

Halton Foodservice Hightech-Lösung für Küchenlüftungsdecken, Abzugshauben durch die Halton Clean Technologie

In professionellen gastronomischen Frontcookingbereichen sind die Küchenlüftungsdecken und Dunstabzugshauben von Halton ein technologisches Highlight der Superlative.

Reit im Winkl/Finnland – Frontcooking ist ein absoluter Trend in der internationalen Gastronomieszene (front „vor den Gast“ und to cook „kochen“ – also vor den Gast Kochen, kommt aus dem englischen und stellt eine Sonderform des Kochens in der Gastronomie dar. Beim Frontcooking bereitet der Koch die Speisen außerhalb der Küche und unmittelbar vor dem Gast zu. Dem Gast wird auf diese Weise die Möglichkeit gegeben wird, wesentliche Teile des Zubereitungs- und Kochvorgang zu beobachten, wie es auch traditionell in Japan seit Jahrhunderten gebräuchlich ist. Grundsätzlich erfordert das professionelle Frontcooking eine spezielle Küchenvorrichtung, die neben dem Bereich der öffentlichen Auslage aller Speisen und zutaten eine sehr spezielle Dunstabzugstechnik erfordert.



Das ist dabei elementar wichtig, denn die zu verarbeitenden Zutaten müssen vor dem Beginn des Frontcooking für die zeitnahe Verarbeitung unter den Augen des Gastes zubereitet werden. Dadurch fokussiert sich der Ablauf des Frontcooking lediglich auf die letzten Schritte der Zubereitung, damit der gesamte Vorgang der Zubereitung in Anwesenheit des Gastes nicht zu lange dauert.

Köche die sich einen Namen im Frontcooking mache wollen, benötigen neben einer küchentechnischen Qualifikation zusätzliche Kenntnisse in den Bereichen Kundenberatung, Kommunikation und Verkauf. So ist es seine Aufgabe, den Gästen hinsichtlich der richtigen Wahl der Speisen und Zutaten, ihrer Inhaltsstoffe sowie ihrer Kombinationsmöglichkeiten zu beraten. Während des Zubereitens dem eigentlich Kochvorgang unterhält der Koch den Gast häufig mit kurzweiligen Informationen rund um das Essen und die Lokalität und die Auswahl passender Getränke.

Das Thema Frontcooking ist ein Highlight der modernen erlebnisorientierten Gastronomie und innovativer Restaurants sowie dem professionellen Catering es wird in den kommenden Jahren die Gastronomieszene mit beherrschen. Vor allem im biologisch-ökologischen Restaurantsektor steigert das Frontcooking das Vertrauen des Gastes in die Küche. Insbesondere wenn die Luftqualität stimmt, denn wenn der Gast vom Küchenmief belästigt wird dann wird Frontcooking zum Problem.

„Care for Indoor Air“ ist dabei das Zauberwort von Halton Foodservice, <http://www.halton.com> den ein Ort für beeindruckende kulinarische Erlebnisse muss auch eine Lokalität sein die durch gesunde Umgebungsluft, dem Gast das Gefühl von Perfektion vermittelt. Küchenmief und selbst feinste kaum wahrnehmbare Fettspritzer haben in optimalen Frontcookingbereichen nichts zu suchen, ein Credo der finnischen Halton Gruppe die seit Jahrzehnten die Raumklima-Qualität von Küchen und Frontcookingbereichen mit bestimmt. Inspirierende Front Cooking Lösungen sind das A und O der Halton-Innovationen die mit den Clean-Küchenlüftungsdecken in Küchen und der Düsenplattenabsaugung (Typ JES) für den Frontcookingbereich in vielen renommierten Gastrobetrieben rund um den Globus für optimale Raumluft gesorgt. Ein angenehmes Raumklima ist der Schlüssel zu einem erfolgreichen Verpflegungsunternehmen und einem hervorragenden Service. Die innovativen Anlagen von Halton Foodservice gewährleisten kosteneffektiv ein angenehmes Raumklima. Halton Foodservice ist auf die Optimierung des Raumklimas sämtlicher Küchen-Räumlichkeiten spezialisiert.

Kochen und Verzehren werden heutzutage zum Erlebnis der Sinne. Das Essen im Restaurant ist nicht lediglich eine bequeme Mahlzeit sondern eine rundum durchorganisierte Show mit den Gästen als Publikum, den Köchen als Stars und dem sichtbaren Teil der Küche als Bühne. Die offene Küche wird zum Unterhaltungsbereich, in dem eine aufwändig choreografierte Aufführung nur wenige Meter vom Tisch entfernt stattfindet. Wenn ein Halton Küchenlüftungsdecke über Ihnen schwebt, schwebt die Sicherheit gesunden Raumklimas über Ihnen, Hoteliers und gute Gastgeber wissen das. Im privaten Bereich ist es die Halton DP1 <http://www.halton-dp1.com> die Küchen zu Oasen gesunder Luft macht, im gewerblichen Bereich sind die Referenzen der Halton Foodservice Dunstabzugshauben und Küchenlüftungsdecken das „Who-is-Who“ der superlativen Gourmettempel dieser Welt.

