

Kundeninterview: Begeistert vom Gemüse-Schnellkühler



Interviewpartner:

Stefan Böttcher, Inhaber von Böttcher Gartenbau

Herr Böttcher, warum haben Sie sich für einen Gemüse-Schnellkühler entschieden?

Herr Böttcher:

Wir verarbeiten täglich große Mengen an frischem Gemüse – vor allem Kräuter. Unser Ziel war es, Qualität, Farbe und Nährstoffe optimal zu erhalten. Mit dem Schnellkühler können wir das Gemüse direkt nach der Ernte innerhalb kürzester Zeit herunterkühlen. Das war für uns ein echter Gamechanger.

Welche Probleme hatten Sie vorher ohne Schnellkühler?

Herr Böttcher:

Früher haben wir klassisch im Kühlraum heruntergekühlt. Das hat einfach zu lange gedauert. Das Gemüse hat an frische eingebüßt, die Farben wurden matter und die Konsistenz war oft nicht mehr perfekt. Außerdem war das Thema Lebensmittelsicherheit ein großer Punkt – wir wollten schneller durch den kritischen Temperaturbereich kommen.

Was hat Sie an Ihrem aktuellen Schnellkühler besonders überzeugt?

Herr Böttcher:

Vor allem die Geschwindigkeit und die gleichmäßige Kühlung. Innerhalb von 25 Minuten sind wir von +35 °C auf +3 °C, damit können wir in einem Arbeitstag ca. 50 Paletten abfertigen. Das sorgt für perfekte Ergebnisse, erst recht an heißen Sommertagen. Auch die einfache Bedienung ist super – Programme speziell für Gemüse machen es wirklich unkompliziert für unser Team.

Hat sich die Qualität Ihrer Produkte spürbar verändert?

Herr Böttcher:

Definitiv! Die Farben bleiben intensiv, grüne Bohnen sind richtig knackig, Karotten behalten ihre Leuchtkraft. Auch geschmacklich merkt man den Unterschied. Unsere Kunden – besonders Lebensmittelmärkte – haben das direkt bemerkt.

Wie wirkt sich der Schnellkühler wirtschaftlich auf Ihr Unternehmen aus?

Herr Böttcher:

Wir haben weniger Ausschuss, weniger Verderb und können besser vorproduzieren. Das spart Personalzeit und sorgt für bessere Planbarkeit. Außerdem können wir saisonales Gemüse effizienter verarbeiten und lagern.

War die Investition aus Ihrer Sicht gerechtfertigt?

Herr Böttcher:

Absolut. Die Anschaffungskosten waren zunächst hoch, aber durch die Einsparungen und die Qualitätssteigerung hat sich das Gerät schneller amortisiert als gedacht. In unseren Augen gehört ein Schnellkühler inzwischen zur Grundausstattung.

Würden Sie anderen Betrieben einen Gemüse-Schnellkühler empfehlen?

Herr Böttchere:

Ja, ohne Einschränkung. Gerade für Großbetriebe, oder auch Produzenten von verzehrfertigen Gemüseprodukten ist das eine enorme Qualitäts- und Sicherheitssteigerung. Wer Wert auf Frische legt, kommt daran kaum vorbei.



Wir bedanken uns für Ihre Ausführungen