ScanBox

ScanBox hjälper kockeliten att nå toppen

Knivhård kamp om gulden i Culinary Olympics

Den 22 Oktober 2016 var det återigen dags för kockeliten att göra upp om de prestigefyllda gulden vid Culinary Olympics i Erfurt, Tyskland. Totalt tävlade över 2000 kockar ifrån 59 länder. Lagen tävlar i delmomenten ”kalla bordet” och ”varma bordet”, den sammanvägda poängen ifrån de båda delmomenten avgjorde sedan slutresultatet.

En stor del av årets guldmedaljörer använder ScanBox

I kategorin ”National senior” delades det ut totalt 19 guldmedaljer,
14 av dessa delades ut till lag som aktivt använde ScanBox under tävlingen. Singapore fick högst poäng och kammade därmed hem den totala guldmedaljen följda av Finland och Schweiz.

Bland juniorlagen tilldelades Sverige den totala guldmedaljen medan Stockholm culinary team tog hem segern bland de regionala lagen. Av samtliga tävlingsdeltagande valde fler än hälften att använda ScanBox i sin kamp om guldmedaljerna.

”Vi är otroligt glada att få fortsätta samarbeta med ScanBox. Vi hade tillgång till deras produkter under OS 2014 och de var till stor hjälp för att få allting att fungera. Det här samarbetet är långsiktigt och med deras nya innovativa lösningar kommer det underlätta ännu mer för oss framöver”, säger Andreas Printz, lagkapten för Stockholm Culinary Team.

I kategorin Community Catering dominerade Fazer Culinary teams. Guldet togs hem av Finland medan silvret gick till Sverige. Juanita Conway som är Head of Gastronomy på Fazer Food Services berättar varför ScanBox är ovärdeliga redskap för dem under tävling och i dagliga verksamheter.

ScanBox

”För oss innebär det att det blir överskådligt och väldigt lätt att hålla ordning på råvaror och ingredienser som hör till de olika momenten i matlagningstävlingarna. Det ser rent och snyggt ut i tävlingsköket. Att boxarna är väldigt smidiga att transportera och flytta gör ju inte saken sämre!, säget Juanita Conway."

Vardagen utanför tävling

När ScanBoxarna inte är aktiva i tävlingssammanhang används de ofta flitigt i kockarnas dagliga verksamheter. Boxarna är ett ovärderligt redskap för de flesta verksamheter som är i behov av exakt temperaturhållning och behöver få ut maten snabbt och smidigt till flera serveringsplatser. Då är det viktigt att allting klaffar under högt tempo utan att matens kvalité eller temperatur påverkas.

”Till vardags i våra kök är boxarna väldigt bra att använda särskilt när vi fraktar kall/varm mat lite längre sträckor för att komma närmare våra gäster, då är det en trygghet att ha boxarna och veta att vi levererar mat säkert och med bibehållen kvalitet”, berättar Juanita Conway på Fazer Food Services.

Även Claes Hasselhaum, som är en del av Stockholm Culinary team och arbetar på Stadshuset i Stockholm, berättar att de har mycket användning av boxarna som en del av den dagliga verksamheten.

”ScanBox är ett måste i vår verksamhet då vi transporterar mat till de olika loungerna och behöver ha perfekt kontroll över kvalitet och temperaturer på maten. Då är det till stor fördel att boxarna är lättmanövrerade och håller temperaturerna perfekt”.

En kvalitetsstämpel

”Vi kan med stolthet konstatera att en stor del av världens matlagningselit väljer ScanBox när de behöver värme- och kylboxar. Det känns som en härlig bekräftelse att vår unika TempStop-konstruktion är ett bra och tryggt val när man vill bevara matkvaliteten och temperaturhållningen under transport” säger Johan Olsson, Marknadschef på ScanBox.

Culinary Olympics

- Första Culinary Olympics hölls 1900 i Frankfurt
- 54 nationer med 2000 elitkockar deltar
- Tävlingen hålls vart 4:e år

ScanBox

Svenska Juniorkocklandslaget firar segern i Culinary Olympics, Erfurt.

”Vi är otroligt glada att få fortsätta samarbeta med ScanBox. Vi hade tillgång till deras produkter under OS och de var till stor hjälp för att få allting att fungera. Det här samarbetet är långsiktigt och med deras nya innovativa lösningar kommer det underlätta ännu mer för oss framöver”, säger Andreas Printz, lagkapten för svenska kocklandslaget i Erfurt 2016.

Varför **ScanBox**

- Kombinera värme/kyl/neutral efter behov
- Löstagbara stegar
- 160 mm hjul
- Glasfiber och aluminium = hållbarhet och låg vikt
- Lättarbetad LED-display
- Profilera med färg
- Stötdämpare i topp och botten

ScanBox

Bringing your food with care

scanbox.se
T: 0454-30 83 00
E: info@scanbox.se