

STOOMKETELS MAKEN HET VERSCHIL SNELLER OP TEMPERATUUR

Als je het pand van cateringbedrijf Uitgekookt betreedt, proef je na binnenkomst direct de sfeer, de vernieuwing. Hier staat toekomstgericht koken centraal. De elektrische stoomketels van Scharff Techniek zijn voor Uitgekookt een grote meerwaarde.

Uitgekookt heeft sinds begin van dit jaar de deuren geopend van een fonkelnieuw bedrijf aan de Manenberging in IJsselmuiden. Daarvoor was het cateringbedrijf met pakweg 100 medewerkers een paar honderd meter ver-

derop gevestigd. Het pand van meer dan 5.000 vierkante meter maakt indruk. Hier komen meerdere innovaties samen. Eigenaar Johan van Marle is blij met het moderne pand: "Het is een gebouw dat past bij deze tijd. Gasloos,

ALLES VERS

Uitgekookt is familiebedrijf met een lange historie die terugvoert naar 1830. Het bestaat uit drie pijlers: maaltijdservice, catering en barbecue, en events. "Vers" staat met stip op één: "Alles wat we hier gebruiken is vers. Onze 20 koks koken vanuit de basis." Dagelijks gaan er minimaal tienduizend verse maaltijden op een efficiënte manier de deur uit op weg naar de klant, die wekelijks kan kiezen uit 20 gerechten. "Uitgekookt staat ook voor puur en lekker eten. We proberen zoveel mogelijk verse ingrediënten van bedrijven uit de buurt te halen. Dat kan niet met alles, maar het is wel onze insteek."

PARTNERSHIP

Het lijkt een open deur, maar als je zoveel maaltijden per dag kookt, heb je natuurlijk efficiënte ketels nodig. Dat was een van de grootste uitdagingen voordat het imposante bedrijfspand hier het daglicht zag. "Dat was inderdaad een belangrijke voorwaarde. Het



is gelukt, mede dankzij het partnership dat we zijn aangegaan met Scharff Techniek uit Utrecht, een specialist in elektrische stoomketels." Over die samenwerking zegt hij: "Een betrouwbare partner is cruciaal in ons proces. Bovendien is een goede relatie wezenlijk. Het team van Scharff heeft goed werk verricht."

Uitgekookt beschikt nu over twee stoomketels van Scharff, compleet met een geavanceerde controlekamer van waaruit de ketels worden aangestuurd. "De ketels sluiten perfect aan bij de gasloze toekomst", benadrukt Johan. "Ga maar na. Meer en meer industrieel reinen worden gasloos opgeslerved. In 2050 moet iedereen ook het bedrijfsleven, klimaatneutraal zijn. Een

van de grote voordelen van deze ketels is de tijdwinst die onze koks maken. Het eten gaat veel sneller. Bovendien levert dat ook nog eens mooie eindproducten op. Neem bijvoorbeeld broccoli. Doordat je deze groente in rap tempo gaat en weer laat terugkoolen, blijft de kleur prachtig. En de smaak is fantastisch."

DUBBELE WAND

De twee indrukwekkende elektrische stoomketels van Scharff Techniek beschikken over een aantal unieke eigenschappen, benadrukt Johan. "De kookketels hebben een dubbele wand waarin heet water zit, met een gemiddelde temperatuur van 180 graden. Die hitte straalt in de ketel op een slimme manier uit naar de producten die we erin koken." Hij laat enthousiast een voorbeeld zien. Vandaag staat er een onervaste stampot zuurkool op het menu. Als je het ruitje krijgt je al trek. "In relatief korte tijd is de zuurkool geaard. Dat is natuurlijk heel effectief. Bovendien blijft de smaak op een hoog pijl."

GASLOZE TREND

Directeur Bernard Scharff over het partnership: "Uitgekookt is een mooi voorbeeld van een bedrijf waar wij onze kennis van stoomtechniek voluit kunnen toepassen.

Voorafgaand aan de levering hebben we goede gesprekken gehad over de verwachtingen van het geplande stoomnet. De aanpassingen en onze voorstellen tijdens de installatieperiode, zijn door Johan van Marle goed opgepakt.

Met twee van onze Certuss E100 elektrische stoomketels is Uitgekookt een van onze nieuwrelaties die heeft gekozen voor een gasloze stoominstallatie." Het past helemaal in de maatschappelijke energiediscussie en sluit bovendien aan bij de gasloze trend, benadrukt Bernard nog. "Verduurzamen, zonder dat je nog gebruik maakt van fossiele brandstoffen, is vanaf nu het motto. Gasloze elektrische stoomketels zijn dus de ultieme oplossing. Een groot voordeel is daarnaast dat rookgassen ontbreken. Ook is het rendement van de Certuss elektrische ketels met 100% altijd hoger dan gasgestookt. Uiteraard is er de discussie dat elektriciteit moet worden opgewekt. Ons standpunt is dat je ergens moet beginnen." Een mooi voorbeeld van een win-win situatie. Dat smaakt naar meer! Dankzij de innovatieve 'groene' stoomketels van Scharff Techniek kan het enthousiaste team van Uitgekookt nog jarenlang gas geven.

 www.scharfftechniek.nl
www.uitgekookt.nl

