

REPORTAGE & INTERVIEW

Klick für Klick ein Genuss



Einer der Gründe für die Spültechnik von Meiko im Burgerlich?
Weil sie es den Anwendern so einfach wie möglich macht. Wie hier
mit der M-iClean H mit integrierter Haubenautomatik / Foto: Meiko

„Bei Burgerlich machen wir alles selbst.“ Und wenn Mitbegründer Sven Freystatzky alles sagt, meint er das auch so. Dabei setzt er auch auf die Lösungen von Meiko und Meiko Green.

Im Limonaden-Labor wird gerade Basilikum püriert und Lavendel gekocht. Nur ein paar Meter weiter Burger-Buns mit Butter bestrichen. Jeden Tag werden sie als rohe Teiglinge angeliefert und in der gläsernen Backstube vor Ort frisch aufgebacken. Wie sie so schön fluffig werden wie die amerikanischen Vorbilder? „Bevor wir sie backen, wandern sie noch einmal für bestimmte Zeit in den Gärschrank.“ Sven Freystatzky weiß, worauf es ankommt. Und so hat mittlerweile das dritte Restaurant der Burgerkette seinen Betrieb aufgenommen, am Gänsemarkt in Hamburg.

Das kulinarische Knowhow kommt bei dem gebürtigen Hamburger nicht von ungefähr. Er war bereits Souschef eines Sterne-Restaurants, bevor er in die Systemgastronomie wechselte. „Ich fand es dort einfach spannender, weil man mehr mit Menschen zu tun hat, die die Produkte leben, erleben und verkaufen.“ Gosch, Jim Block und viele weitere Stationen folgten. „Alles bestehende Konzepte, die liefen und die ich führen und weiterentwickeln durfte.“ Rezepturen, Anrichtungsweisen, die Grammatik, alles ist in der Systemgastronomie vorgegeben. „So kann ich schon von vorne herein den Wareneinsatz bestimmen. Das ist, nach meinem Dafürhalten, der große Vorteil.“

Neben den kaufmännischen Fertigkeiten hat sich gerade bei Jim Block eines besonders stark entwickelt: die Liebe zu Burgern. Es war zu der Zeit der „Better Burger“-Welle, als das

Fastfood sich von seinem Negativ-Image befreite, weg von altem Frittenfett und Convenience-Produkten. ?Mein Geschäftspartner und ich, wir haben uns gesagt: Lass uns auch so etwas machen, etwas Eigenes. Aber lass es uns richtig machen!? Und das bedeutet eben: eigene Rezepturen entwickeln, frische, regionale Zutaten verwenden. ?Zwei Jahre haben wir nichts anderes gemacht als Tastings.? Alleine bis die richtigen Kartoffelsorte mit dem richtigen Stärkegehalt gefunden war, dauerte es ein Jahr. Heute werden sie in der hauseigenen Kartoffelmanufaktur zu Pommes, Chips oder hauchdünn geschnittenen Allumettes verarbeitet. ?Noch einmal 60 Tastings haben wir für das Fleisch gebraucht, um herauszufinden, welche Mischung vom Rind in unserem Patty am besten schmeckt.? Heute wird es zwei Mal täglich durch den Fleischwolf gedreht ? und dann in das Herzstück des Burgerlich verfrachtet: die Küche. Erst hier erhält es die typische Patty-Form und das unverkennbare Aroma, auf dem South Bend Grill, bei 360 Grad. Und dann kann auch schon angerichtet werden.

Die Bestellungen trudeln im Akkord in der Küche ein, erscheinen dort automatisch auf den Bildschirmen. Sekundenschnell und ohne dass ein Servicemitarbeiter sie zuvor beim Gast aufnehmen muss. Wie das geht? Sie werden per Tablet aufgegeben: Durch das Menü klicken, Warenkorb füllen, abschicken. ?Wir haben das E-Manuel aber noch weiterentwickelt. Uns war wichtig, dass es nicht den ganzen Abend bestimmt.? Daher lässt sich das Tablet auf Knopfdruck in den Tischen versenken. Das System lohnt sich in mehrfacher Hinsicht: ?Ich kann so mit jungen Menschen, ohne spezielle Fachausbildung arbeiten. Andererseits deckt es Warenwirtschaft, Personalstruktur und Inventur mit ab. Insgesamt verringern wir also Personalkosten, Wareneinsatz und sehen genau, wo wir uns noch verbessern können.?

Ist eine Bestellung abgeschickt, geht es ganz schnell, bis serviert werden kann. Wie schnell, das zeigt sich in der Mittagszeit, wenn in 150 Minuten im Schnitt 200 Essen rausgehen. Da braucht es Spültechnik, die mithalten kann. ?Die Teller und das Equipment, in dem ich die Sachen anrichte oder Getränke ausschenke, müssen so sauber wie möglich werden. Und das in kürzester Zeit!? Dafür sorgen im Barbereich zwei M-iClean U und im Spülbereich eine M-iClean H von Meiko. Und natürlich hat Sven Freystatzky auch hier die Zahlen im Blick: bis zu 21 Prozent weniger Energieverbrauch bei der M-iClean H. Dazu leichtere, ergonomische Bewegungsabläufe dank der integrierten Haubenautomatik ? und dadurch weniger Personalausfälle. Ein sanftes Antippen genügt und die Haube der Maschine fährt herunter. Denn neben Hygienesicherheit ist dem Geschäftsführer von Burgerlich eines ganz wichtig: Anwendersicherheit. ?Für mich bietet Meiko hier die intelligentesten Lösungen.? Auch beim Thema Nassmüll schwört Freystatzky auf den BioMaster von Meiko Green Waste Solutions: alle Küchenabfälle und Speisereste in die Eingabestation geben, Knopf drücken ? fertig. Der Abfall wird in Biomasse umgewandelt und innerhalb eines geschlossenen Systems in einen Tank befördert, der sich auch weit weg vom eigentlichen Restaurant befinden kann. Im Fall vom Burgerlich: im Keller eines Gebäudes nebenan. Dort lagert alles platzsparend, geruchslos, schädlingsfrei, ohne zusätzliche Kühlung. Der Fettabscheider wurde gleich miteingebunden. Ist der Tank voll, wird der Inhalt abgesaugt und in einer Biogasanlage energetisch und damit nachhaltig verwertet.

In anderen Restaurants gibt es dafür meist Abfalltonnen, die in einem extra Raum gelagert werden, der stets gekühlt und belüftet sein muss. So kommt teure Mitfläche abhanden.

„Gerade in so einer Lage wie dem Gänsemarkt, kostet jeder Quadratmeter bares Geld. Das ist eine rein rechnerische Aufgabe“, sagt Freystatzky und überschlägt kurz, wann er anfängt mit seiner Speisereste-Anlage sogar Geld zu verdienen. Das Ergebnis: Die Investitionskosten amortisieren sich nach rund vier Jahren. „Das ist für mich persönlich die sauberste Möglichkeit, meinen Bio-Müll zu entsorgen. Jeder Gastronom sollte sich so eine Maschine anschaffen. Allein schon aus Hygienegründen.“