

## PRESSEINFORMATION

# Vakuum-Technologie erhält Frische und Qualität

Effizient arbeiten mit dem PALUX GreenVAC-System – längere Lagerung möglich

**Der PALUX GreenVAC ist das einzige Verfahren, bei dem direkt im GN-Behälter vakuumiert wird. Einmal zubereitet, bleiben die vakuumierten Lebensmittel lange frisch, ohne dass ihre Qualität leidet. Gleichzeitig spart die Vakuumtechnologie Kosten und optimiert Arbeitsabläufe in der Küche.**



Das GreenVAC-System von PALUX ist ein wertvoller Küchenhelfer in Gastronomie, Sozial- und Gemeinschaftsverpflegung sowie im Catering: Köche bereiten rohe Lebensmittel wie gewohnt vor und füllen sie in GN-Behälter. Anschließend vakuumieren sie die Zutaten direkt in den Behältern. Weil die vakuumierten

Portionen nur minimal oxidieren, bleiben auch bei längerer Lagerzeit Frische und Geschmack der Speisen erhalten. Neben Fleisch und Fisch, Geflügel und Gemüse lassen sich auch Brot und Kuchen, Suppen und Saucen sowie Beilagen wie Teigwaren, Reis oder Kartoffeln ohne Qualitätsverluste vakuumieren. Weil GreenVAC ohne Druck arbeitet, eignet sich das Verfahren auch für druckempfindliche Produkte wie Beeren, Pilze oder Salate: Sie behalten ihre Form und ihr Aussehen.

### Kombination mit zeitversetzter Produktion

„PALUX GreenVAC ist ein hervorragendes, praxisnahes System, um auch empfindliche Lebensmittel nach der Verarbeitung länger zu lagern. So arbeiten Koch-Profis effizient und kostensparend“, sagt Torsten Hohner, Mitglied des Vorstands der PALUX AG. Besonders wirtschaftlich ist die Kombination mit Methoden der zeitversetzten Produktion. Hier bereiten Köche die gegarten Gerichte servierfertig zu, schmecken sie ab und schockkühlen sie. Anschließend decken sie die Gerichte ab, vakuumieren sie direkt im GreenVAC-Behälter maximal und kühlen sie bei +3 °C, bis sie auf dem Speiseplan stehen oder in der Küche benötigt werden.



### GreenVAC für die kreative Küche

„Der Einsatz des GreenVAC-Systems in Vorbereitung und Vorproduktion, am Posten oder an der Speisenausgabe verbessert die Abläufe in der Küche und erleichtert die Menüplanung“, erklärt Torsten Hohner. Auch wer in der Küche gerne kreativ arbeitet, kann GreenVAC nutzen. Denn durch seine physikalischen Eigenschaften kann das Vakuumier-System verschiedenste Lebensmittel veredeln: Ihre Aromen werden intensiver, Texturen zarter oder luftiger. Durch den optimierten Wareneinsatz und damit geringere Abfall- und Anschnitt-Verluste leistet die PALUX-Vakuumiertechnologie zudem auch einen ökologischen Beitrag.

**Weitere Informationen:**  
PALUX Aktiengesellschaft  
Marketing  
Wilhelm-Frank-Straße 36  
97980 Bad Mergentheim  
Tel.: +49 7931 550  
info@palux.de  
www.palux.de

**Pressekontakt:**  
WEIGANG Pro GmbH  
Nicole Stadtmüller  
Beethovenstraße 1a  
D-97080 Würzburg  
Telefon +49 931 3551541  
nst@weingang-pro.de  
www.weingang-pro.de

## PRESSEINFORMATION

### Ordnung mit System

Das Behälter-System GreenVAC ist vielfach wieder verwendbar für Lagerung, Produktion und Transport. Die langlebigen, stapelbaren GN-Behälter sind aus 1,2 und 1,5 mm starkem, elektropolierten Chromnickelstahl hergestellt. Den Durchblick behalten Köche durch die transparenten und robusten GN-Deckel aus Grilamid, die bei Temperaturen von bis zu 90°C in der Spülmaschine gereinigt werden können. GreenVAC ist Ordnung mit System: Zubehör wie ein perforierter Einlegeboden mit Distanzbolzen oder Benennungsschilder vereinfachen das Handling und machen die Lagerhaltung übersichtlich. So können Küchenmitarbeiter bei Bedarf auch einzelne Portionen entnehmen. Einfach in der Handhabung, garantiert die PALUX-Vakuumiertechnologie gesicherte Speisen-Qualität und Hygiene, Effizienz und Wirtschaftlichkeit.



**Weitere Informationen:**  
PALUX Aktiengesellschaft  
Marketing  
Wilhelm-Frank-Straße 36  
97980 Bad Mergentheim  
Tel.: +49 7931 550  
info@palux.de  
www.palux.de

**Pressekontakt:**  
WEIGANG Pro GmbH  
Nicole Stadtmüller  
Beethovenstraße 1a  
D-97080 Würzburg  
Telefon +49 931 3551541  
nst@weingang-pro.de  
www.weingang-pro.de

Wo in Gastronomie, Sozial- und Gemeinschaftsverpflegung sowie im Catering moderne Küchentechnik vorhanden ist und zeitversetzte Produktion eine Rolle spielt, ist GreenVAC am richtigen Ort. „Wird das System konsequent genutzt, amortisiert es sich bereits nach acht bis zwölf Monaten – eine lohnende Investition für moderne Küchen mit Konzept“, sagt Torsten Hehner. Denn die Vakuumiertechnologie reduziert Kosten für Personal und Wareneinsatz, verringert die Lagerfläche und verbessert langfristig die Qualität von Speisen und Arbeitsabläufen – für Frische und Geschmack, Effizienz und Wirtschaftlichkeit.

### Die Vorteile von GreenVAC auf einen Blick:

- Effizientes Vakuumieren verschiedenster Lebensmittel
- Einfaches Handling von System und Behältern
- Längere Lagerzeiten
- Frische Produkte von hoher Qualität
- Geringerer Beutelbedarf für mehr Nachhaltigkeit
- Weniger Abfall- Anschnittverlust
- Höhere Hygiene und mehr Sicherheit
- Optimierter Wareneinsatz
- Kalkulationssicherheit
- Kosteneinsparungen
- Effizienz und Wirtschaftlichkeit

### Weitere Informationen unter:

[www.palux.de](http://www.palux.de)

Die **PALUX AG**, 1929 als Familienunternehmen gegründet, ist heute einer der weltweit führenden Hersteller professioneller Küchentechnik „Made in Germany“. Am Firmensitz im baden-württembergischen Bad Mergentheim entwickeln, produzieren und vertreiben rund 300 Beschäftigte maßgeschneiderte und anwendungsfreundliche Produkte von Heißluftdämpfern über Herdanlagen bis hin zu kompletten Küchenlinien.