



Das Restaurant Le Bistrot ist seit jeher ein beliebter Treffpunkt und gilt als

Effizienzsteigerung dank Induktionstechnologie:

«Celsius Class» in der Bistrot-Küche

In der zweisprachigen Stadt Fribourg/Freiburg betreibt Gastro-Unternehmerin Lucie Zosso seit über zwölf Jahren das Le Bistrot im Quartier Beaumont-Vignettaz. Seit Frühjahr 2018 steht in der Bistrot-Küche eine neue Induktionsherdanlage der Menu System AG im Einsatz, welche mit dem innovativen «Celsius Class»-System ausgerüstet ist. Der Schritt von der Gussplatte zum Induktionskochfeld macht sich in jeder Hinsicht bezahlt!

Text: Katia Corino, Fotos: Rolf Neeser

Das Restaurant Le Bistrot verfügt über rund hundert Sitzplätze. Der kleine Saal im hinteren Bereich des Le Bistrot





«gastronomische Institution» im Beaumont-Vignettaz-Quartier der Stadt Freiburg.

Als markante Wahrzeichen des im Südosten von Freiburg gelegenen Beaumont-Vignettaz-Quartiers ragen die drei Hochhäuser des Centre Beaumont in den Himmel. Sie wurden in den 70er Jahren erbaut und in den letzten fünf Jahren renoviert.

Das Le Bistrot von Lucie Zosso gehört seit vielen Jahren zu den Stammlokalen im Quartier. Lucie Zosso hat mit Unterstützung und Zuspruch ihres Ehemannes und den Kindern den Weg von der Küchenhilfe zur heutigen Bistrot-Inhaberin gemeistert. Mit 28 Jahren führte die quirlige Unternehmerin ihr erstes Restaurant, und als der Besitzer sein zweites Lokal – das Le Bistrot – zur Uebernahme anbot, ergriff Lucie Zosso die Gelegenheit. Mit ihrem Wechsel ins Le Bistrot folgten ihr viele Gäste, die ihr bis heute treu geblieben sind.

Das Bistrot ist nicht allzu klein, aber trotzdem fein, und zusammen mit ihrem rund zehnköpfigen Team fühlt

sich Lucie Zosso vor allem ihren Stammgästen verpflichtet. Sie ist sich bewusst, dass sie ihren Gästen etwas Besonderes bieten muss, denn seit einiger Zeit sind die vorgelagerten Parkplätze des Centre gebührenpflichtig und somit hinderlich für das Geschäft. Wer bei Lucie Zosso isst, erhält ein kostenloses Ausfahrtticket.

Beliebte kulinarische Klassiker aus der Bistrot-Küche

Insgesamt finden rund 100 Gäste im Le Bistrot Platz, weitere 30 Sitzplätze stehen im Aussenbereich zur Verfügung. Für kleine Events und Bankette dient ein kleiner Saal im hinteren Bereich des Restaurants. Das kulinarische Angebot ist traditionell und wartet mit Klassikern wie Cordon bleu, Poulet im Korb, Eglifilet und Gambas «Maison», Grillfleisch mit hausgemachter Kräuterbutter, Beinschinken mit Frites, Pastagerichten und

wird gerne für Events und Bankette in kleinem Rahmen genutzt (Bild ganz rechts).





Sie ist der neue Mittelpunkt in der Küche des Le Bistrot: Die multifunktionale «Premium»-Induktionsherdanlage der Menu System AG. Sie ist mit den intelligenten Features der innovativen «Celsius Class»-Technologie ausgestattet, welche das präzise und qualitätsorientierte Kochen noch einfacher macht.

mit den Hausspezialitäten Fondue Chinoise, Fondue Bourguignonne oder Bressane auf. Für Abwechslung – damit es auch den Stammgästen nicht langweilig wird – sorgen die Festivals wie beispielsweise jene rund um Rösti oder Moules.

Investitionen bewusst tätigen

Im Le Bistrot steckt viel Eigenarbeit von Lucie Zosso, ihrer Familie und dem Team drin. Investiert wird mit Bedacht, denn das Geld kommt aus der eigenen Kasse. So musste in der Küche der alte Gussplattenherd ersetzt

werden. Bistrot-Inhaberin Lucie Zosso informierte sich anlässlich der Igeho 2017 bei diversen Herstellern von professionellen Herdanlagen. Nach erstem Zögern besuchte sie auch den Messestand der Menu System AG: «Wir wollten schon weitergehen, dachten, dass diese Herdanlagen unser Budget ohnehin überschreiten würden. Dann wagten wir es doch und wurden sehr positiv überrascht», erinnert sich Lucie Zosso an ihren ersten Kontakt mit der Menu System AG. Insgesamt drei Offerten liess sich die Gastro-Unternehmerin von verschiedenen Anbietern unterbreiten. In Bezug auf eine

Ein angenehmes Arbeitsklima in der Küche, mehr Effizienz bei den Kochprozessen und ein grosses Ressourcen-Sparpotenzial zeichnen die multifunktionalen Induktionsherdanlagen mit den «Celsius Class»-Features der Menu System AG aus. Im Bild Gastro-Unternehmerin und Gastgeberin Lucie Zosso, flankiert von Küchenchef Alessandro Salerno und Alain Brand, Regionalverkaufsleiter der Menu System AG (rechts im Bild).





Auf den flächendeckenden Induktionskochfeldern mit 9 kW-Induktionsspulen und mit der intuitiven SlideControl-Technologie, mit welcher durch blosses Verschieben der Pfannen auf dem Induktionskochfeld die Kochtemperaturen gesteuert werden können, lassen sich kulinarische Spitzenleistungen zubereiten – beispielsweise feinste Filets de Perches à la meunière, ein Signature-Gericht im Restaurant Le Bistrot.

kompetente Beratung sowie dem Preis/Leistungsverhältnis überzeugte dabei Alain Brand, Regionalverkaufsleiter bei der Menu System AG, mit den multifunktionellen Induktionsherdanlagen der Menu System AG.

Die «Premium»-Herdanlage von Menu System

Heute steht eine multifunktionale Induktionsherdanlage «Premium» in der Küche des Le Bistrot, ausgestattet mit zwei Doppel-Induktionskochfeldern und flächendeckenden 9kW-Induktionsspulen, ein Bain-Marie 4 x 1/3 GN mit automatischer Wasserstandkontrolle und -nach-

füllung, ein 600x600 mm grosser Plancha-Grill aus Hartchrom mit zwei Heizzonen sowie ein Einhebelmischer KWC. Im Unterbau ist für ausreichend Stauraum gesorgt, und dort ist auch der Star-Induktionsfuss untergebracht.

Das kulinarische Angebot des Le Bistrot definiert letztlich die Konfiguration der neuen Herdanlage. Im Gegensatz zu anderen Empfehlungen (mit zwei Induktions- und zwei Infrarotkochfeldern oder mit einem Gasherd) riet Regionalverkaufsleiter Alain Brand zur konsequenten Induktionslösung.



Gastronomie



Der Hartchrom-Hochleistungs-Grill verfügt über zwei Temperaturzonen und eignet sich optimal zur Zubereitung von Grosses Pièces wie auf dem Holzofenfeuer.

Der Wechsel von der Gussplatte zu den Induktionkochfeldern wird von EcoGastro gefördert und unterstützt. «Das Le Bistrot ist ein wunderschönes Beispiel dafür, dass unsere Herdanlagen ein absolut kompetitives Preis/Leistungsverhältnis aufweisen – und dies ohne Kompromisse eingehen zu müssen», erklärt Alain Brand gegenüber GOURMET.

Innovationen für Profis

Die neue Herdanlage ist standardmässig mit dem Celsius Class-Konzept von Menu System ausgestattet:

- ▶ Mit der neuen Turn & Push-Bedienung via den Multimodus-Regler ist eine präzise Steuerung der Kochleistung mit voller Kochprozesskontrolle, eine präzise Temperaturwahl sowie die Fixierung und das Halten der Kochtemperatur möglich.
- ▶ Ebenso integriert ist der Star-Induktionsfuss. Er gewährleistet auch bei starker Belastung und hohen Aussentemperaturen die uneingeschränkte volle Leistung der Herdanlage. Die Induktionsgeneratoren sind nämlich nicht im Herd-Oberteil implementiert, wodurch eine kontrollierte und optimale Kühlung erfolgt.

Das Bain-Marie verfügt über eine automatische Wasserstandskontrolle und -nachfüllung.



Der Star-Induktionsfuss gewährleistet volle Induktionsleistung auch bei starker Belastung und hohen Aussentemperaturen.





Die Celsius Class-Funktionen im Überblick

Die neue Turn & Push-Bedienung mit dem Multimodus-Regler setzt neue Massstäbe im Bereich Warmhalten und Temperaturkontrolle. Das innovative System wird mit allen Induktionsherden der Menu System AG standardmässig mitgeliefert.

- ▶ Im Leistungsmodus lässt sich die Leistungszufuhr stufenlos und sehr präzise einstellen. Schnellstes Aufkochen und maximale Leistungsdichte sind durch zwei automatisch zugeschaltete Power-Stufen gewährleistet. Eine präzise Steuerung der Kochleistung, die volle Kochprozesskontrolle und das SlideControl für intuitives Kochen ergänzen den Leistungsmodus.
- ▶ Mit dem Temperatur-Regelmodus ist eine gradgenaue Einstellung der Temperatur zwischen 30° und 95° Celsius möglich. Das Kochgut wird auf der festgelegten Temperatur warmgehalten, die Speisequalität bleibt nachhaltig hoch – und dies bei höchster Energieeffizienz.
- ▶ Gleichbleibende Koch- und Bratergebnisse erzielt das System mit der PushHold-Funktion, mit welcher die aktuelle Pfannentemperatur zwischen 30° und 180° Celsius fixiert werden kann.

Fazit

Gastro-Unternehmerin Lucie Zosso und ihr Küchenchef Alessandro Salerno sind schon nach der kurzen Einsatzzeit begeistert von ihrer neuen multifunktionellen Induktionsherdanlage: «Das Raumklima in der Küche ist merklich angenehmer geworden, und die Stromrechnung hat sich seither halbiert. Wir sparen Geld, Zeit und Lebensmittel, denn die Kochprozesse sind viel effizienter, die Mise-en-place reduziert sich auf das Notwendige, und die Reinigung des Herdes ist viel einfacher geworden.»

Mehr zum Thema

Le Bistrot
Route de Beaumont 16, 1700 Fribourg
Tel. 026 424 65 85
bistrotbeaumont@gmail.com, www.bistrot-fribourg.ch

Menu System AG
Oberstrasse 222, 9014 St. Gallen
Tel. 071 272 51 00
info@menusystem.ch, www.menusystem.ch

Erfolgreiche Lieferantenpartnerschaft: Gastro-Unternehmerin und Gastgeberin Lucie Zosso vom Restaurant Le Bistrot und Regionalverkaufsleiter Alain Brand von der Menu System AG.

