.“ Als WWF Conservation Champion hat sich das Weingut dem Naturschutz verpflichtet. Das erstreckt sich auch auf den Gastronomiebetrieb. Um dies zu erreichen, holte er verschiedene Angebote ein und entschied sich schließlich für Bizerba: „Bizerba gehört zu den bekanntesten und hochwertigsten Geräten, die man bekommen kann. Als Fine Dining-Restaurant ist es unser Ziel, eine

Weltklasse-Erfahrung in jeglicher Hinsicht zu bieten. Wir suchen Produkte, die höchste Qualität, Service und Ergebnisse garantieren. Bizerba konnte all diese Anforderungen erfüllen.“



LÖSUNGEN

Professionelle Lösungen für präzise Ergebnisse und Abläufe

Fabio Daniel entschied sich für mehrere Bizerba Lösungen:

- **1 manuelle Schrägschneidemaschine GSP H**
- **1 Fleisch- und Knochenbandsäge FK23**
- **1 PC-Waage XC II 800 Pro**
- **1 Fleischwolf**

Die Bizerba Lösungen kommen an verschiedenen Stellen in der Küche des Restaurants zum Einsatz und spielen eine zentrale Rolle bei der Zubereitung der Speisen. Zum Zerkleinern von rohem, gekochten oder geräuchertem Fleisch kommt im Rust en Vrede ein kompakter **Bizerba Fleischwolf** zum Einsatz. Schneidgut lässt sich auf diese Weise schnell und hygienisch verarbeiten. Die **manuelle Schrägschneidemaschine GSP H** ist geeignet für Fleisch, Wurst, Obst, Gemüse oder auch Brot und damit vielseitig in der Küche einsetzbar. Mit Schnittstärkeneinstellungen von 0-3 mm schneidet sie selbst feinste Scheiben

sehr präzise. Für dickere Scheiben, wie beim Entrecôte, hat Daniel mit der **Fleisch- und Knochenbandsäge FK23** die passende Lösung gefunden. Sie portioniert und zerlegt sogar gefrorenes Fleisch.

Die **PC-Waage XC II 800 Pro** mit Etikettendrucker kommt zum Auswiegen und Auszeichnen von Zutaten, die vorverpackt und gelagert werden zum Einsatz. Alle wichtigen Zutaten und Angaben werden so transparent und detailliert über das Etikett nachverfolgbar. Die Waagen-Software RetailPowerScale wurde mit einer speziellen GUI für das Rust en Vrede ausgestattet. Diese ermöglicht es, Rezepte, die zubereitet werden sollen, sowie die verpackten Zutaten unkompliziert auszuwählen. „Für die Integration in die bestehende Software-Infrastruktur haben wir die Software individuell angepasst. Das ermöglicht den Zugriff auf vorhandene Rezepte oder das Anlegen neuer Rezepte von anderen Geräten wie PCs, Smartphones oder Tablets über eine

webbasierte Anwendung,“ so Wendell Trican, Retail Solutions Expert Bizerba. Vor Ort hat er die Geräte aufgestellt und installiert. Als Plug & Play-Geräte waren alle vier Bizerba Lösungen direkt einsatzbereit.

An zwei Tagen Schulung demonstrierte Wendell Trican dem Küchenteam des Rust

en Vrede die Nutzung der neuen Bizerba Lösungen und stand auch danach als Ansprechpartner zur Verfügung. „Bizerba bot uns Schulungen für jedes der Geräte. Das Bizerba Team kam dafür zu uns und führte uns live in unserer Küche in die Bedienung ein“, berichtet Fabio Daniel.



VORTEILE

Höchste Qualität, mehr Nachhaltigkeit & detaillierte Informationen

Mit vier unterschiedlichen Lösungen von Bizerba in der Küche, hat Fabio Daniel nicht nur den Vorteil, sich auf einen Ansprechpartner bei Fragen beschränken zu können. Die Lösungen haben auch einen direkten Einfluss auf die Speisen und die Nachhaltigkeit des Restaurants.

Präzise Ergebnisse & weniger Reste

Fabio Daniel blickt zurück: „Bevor wir die Bizerba Lösungen hatten, mussten wir oft Abstriche bei der Qualität, dem Service und dem Ergebnis machen. Dank der Präzision, die wir nun erreichen, produzieren wir bereits viel weniger Reste.“ Das zeigt sich zum Beispiel bei der GSP H. Als Allround-Schneidemaschine ist sie für Gerichte wie Carpaccio ebenso geeignet wie für die Salatbeilage: „Ob rohes Fleisch oder sogar Gemüse, wir erreichen immer das gleiche, perfekt

dünn geschnittene Produkt. Das ist sehr wichtig für uns.“ Auch bei der Knochen-säge FK23 ergänzen sich Funktion und Nachhaltigkeit: „Wir können nun jedes Steak in der gleichen Dicke schneiden, sodass wir möglichst wenig Reste produzieren.“

Detailliert Auszeichnen & Allergene ausweisen

Eine wichtige Rolle in der Küche und der Zubereitung der Speisen spielt die PC-Waage mit Etikettendrucker. Mit ihr werden die Zutaten der Gerichte exakt ausgewogen, doch ihre Funktion geht darüber hinaus: Als Vorreiter möchte Fabio Daniel die Allergenauszeichnung in Südafrika etablieren und zeichnet daher die von in der Küche portionierten Produkte detailliert aus. Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen

können, werden dafür auf dem Etikett vermerkt. „Die Waage XC-800 nutzen wir nicht nur zum Wiegen von allem, was wir vakuumieren. Sie ermöglicht es uns, alle Zutaten, die in dem jeweiligen Paket sind, auf dem Etikett zu verzeichnen – wie zum Beispiel Allergene. Am wichtigsten ist natürlich das Datum, damit wir keine Produkte verarbeiten, die abgelaufen sind.“

Das Team des Rust en Vrede ist sehr zufrieden mit der Entscheidung für die Bizerba Lösungen: „Die Zusammenarbeit mit Bizerba war bisher hervorragend. Wir teilen die gleichen Unternehmenswerte. Daher hoffen wir, dass wir als Unternehmen lange mit Bizerba zusammenarbeiten können.“



Zahlen, bitte.

1694

gegründet

500

Gerichte pro Abend

7700

Restaurantbesucher pro Jahr

„Bevor wir die Bizerba Lösungen hatten, mussten wir oft Abstriche bei der Qualität, dem Service und dem Ergebnis machen. Dank der Präzision, die wir nun erreichen, produzieren wir bereits viel weniger Reste.“

Fabio Daniel

Chefkoch, Rust en Vrede Restaurant

„Das Rust en Vrede Restaurant war auf der Suche nach hochwertigem Küchen-Equipment, welches die Ansprüche der gehobenen Küche erfüllen kann. Als Fine Dining Restaurant müssen sie stets höchste Qualität liefern, ebenso ein dauerhaft hohes Servicelevel. Zudem war die Reduktion von Lebensmittelresten ein wichtiges Kriterium.“

Christian Schiess

Managing Director, Bizerba Southern Africa (Pty)

KOMPONENTEN

Die Rust en Vrede Lösung

Wiegen & Etikettieren

PC-Waage XC II 800 Pro

Schneiden

Manuelle Schrägschneidemaschine GSP H
Kompakte Fleisch- und Knochenbandsäge FK23

Bearbeiten

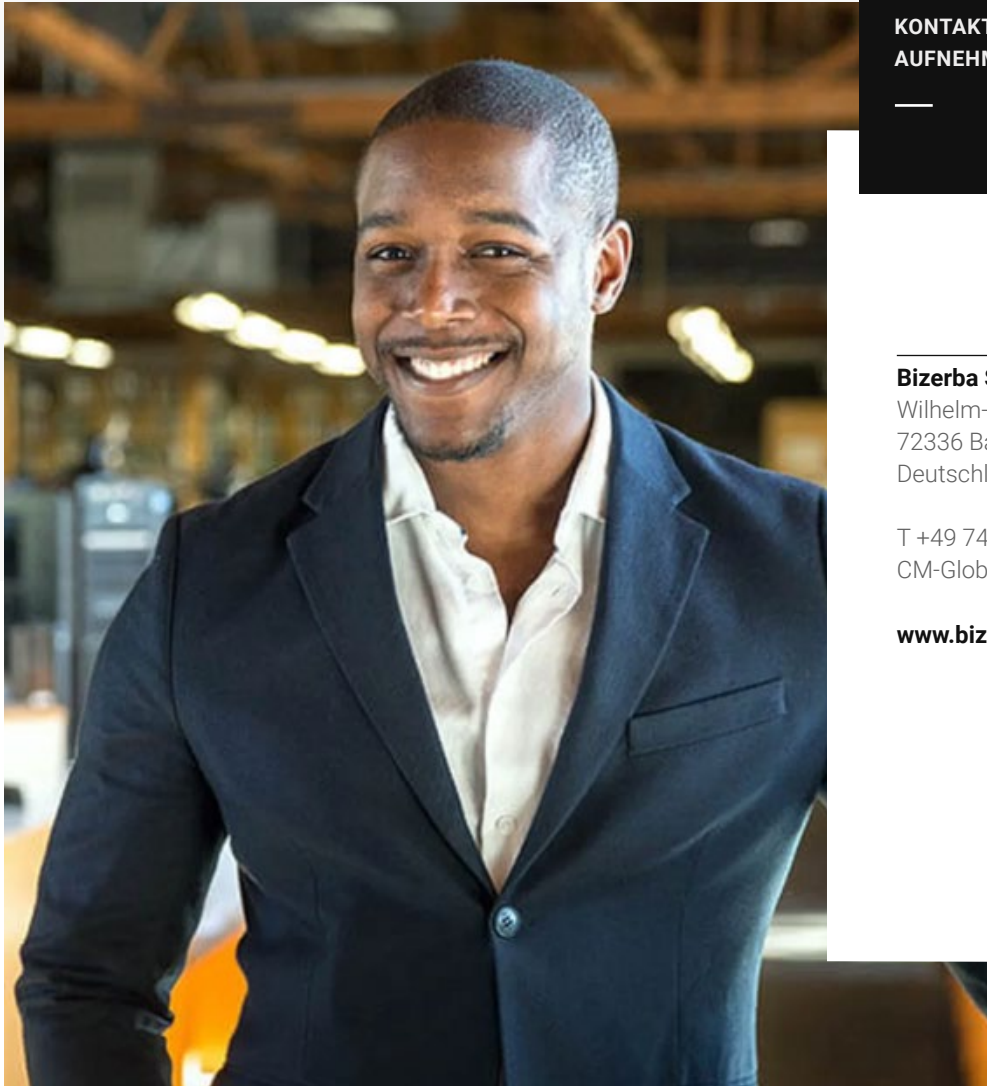
Fleischwolf

Software

PC-Waagensoftware RetailPowerScale

Services & Support

Branchenspezifische Beratung und Erfahrung
Planung & Individualisierung
Installation & Inbetriebnahme
Schulung & Einweisung



**KONTAKT
AUFNEHMEN**

Bizerba SE & Co. KG

Wilhelm-Kraut-Straße 65
72336 Balingen
Deutschland

T +49 7433 12-0
CM-Global@bizerba.com

www.bizerba.com