

Kundentest: Erfassung der Ergebnisse mit MealButler 17.6.2019

Datum:	Suppe:	Hauptgericht:	Positiv	Negativ
29.05.2019	Kraftbrühe	Siedfleisch an Zwiebelsauce, Kartoffelstock, grüne Speckbohnen	Kartoffelstock ist über 70° heiss und hat keine angelaufenen Stellen. Alles schön heiss und farblich frisch.	Suppentasse ist an der Aussenwand sehr heiss
30.05.2019	Oxtail gebunden	1/2 Portion Kalbshackbraten mit Lavendel, leicht gebundener Jus, Bratkartoffeln, Gemischte Karotten	Gericht sieht sehr frisch aus, Suppe ist 80 Grad heiss, alle Speisen sind sehr heiss	Es wurde etwas wenig Sauce angerichtet, dadurch ist die Sauce etwas angetrocknet
31.05.2019	Gemüsecremesuppe	Schlemmerfilet Bordelaise Wermut Gemüsesauce Bouillonkartoffel Rahmspinat	Was passiert bei einem Stromunterbruch?	Nach 10 Minuten mussten wir das Gerät umstecken. Danach drehte sich die Uhr im Kreis, wir wussten also nicht mehr wie lange es dauert bis es fertig ist!
02.06.2019	Frühlings-suppe	Gefüllte Kalbsbrust Spätzli, Blumenkohl, Tomate Senfrahmsauce	Teller stand 1 Stunde nach der Garzeit noch auf der Platte (Warmhaltefunktion) alles war sehr heiss	Sauce war etwas eingetrocknet
03.06.2019	Spargelcremesuppe	Tofu- Gemüsecurry, Basmatireis,	alles einwandfrei	
04.06.2019	Haferkernsuppe	Gemüse- Frikadelle, Kressesauce, Kartoffelstock,	Kartoffelstock, Gemüse alles sehr schön heiss	Sauce etwas angetrocknet
05.06.2019	Gemüsecremesuppe	1/2 Poulet, Kartoffelgratin, Zucchini mit Kräutern		<u>Bei Stromunterbruch kann das Gerät nicht wieder eingeschaltet werden siehe Video.</u>
06.06.2019		Schweinspicatta, Tomatenspaghetti, Gemüse	Gericht sieht optisch sehr ansprechend aus und alle Komponenten sind sehr heiss	
Fazit:				
<p>Der Mealbutler eignet sich hervorragend um Speisen zu regenerieren. Die Gerichte sind nach dem regenerieren sehr heiss und nicht angetrocknet. Bei den Suppen spielt es keine Rolle ob sie Cremesuppen oder klare Suppen erwärmen es setzt sich nicht am Tassenboden an. Was nicht geht: alles fritierte. Wichtig: Es braucht pro Mahlzeiten-Besteller 1 Gerät, da das Gerät nach dem regenerieren wieder abkühlen muss und erst danach wieder eingesetzt werden kann. Bei Stromunterbruch wird der Regenerationsprozess unterbrochen und kann nicht fortgesetzt werden. Das Gerät muss zuerst abkühlen und erst danach kann der Regenerationsprozess neu gestartet werden.</p>				

Fragen:	Was für verschiedene Teller sind erhältlich?
	Wie können die Teller versiegelt/ verschlossen werden für die Lagerung über das Wochenende?