



Eishaus : En surmontant les difficultés apportées par la pandémie, deux entreprises rentables ont été créées

Alors que sa carrière en entreprise tirait à sa fin, Tom Von Den Benken voyait 2020 comme une occasion d'effectuer un nouveau départ. Ce serait l'année durant laquelle il réaliserait enfin son rêve d'ouvrir un café, Eishaus, lequel servirait du café, des glaces à l'allemande et des desserts.

Puis, la pandémie de la COVID-19 a frappé. Avec la fermeture temporaire des salles à manger et une longue période d'incertitude à l'horizon, Tom savait qu'il devrait changer de cap pour faire de son rêve une réalité. Les restrictions appliquées aux services alimentaires durant la pandémie ont stimulé une créativité en matière de résolution de problèmes chez Tom et sa fille Addie, sa nouvelle partenaire commerciale.

Défi

Eishaus a fait ses débuts en 2020, au moment même où la pandémie paralysait le secteur de la restauration. L'équipe aspirait à ouvrir un café avec une salle à manger, mais elle a vite dû s'adapter pour offrir plutôt des repas rapides à partir d'un guichet extérieur. Les coûts, la complexité et l'espace de travail étaient tous d'importants aspects dont il fallait tenir compte.

Solution

Avec l'aide de l'équipe interne des ventes culinaires de Panasonic, le père et la fille Tom et Addie Von Den Benken sont parvenus à un choix, soit le four haute vitesse SonicChef®. Celui-ci leur a permis de créer des repas chauds délicieux rapidement, sans avoir besoin d'une hotte, d'un système d'extinction d'incendie dispendieux, d'une grande cuisine ou d'un personnel hautement qualifié.

Résultat

Grâce au four SonicChef®, Tom et Addie ont été en mesure de créer rapidement de nouvelles options de repas pouvant être servies à partir de leur guichet extérieur, dépassant ainsi les limites de ce qu'ils croyaient être possible avec l'espace, l'équipement et le personnel dont ils disposaient. Les plats pouvaient être préparés par n'importe quel employé avec des résultats uniformes. Depuis, l'entreprise a élargi ses activités en se procurant des fours SonicChef® supplémentaires.

En raison de l'incertitude économique, Tom et Addie hésitaient à investir des sommes importantes dans un grand espace pour leur Eishaus. La réduction des coûts supposait la location d'un espace sans salle à manger, assorti d'une cuisine qui offrait une surface de comptoir limitée. Mais les entrepreneurs débrouillards avaient un plan : servir leurs cafés et leurs desserts d'inspiration allemande à partir du guichet extérieur. Toutefois, ils ne pouvaient pas y arriver sans l'aide d'un partenaire.

Le duo de père et fille a étudié la possibilité d'utiliser des fours à cuisson rapide pour trouver un équilibre entre coût, capacité et convivialité. Après avoir évalué plusieurs options, ils ont arrêté leur choix sur le four haute vitesse SonicChef® de Panasonic. L'équipement polyvalent répondait à tous leurs critères : c'était l'option la plus rentable qui s'offrait à eux, et elle était compacte, empilable et dépourvue d'un évent, une considération importante. Cependant, Addie restait sceptique quant au produit fini que le four leur permettrait de créer.

Une passionnée de cuisine convaincue

Si vous n'avez jamais utilisé un four à cuisson rapide comme le SonicChef®, il peut être difficile de comprendre comment il arrive à créer des textures alimentaires qui rivalisent avec celles d'un plat préparé dans une sauteuse, un gril ou un grilloir.

Addie se souvient avoir pensé : « Ce n'est tout simplement pas possible. Cela ne fonctionnera pas. Mais je dois admettre que c'est incroyable. »

Le parfait exemple : des burritos déjeuner. Même après avoir utilisé le four SonicChef® durant quelques mois, Addie pensait que la combinaison complexe des œufs brouillés, du fromage, des légumes et de la tortilla, qui devait rester moelleuse avec une touche de croustillant, était un défi insurmontable pour le four Panasonic. Pendant plusieurs semaines, elle a même hésité à l'essayer. Mais avec les conseils de l'expert en assistance culinaire de Panasonic Matt Rigney, lui-même un chef chevronné, le four SonicChef® a rempli ses promesses.

“

Dès que nous avons eu tous les ingrédients en main, il n'a fallu que quelques appels entre Matt et moi, et quelques essais pour créer un burrito déjeuner parfaitement délicieux. Aujourd'hui, il s'agit de notre plat le plus vendu.

”

Addie Von Den Benken
Eishaus

Matt ajoute ceci : « Parce que nous avons collaboré si étroitement sur d'autres plats figurant au menu, je savais quel genre de produit fini Addie voulait servir. Et, grâce à ma connaissance du fonctionnement de l'ondeur SonicChef, j'ai été capable de la guider rapidement. Il est tellement simple à utiliser que je peux aider un débutant à préparer un repas délicieux à une distance de 1 600 km. »



Une création de menu simplifiée

Tom et Addie considèrent que c'est grâce à l'équipe d'assistance culinaire hautement compétente et accessible de Panasonic s'ils ont pu élargir leur menu. Durant la création de nouveaux plats pour leur menu, ils ont pu parcourir 95 % du chemin simplement en passant quelques appels téléphoniques à Matt, qui leur a fourni des conseils et un soutien personnalisés tout au long du processus. Le reste se résumait à des expérimentations en cuisine.

Pour la création de leurs nouveaux « Tot Bowls », Tom et Addie sont passés de la conception à l'offre aux clients d'un plat entièrement testé en une heure environ. Ce plat rapide à assembler a connu un franc succès : « Nous ne sommes pas des cuisiniers professionnels. Ce four est incroyablement simple à utiliser », a déclaré Tom.

Matt explique que cela n'a rien d'inhabituel. « Dès que les utilisateurs maîtrisent le four SonicChef, plus rien ne peut les arrêter. »

Lorsque Tom, Addie ou un autre collègue perfectionne un nouvel élément du menu, comme des pains plats ou des pâtisseries, la préparation peut être reproduite en un rien de temps. En plus d'un certain nombre de menus de cuisson prédéfinis, les employés peuvent rapidement télécharger de nouveaux réglages au moyen d'une feuille de calcul Excel grâce à la fente pour carte SD du four. Cela simplifie également le processus d'intégration de nouveaux équipements : depuis son ouverture, Eishaus s'est procuré deux fours SonicChef® supplémentaires. L'utilisation pré-réglée conviviale permet également de faire des ajustements à la volée pour répondre aux commandes spéciales ou de modifier un plat selon le besoin en fonction des fournitures.

L'ère des travailleurs hybrides

Malgré son lancement durant une pandémie, Eishaus a connu un tel succès que la famille Von Den Benken a ouvert un deuxième établissement juste à côté, Frosthaus, qui propose un menu de plats chauds élargi et plus complexe. Les deux cuisines ont plus qu'un mur en commun, elles se partagent même le personnel à l'occasion.



Par exemple, le four SonicChef® permet à un barista du café Eishaus de préparer des repas dans la cuisine de Frosthaus, tellement il est simple à utiliser. Selon Tom, ces travailleurs « hybrides » aident l'équipe à tirer le maximum d'un marché du travail restreint.



De nos jours, beaucoup de gens quittent la restauration, et il devient difficile de trouver des travailleurs expérimentés. Toutefois, avec un équipement facile à utiliser comme le four SonicChef, n'importe qui peut être formé à la préparation de plats chauds, avec des résultats uniformes chaque fois.



Tom Von Den Benken
Eishaus

Un employé de comptoir peut aller dans la cuisine, préparer un sandwich, le mettre au four et retourner servir son client pendant que les aliments cuisent, ou encore commencer à préparer un autre repas. Cette solution élimine le besoin de surveiller la cuisson des aliments avec une cuisinière ou un four classique, permettant ainsi à l'employé de se concentrer sur d'autres tâches.

En plus de sa convivialité, le personnel adore le fait qu'il est facile à nettoyer. Le nettoyage qui était auparavant réalisé après un quart de travail peut désormais être effectué rapidement alors que Frosthaus est encore ouvert. Un autre avantage dont le personnel a fait part à Addie est la sécurité accrue du four SonicChef® comparé à une cuisine dotée de friteuses et de flammes vives. Toutes les surfaces extérieures sont froides au toucher, ce qui rend une chaîne de préparation serrée un lieu de travail plus sûr.

Une technologie qui fonctionne, tout simplement

La technologie d'onduleur Panasonic procure à l'équipe Eishaus un contrôle précis sur la préparation des repas, en traitant mieux les aliments.

« Le four SonicChef est une source d'inspiration », explique Tom. « Si cela peut être fait au four, j'en suis capable. »

Toute cette confiance a aidé la famille à bâtir une entreprise prometteuse, offrant à Tom des options encore plus avantageuses pour entamer le prochain chapitre de sa carrière.