

Fagylaltról, nyitásról

Világos Huszár lép F4: Matt. A sakkozónak látszólag egyszerű dolguk van, hiszen kevés eszközzel, évszázados szabályokkal indíthatják csatába seregeiket. És mégsem elég a szerencse, a tapasztalat, a gyakorlás. Valami több kell a győzelemhez.

Aki új fagylaltozó nyitását gondolkozik, vagy régi üzletét szeretné a mai kihívásokkal szemben felkészültebbé alakítani: nehéz helyzetben van.

Nagyon sok múlik a tervezésen, azon, hogy minden apró részletében átgondolt legyen az üzlet, de még fontosabb, hogy ne csak egymásra hordott élettelen anyag legyen, hanem a tulajdonos lélekkel töltse meg.

Sok dolgot át kell gondolni, még akkor is, ha ez sok időt vesz igénybe. Érdemes elmenni másokhoz tanácsot kérni és ellesni az ötleteket. De nem elég azokat egyszerűen lemásolni, a helyi igényeknek megfelelően tovább kell gondolni.

Az üzlet mérete meghatároz sok lehetőséget. Van-e terasz? Mekkora vendégeteret lehet kialakítani? Elsősorban helyben fogyasztásra vagy elvitelre szánjuk-e készítményeinket?

Miután kiválasztottuk az ideális helyiséget, indulhat a tervezés.

Pultok, hűtők, mosogatók, csomagolópultok, tárolószekrények, asztalok, székek. Mivel a vásárló első benyomásait az üzlettérbe belépve szerzi, nagyon fontos, hogy kellemes hangulat, szép, tiszta vendégtér fogadja.

Minél újabbak, modernebbek a készülékek, annál jobban tudják kínálni portékáinkat. Ha csak a fagylaltpultokra gondolunk, akkor az elmúlt 20 évben is hatalmas fejlődést láthatunk. Aki régi, használt pulttal próbál új üzletet nyitni, mondván: ha majd jól megy, majd lecseréli – jelentősen csökkentheti a lehetőséget arra, hogy jól menjen.

Ha valaki fagylaltozót nyit fedeles üstökkel, ahol nem látható a fagylalt, nagyon nehéz helyzetbe hozza magát.

Lehet így is sikeres, mert nem mindig a könnyebb út a jobban járható, azonban a tapasztalatok szerint minél nagyobb, szebb a fagylaltpult, annál több fagylaltot adnak el belőle. Tapasztalhatja ezt az is saját üzletének forgalmán, aki már régóta működő üz-

letében régi pultját lecseréli egy új, látványosabb, esetleg nagyobb pultra.

Az olasz gyártók sokféle fagylaltpultot gyártanak. (Kisebb szériákban a világ különböző pontjain készítenek fagylaltpultokat, de ebben feltétlenül érdemes hinni az olaszoknak. Mivel a fagylaltot a világon ők terjesztették el, annak készítő és tároló berendezéseinek gyártásában is utolérhetetlen tapasztalatokat szereztek.)

Az, hogy a tégelek meg legyenek döntve, már alapkövetelmény. A döntés mértéke viszont függhet az üzlet adottságaitól. Egy 9°-ban döntött tégeles pult többet ér a 4°-ban döntöttnél. A jobban döntött tégelek messzebből látszanak, kis gyermekek is láthatják a kínálatot. A kevésbé döntött tégeyelrendezésű pultokat viszont oda érdemes elhelyezni, ahol nincs lehetőségük a vevőknek messziről rálátni a pultokra. Olyan megbízható hűtőtechnológiájú pultot kell választani, amely folyamatosan egyenletes hőmérsékletet biztosít a pult minden pontján a fagylaltoknak.

A pult megfelelően biztonságos, hosszú távú működése érdekében napközben is le kell olvasztani. Itt kap nagy jelentőséget a leolvasztás technológiája. Az elavultabb rendszereknél a pult hőmérséklete hosszú percekre is felmegy pozitív hőmérsékletre: a fagylaltok teteje eközben megolvad.

A modernebb pultok az elpárolgatókat külön-külön, egészen gyorsan olvasztják le, így őrizve meg folyamatosan a fagylalt állagát. Érdemes olyan pultot választani, amelyet akár 6-8 év elteltével is szívesen használunk. Minél kevesebb műanyag elemet, vagy plexi borítást visel a pult, annál tovább áll ellen az időnek. A rozsdamentes acélból és üvegből összeállított pultok az időtállóságot és a klasszikus eleganciát teremtik meg.

Az egész pultrendszer, és a hátsó pultokat érdemes úgy kialakítani, hogy a vendégek egységes, izléses látványt találjanak, az ott dolgozóknak pedig a lehető legkényelmesebben elérhető legyen minden.

A műhelyrészben általában nem fordulnak meg a vendégek, ezért sokan megtakarítási szándékkal használt, régebbi gépeket állítanak üzembe. Az

olaszok itt is az élen járnak. Sokszor a régebbi olasz gépeken jobban és megbízhatóbban lehet fagylaltot készíteni, mint némely más országból származó, új készüléken. Aki azonban igazán versenyképes, kiemelkedő minőségű fagylaltot akar készíteni, az kihasználja a legújabb technológiai vívmányokat – ma már elérhető áron megvásárolható olyan fagylaltgép is, amely elektronikusan érzékeli a készülő fagylalt paramétereit.

Külön pasztörizálóra ma már nem érdemes költeni. Sokszor egy használt pasztörizáló és egy használt fagylaltgép árából meg lehet venni egy új kombinált gépet, amely a jó főzött fagylalt elkészítésén túl megkíméli a gazdája pénztárcáját, mert spórol a hellyel és az energiával. Egyetlen gépben főz és fagyaszt, kitűnő minőségű fagylaltot készít, ugyanolyan jól, mint ha a korábbi technológia szerint külön főztük és érleltük volna alapkeverékünket.

Szükség van még háttértároló hűtőkre is. Érdemes figyelni, hogy statikus vagy NO FROST rendszerű hűtőt veszünk. A statikus fagyasztót sűrű időközönként le kell olvasztani, miközben teljesen ki kell pakolni. A NO FROST rendszer közvetlenül juttatja a hideget a hűtőtérbe, így leolvasztáskor le tudja zárni a hűtőtérrel, az nem melegszik fel a leolvasztás alatt, a készüléket akár évekig ki sem kell kapcsolni. Mivel éjszakára a fagylaltokat célszerű kivenni a pultból, nem mindegy, hogy milyen háttértárolóba kerülnek, összesnek-e, beléjük potyog-e a hűtő oldaláról a jég, vagy másnap úgy kerülhetnek ki a pultba, mintha mi sem történt volna velük.

Lehetőség szerint a fagylaltgép és a háttértároló közé érdemes egy sokkolt beiktatni, amely a fagylalt kristályszerkezetének kialakításában úgy segít, hogy a dekoráció hosszan megmaradjon, a fagylalt pedig az utolsó gombócig egyformán krémes lehessen.

Munkaasztal, mosogató, kézmosó, falikút, mixer. Lapátok, keverőedények, tálak. Ha minden együtt, már csak a lélek hiányzik. Egy csipetnyit adjunk hozzá ebből is, és indulhat az üzlet. Ha minden jól megy, a befektetésünk meglepően hamar megtérül és sokáig büszkén gyönyörködhetünk üzletünkben. Sok sikert!

*Erdős Norbert
Dolce Veneto Kft.
Landra 2006/04*