

Oorspronkelijk was de commerciële restauratie in België de trendsetter voor het free-flow systeem. De recente realisatie van de firma Rubbens van een self-service restaurant (met een bijzonder achthoekig kookeiland) voor de laatste nieuwe Lunch Garden in Marche-en-Famenne toont trouwens duidelijk aan dat dit concept nog steeds aanslaat. Om de toestellen perfect te integreren in het geheel, deden de specialisten van Rubbens beroep op die van het zusterbedrijf EGC in Stavelot. Deze firma is immers gespecialiseerd in het ontwerpen en realiseren van distributie- en koeltogen, warmhoudkasten, allerhande structuren en modulaire elementen.

Free-flow uitgiftebuffetten: multifunctioneel, ergonomisch en aantrekkelijk



tagerechten. Met een free-flow systeem kan niet alleen perfect worden ingespeeld op al die tendensen, maar kan men tevens iets bereiden of naar wens afwerken voor de ogen van de klant. Zo realiseerde de firma **Magec** bijvoorbeeld een nieuw uitgiftebuffet voor het Rijksadministratief Centrum in Hasselt. In deze free-flow opteerde de uitbater voor zowel een pastabar, een plaats om allerhande croques te bereiden en een "steakbar". Deze post is uitgerust met een grill en bakplaten om de steak's à la minute te bakken volgens de wens van de klant. Ook de (voorgebakken) frietjes worden hier afgebakken. Dit systeem van "minute cooking" vraagt uiteraard om kleinere keukentoestellen die snel en efficiënt individuele porties bakken, roosteren of frituren. Met toestellen als een bak- of grillplaat, pastakoker, frituuse of een wok (al dan niet op inductie) kan men niet alleen inspelen op variatie in de culinaire thema's, maar ook aan "show-cooking" doen. De aantrekkingskracht van een free-flow ligt juist in de animatie. Om de nodige variatie te kunnen bieden aan mensen die alle dagen in het bedrijfsrestaurant eten, vragen cateraars hoe langer hoe meer themastandjes met multifunctionele toestellen. Volgens specialisten is dat een gevolg van de idee "breek de sleur". "Als een werknemer in het bedrijf gaat eten, wil hij of zij graag geconfronteerd worden met zaken die de gedachten verzetten. Dat kan via de "spektakelkeuken" van een free-flow systeem". De bereidingen die een langere kook-

Ook in de bedrijfsrestauratie wordt hoe langer hoe meer gebruik gemaakt van uitgiftebuffetten in free-flow stijl. Daarin wordt het aanbod aan gerechten verdeeld over verschillende kleine "eilandjes". Dat heel wat bedrijven opteren voor de overschakeling naar een free-flow systeem heeft o.a. te maken met de ligging en een dienstverlening naar het personeel toe. Het is immers zo dat men in industriële zones weinig of

geen winkels vindt. Maar ook in een druk stadscentrum geven veel werknemers de voorkeur aan een lunch in het bedrijfsrestaurant, al was het maar omwille van het mobiliteitsprobleem en tijdverlies.

Naast het voordeel van tijdswinst voor de verbruiker, spelen de verscheidenheid en het brede aanbod aan gerechten een zeer belangrijke rol. Meer dan vroeger heeft de consument immers de neiging om de dagelijkse sleur te doorbreken. Hij wil meer variatie en probeert ook gerechten uit andere keukens of opteert eerder voor broodjes, slaatjes, vegetarische schotels of lichte pas-

tijd vereisen, gebeuren in de keuken, maar de afwerking gebeurt voor de ogen van de klant. Het systeem is een logisch gevolg van het openbreken van de keukens achter de toog van de zelfbediening.

de gewenste configuratie mogelijk te maken en ze te kunnen opstellen in gelijk welke ruimte (zelfs de meest complexe). De waaier aan toebehoren en hulpstukken (opbouwrekken, schabben, schuiframen, klappaampjes enz.), en de keuze tussen verschillende afwerkingsmogelijkheden van zowel zijwanden (roestvrij staal, verschillende houtsoorten, kunststof enz.) als bovenblad (roestvrij staal, graniet, marmer, glas) scheppen de mogelijkheid om aan het distributiesysteem een persoonlijke toets te geven.

Verschillende gespecialiseerde bedrijven in grootkeukenprojecten en -apparatuur gaan nog een stapje verder in het maatwerk. Zij ontwikkelen, tekenen en produceren de gewenste structuur in roestvrij staal (zelfs de meest speciale vormen) om daarin de beste toestellen te integreren. Dit geeft de totale vrijheid over de technische compartimenten en de flexibiliteit om bvb. voor een bain-marie te kiezen tussen

om te kiezen voor toestellen met geventileerde koeling. De circulatie van koude lucht zorgt er niet alleen voor dat de gewenste temperatuur zo vlug mogelijk wordt bereikt, maar ze ook zeer lang wordt bewaard (binnen de HACCP normen). Sommige koeltogen zijn makkelijker te reinigen (afwezigheid van luchtkanalisatie) en hebben een energiebesparend systeem van luchtcirculatie. Door de luchtstroom niet op het te koelen voedsel te richten, maar onder de tabletten te laten circuleren, vermijdt men uitdroging van het voedsel.

Het ligt voor de hand dat de klant, ook bij dit concept van volledig maatwerk, een onbeperkte keuze heeft wat betreft het bekledingsmateriaal. Het voordeel van deze manier van werken is, dat de distributietogen (of eilanden) volledig worden ontwikkeld door technici die zowel denken aan de consequenties op de productie, de technische aspecten voor de plaatsing als de technische aspecten voor de dienst

De eigenlijke keuken mag dan wel beperkt zijn in oppervlakte, toch is ze voorzien van alle noodzakelijke toestellen als bvb. combiteamers, kookketels, braadpan, vuren, bain-marie, vlakke en geribde grillade, pastakoker enz. Op die manier kan een ruim en gevarieerd aanbod worden gerealiseerd van uiteenlopende types van maaltijden. Dankzij de "show-cooking corner" met de inductiewok, inductievuren en gekoelde presentatie kunnen dagelijks, voor de ogen van de klant, verschillende themagerechten à la minute worden bereid. Het centrale buffet in de free-flow biedt, met de salad-bar, koud en warm buffet, een waaier van mogelijkheden en combinaties. Voor broodjes is er een afzonderlijk hoekje voorzien waar ze direct worden bereid of worden gegrild (Panini concept). Net als de nagerechten en de dranken, worden de verschillende koude schotels in geventileerde verticale koelvitruines uitgesteld

Distributietogen

Alle bedrijven die zich bezig houden met grootkeukenprojecten en -apparatuur, bieden een uitgebreid gamma aan van kant- en -klare, volledig afgewerkte koeltogen en -vitruines (of warmhoudkasten) of modulaire elementen, geproduceerd door fabrikanten van distributietogen. Al naargelang het project worden die modulaire elementen (gekoelde vitruines, bain-marie met warm water of hete lucht, kassa en neutrale meubels) dan verwerkt tot een geheel (lijnbuffet of eilandjes). Het spreekt voor zich dat deze constructeurs voldoende verschillende modules aanbieden om

"Als een werknemer in het bedrijf gaat eten, wil hij of zij graag geconfronteerd worden met zaken die de gedachten verzetten. Dat kan via de "spektakelkeuken" van een free-flow systeem".

het Angelsaksisch concept (warme lucht) en het Franse (warm water). Bepaalde producenten voorzien trouwens in hun bain-mariekasten een controle op de verdamping van het

naverkoop (bvb. door de koelgroepen liever niet in het meubel te plaatsen, maar te groeperen op een plaats waar ze makkelijker kunnen worden onderhouden).



Rijksadministratief Centrum in Hasselt (Magec)

water, waarbij het waterniveau automatisch wordt bijgevuld. Qua koeling is het belangrijk