FIREX – SCHULUNG ZENTRALKÜCHEN

MIDDLEBY

FIREX
Share the taste

Zentralküche - Definition

Ein einziger Produktionsbereich, in dem Lebensmittel zubereitet, verpackt, gelagert und zu den Verwendungsstellen transportiert werden, die auch in relativ weit entfernten Gebieten liegen können.

Zentralküche – Betriebliche Vorteile

A. Geschäftsausweitung

- Nutzen Sie die zentrale Anlage für die Produktion von Mahlzeiten, die an Schulen, Kantinen, Krankenhäuser, Pflegeheime usw. verteilt werden. (Teilnahme an öffentlichen Aufträgen);
- Verwenden Sie die Rezeptur eines Halbfertigprodukts (z. B. Sauce) als Fertigprodukt, das in anderen Kanälen weiterverkauft werden soll.

B. Standardisierung des Produkts

Da alles am gleichen Ort, zur gleichen Zeit und mit der gleichen Ausrüstung produziert wird, können Unternehmen eine höhere Konsistenz und Qualität des Produkts sicherstellen.

C. Effizienz

Zentralküchen sind effizienter, weil sie es ermöglichen, den Produktionsprozess zu automatisieren, die Arbeitsbelastung der Mitarbeiter stabil zu halten und die Kosten für den Einkauf von Rohstoffen zu reduzieren.

D. Zusätzliche Einkünfte

Wenn die Anlage nicht an der Vollauslastungsgrenze produziert, ist es möglich, die Fläche an andere Unternehmen zu vermieten und so die anfallenden Fixkosten zu reduzieren sowie zusätzlichen Umsatz zu generieren.

Zentralküche – Kompetenzfelder

Einkaufsprozess: Optimierung des zentralisierten Rohstoffeinkaufs.

→ **EINKAUF**

Ausrüstung: Automatisierte Systeme, die Standardisierung und Produktionsflexibilität garantieren;

Instandhaltung: Robuste Systeme, zuverlässiger Service und vorbeugende Wartungsprogramme;

Personalwesen: Notwendigkeit, die Anzahl der Beschäftigten und deren Spezialisierung zu reduzieren;

Aufbau: Planung nach der LEAN-Logik, um ein Maximum an Effizienz, Organisation und Sauberkeit zu erreichen.

→ **VERFAHREN (LEAN-Ansatz)**

Lagerung: Verpackung und Lagerung des fertigen Produkts;

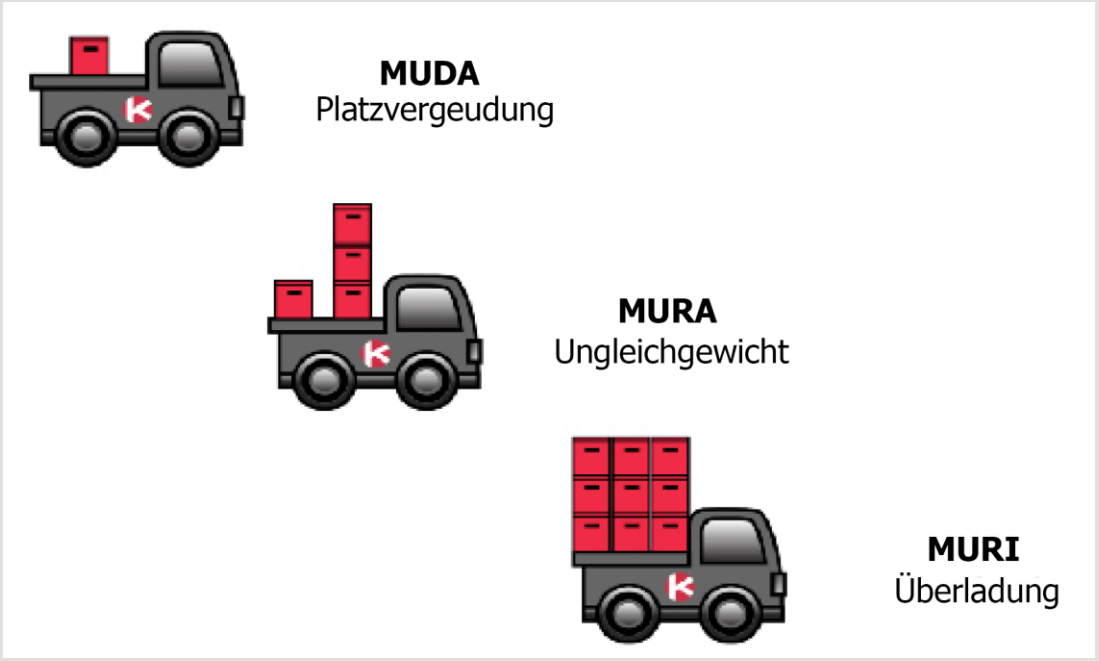
Lieferung: Milkrun-Konzept für effiziente Lieferungen;

Lebensmittelmanagement: Wie gehen Sie mit Lebensmittelverschwendung, Verlust und Diebstahl um?

→ **LOGISTIK**

Zentralküche – Kompetenzfelder nach FIREX

Die Implementierung eines LEAN-Ansatzes mit FIREX ist möglich: Er reduziert die Verschwendung von Zeit, Arbeit und Rohmaterial (MUDA), gleicht die Arbeitsbelastung durch Terminierung und Automatisierung des Tages aus (MURA), erhöht die Kapazität und reduziert die Überlastung (MURI).

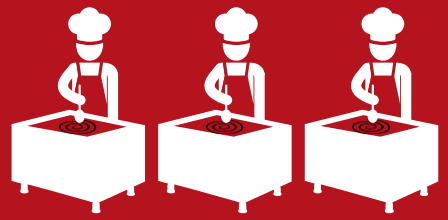


Zentralküche – Kompetenzfelder nach FIREX

1 Firex-Gerät > 310 Liter

programmieren + perfektionieren

1/4 Person Vollzeit



3 herkömmliche Geräte 100 Liter > 300 Liter

mischen + überwachen

3 Personen Vollzeit

MIDDLEBY

FIREX
Share the taste

Zentralküche – Kompetenzfelder nach FIREX

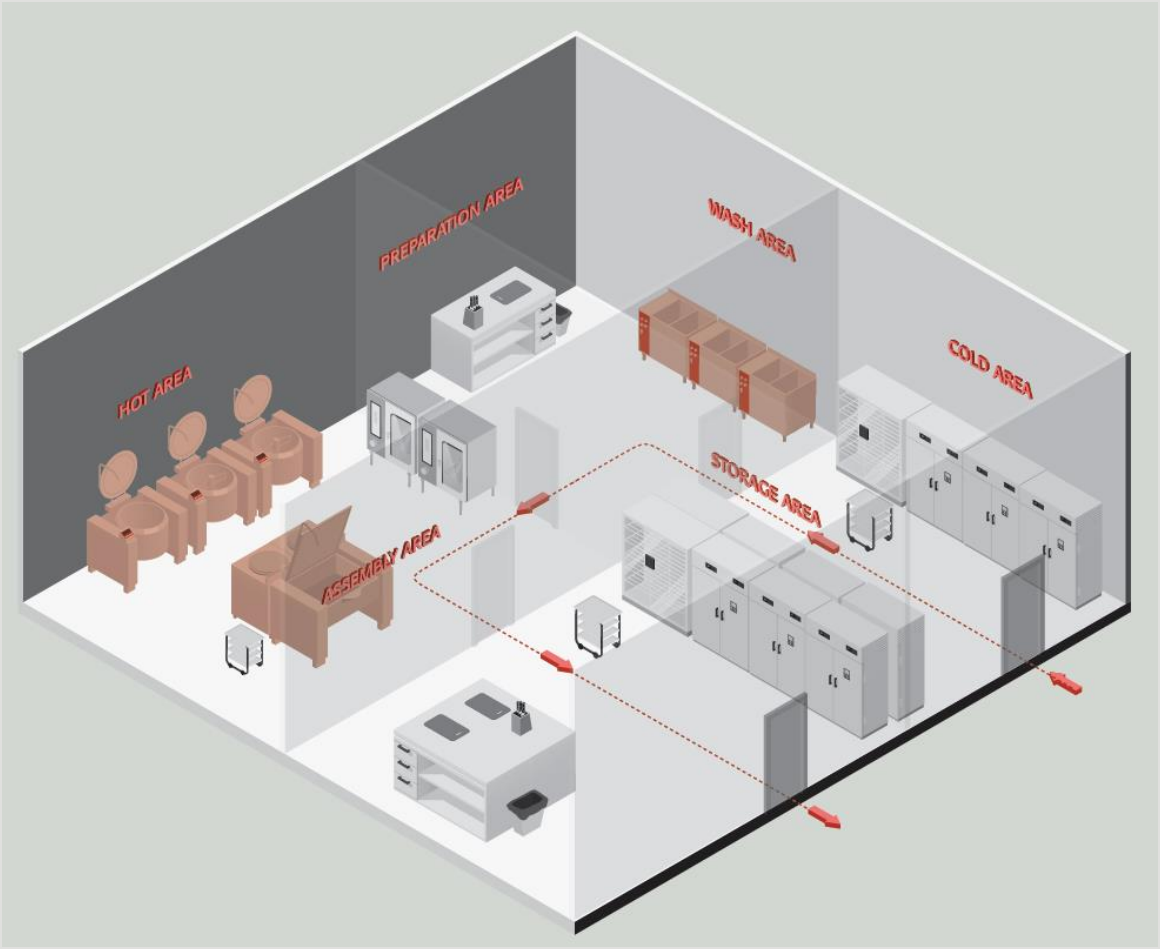
EINSPARUNG VON ARBEITSKRÄFTEN
Dank der Automatisierung ist eine kontinuierliche Überwachung des Garvorgangs nicht notwendig.

KLEINERE ARBEITSBEREICHE
Mit Firex können Sie Ihre Produktion auf engstem Raum steigern. 1 Maschine statt 3. Das spart Platz, aber auch Kosten für Stromanschluss, Belüftung und Ablauf.

ABLAUFORGANISATION
Dank der Steuerung und Programmierbarkeit kann ein einzelner Koch bis zu 4 Maschinen überwachen und seine Zeit anderen Aufgaben in der Küche widmen.

SICHERERE UND KOMFORTABLERE UMGEBUNG
Sicherere und komfortablere Umgebung. Die Hauptvorteile der Automatisierung in Verbindung mit dem Mischer sind: geringerer Arbeitsaufwand, weniger Bedarf an qualifiziertem Personal und vollständige Eliminierung des Anbrennens von Lebensmitteln.

Die Zentralküche nach dem LEAN-Modell „U-Zellen-Produktion“

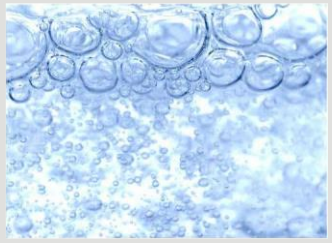


MIDDLEBY

FIREX
Share the taste

Zentralküche – Die Prozesse nach FIREX

Brühen



Kochen

Braten

Rösten

Frittieren

Anschwitzen und Anbraten

Vakuumgaren

Mischen

Druckgaren

Pasteurisieren

Karamellisieren

Abkühlen

FIREX – SCHULUNG ZENTRALKÜCHEN

NEHMEN SIE KONTAKT MIT UNS AUF

www.firex.com

MIDDLEBY

FIREX
Share the taste