

FELKÉSZÜLÉS

a fagyaltszezonra

A Dolce Veneto Kft. tanácsai fagyaltkészítőknek

A téli időszak alkalmas arra, hogy számot vessünk az előző szezon eredményeivel. Nőtt vagy csökkent az eladott gombócok mennyisége? Ugyanakkor változott-e a tölcésérek száma? Mi okozta?

Egy tanulmány szerint az eladott fagyalt mennyisége 30 %-ban függ attól, hogy hol helyezkedik el az üzlet, 30%-ban attól, hogy milyen a fagyalt és milyen az üzlet megjelenése. 30%-ban függ a forgalom a fagyalt minőségétől, és 10%-ban befolyásolják a vendéget az egyéb tényezők.

Szigorú szabály, hogy **folyamatosan meg kell újulni**. Ami ma csodaszámba megy, holnapra divatjamúlt lesz. Így van ez a nagypapa fagyaltreceptjével is. Folyamatosan lépést kell tartani az elvárásokkal, és lehetőleg nem követni, hanem diktálni kell a divatot. Sok, régóta fagyaltot áruló kollégától hallom, hogy már nem lehet olyan sok fagyaltot eladni, mint régen... Igaz, megváltoztak a vásárlási szokások. De ma is sok fagyaltot el lehet adni, ha olyan terméket kínálunk, ami a mai elvárásoknak megfelel.

Kevés helyen találkoztam olyan fagyaltkészítővel, akinek nem volt célja, hogy jó fagyit csináljon. Az igazán jó fagyalthez azonban **jó alapanyagok** kellenek, a jó alapanyagok drágábbak, a fagyaltot tehát valószínűleg drágábban kell adni. Amíg az anyagon spórolnak, soha nem is lesz olyan minőségű a fagyalt, amiért több pénzt lehetne elkérni. Ha tényleg jó fagyit akarunk kínálni, akkor meg kell kérnünk az árát is.

Pontosan ki kell számítani, és kísérletezni a receptúrákat. A számításban szívesen segíték magam is a hozzám fordulóknak.

A téli szünetet kell kihasználni a géppark áttekintésére is, az apróbb karbantartások, javítások elvégzésére, vagy új gépek beszerzésére.

Fagyaltpult. Minél nagyobb, minél újabb - annál jobb. Itt találkozunk a fogyasztó a termékünkkel. Az első benyomás döntő. Nagyon fontos, hogy a pult vigyázzon is a fagyaltokra. A hűtése mindenhol állandó hőmérsékletet biztosítson. A leolvastást észrevétlenül végezze, anélkül, hogy a fagyaltokat megolvastaná. Az a tapasztalat, hogy **ahol a kisebb pultot 18, 20-24 tégelyesre cserélik, duplájára nő a forgalom**, úgy hogy a tölcésérszám nem változik. Miért? Eddig bejött a törzsvevő egy csokiért és egy vaníliaért. Most az új pult előtt elkezd sorolni: Jé, van raffaeló is? Csokis menta? Joghurt ribizlivelővel? Malaga? Mivel sokkal szebbek a fagyaltok, többet kíván meg. Már az első szezonban visszajön az új pult ára.

Fagyaltgép. A felfőzött, vagy hidegen elkészült alaplevet folyamatosan keverés és hűtés közben kell fagyasztani. A cél, hogy az alaplében levő 60 - 70 % vizet minél apróbb mikrokristályokká alakítsuk, és azok közé minél több levegőt egyenletesen eloszlássunk. Az elkészült fagyaltot minél gyorsabban, maradék nélkül kell kiadni. Szerencsés esetben egy-egy fagyasztás nem tart tovább 7-9 percnél. Ideális megoldás a **kombinált gép - pasztörizáló és fagyasztó egyben!** Általában **jóval olcsóbb, mint ha külön pasztörizáló és sima fagyasztót vennénk**, kevesebb helyet foglal, lényegesen kevesebb energiát fogyaszt, és minden fagyaltot a karakterének megfelelően lehet bekeverni. Az elkészült fagyalt a zárt rendszernek

köszönhetően a lehető leghigiénikusabb. Régen értékes órákat pazaroltunk el másásra, nehézkes tisztogatásra. A kombinált fagyaltgépeket ezzel szemben általában saját zuhannyal látják el, így a lehető leggyorsabb a mosásuk is.

Sokkoló. A fagyaltgépéből kijövő fagyalt mínusz 7 - mínusz 9 C°-os, és még tartalmaz szabad vízrészecskéket. Ha azonnal kirakjuk a pultba, a szabad víz jéggé fagy, makrokristályokká alakul, és magához vonzza az apróbb kristályokat. Attól függően, hogy mennyire jó minőségű fagyaltalapot használtunk, többé vagy kevésbé jégdarabos lesz a fagyalt, még össze is esik. A sokkolóban -40 C°-os hőmérséklet van, és akár 10 perces sokkolás is csodákra képes. A fagyaltot egy-két centis „kéreggel” veszi körül, melyben megfelelő mikrokristályok alakulnak ki. Ez a kéreg segít megőrizni a „magas” fagyalt díszítését is - a szebb, tartósan díszes tégely több vásárlót vonz, **a magas, össze nem esett fagyaltból több gombócot tudunk eladni**. A sokkoló ráadásul nem csak a fagyaltkészítésben teszi hasznossá magát. A lefőzött forró sárgakrémet lehűti + 4 C°-ra, így megakadályozza a baktériumok elszaporodását (nem úgy, mint az az üst, mely a raktár padlóján tölti hűléssel a fél napot...). Számos egyéb funkciója mellett akár a friss eper is „gurulósrá”, mikrokristályosra fagyasztható benne - így a szezonális gyümölcsből akár nagyobb mennyiséget is elraktározhatunk fagyasztva.

Ideje hát, hogy felkészüljünk a 2005-ös fagyaltszezonra - új eszközökkel, megújulva hódítsuk meg a vásárlókat, és növeljük üzletünk forgalmát.

A LEGJOBBAT A LEGJOBBAKNAK...

SZUGYICZKI JÁNOS FÉLE

FAGYALT TÖLCSÉR

Tel.: (+36-35)312-600
Fax: (+36-35)300-600
Mobil: (+36-30)93-45-090

KERMI ÁLTAL RENDSZERESEN ELLENŐRZÖTT MAGYAR TERMÉK

20 éve az Önök szolgálatában!

Szugyiczki János
Balassagyarmat, Török Ignác u. 4.
E-mail: szugyiczky@axelero.hu

Termékeimet megtalálja az ország legjelentősebb nagykereskedéseiben.

