

produzieren. Alle Gerichte werden anschließend in einer eigenen Kühlzelle innerhalb von Minuten auf zwei bis vier Grad Celsius abgekühlt«, erklärt Stefan Oberdacher. Da die Speisen auf Blechen für Konfektomaten hergerichtet werden, müssen sie vor Ort nur noch in das entsprechende Gerät geschoben und gefinished werden. »Wir erstellen sogar Fotos von den Anrichtemöglichkeiten, um das Küchenpersonal so gut wie möglich zu unterstützen. Auf diese Art liefern wir zwar keine Köche, aber das benötigte Endprodukt.« Selbst um den Abwasch kümmert sich



Matty, indem die Bleche, auf denen die Speisen zur Endfertigung geliefert werden, ungewaschen retour geschickt werden können. Verpackungsmüll und Entsorgungsarbeit entfällt fast gänzlich.

RATIONALER SERVICE

»Individualität ist uns sehr wichtig. Hotels können einzelne Tage wählen, um ihren Köchen fixe freie Tage zu ermöglichen oder nur auf bestimmte Teile unserer Menüs zurückgreifen, etwa nur die Nachspeisen ordern. Alles ist möglich. Mit Geschäftspartner Georg Foidl, der ebenfalls Koch ist, und zwei Küchenleitern wurde bereits der Menüplan für die ersten dreißig Tage ausgearbeitet. Zum ersten Mal soll mit Saisonbeginn im Dezember in der Großküche aufgekocht werden. Die kulinarischen Genüsse entstehen dabei auf knapp 1.000 Quadratmetern. Gekocht wird auf Rational-Geräten, wie Georg Foidl erklärt. »Verwendet das Hotel auch einen Rationalofen, können wir über ein Netzwerk sogar das Programm zum Endfinishen aufspielen. Wobei ein Rationalofen auch über uns gemietet werden kann. Wer kein solches Gerät nutzt, bekommt zusätzlich zu den Anrichtefotos genaue Angaben zu Gartemperatur und dergleichen von uns.«



Matty

Kontakt

Matty GmbH
Amerling 134a
A-6233 Kramsach

T +43 676 58 00 150
M office@matty.at
W www.matty.at