



Eigengefertigte Annehmlichkeit



Welche Technik benötigen Großküchen, um sich Convenience selbst herzustellen? Niels Törkel von der BKO Unternehmensberatung und Mitglied des Verbands der Fachplaner VdF beantwortet diese Frage.

Beim Stellenwert und den Einsatz von Convenience scheiden sich in der GV noch immer die Geister. Der Begriff wird oft als etwas Negatives und vor allem von Profiköchen eher abfällig erwähnt. Dabei ist Convenience etwas, das uns seit Generationen begleitet. Das von der Mutter zubereitete Butterbrot ist für das Kind bereits Convenience.

Die Mutter hat zur Zubereitung Wurst, Butter oder Brot – also Convenience – verwendet. Auch Profiköche bereiten mit solchen Produkten Essen seit Generationen zu. So wurden viele teillfertige Produkte lange vor der Verwendung der Begriffe Cook & Chill und Sous Vide in der Profiküche eingesetzt. Wurst- und Backwaren sowie Brot sind z. B. seit jeher fertig eingekauft worden. Auch der Einsatz selbst zubereiteter Convenience ist traditionell üblich in jeglicher Gastronomie. Denn der

1 2 Die Klinikküche Löwenstein produziert per Cook & Chill und Sous Vide. 3 Auf einer Verpackungsmaschine werden die frisch gekochten Speisen noch heiß abgefüllt und unter Dampfzugabe versiegelt. Teils werden die Produkte auch unter Vakuum und Schutzatmosphäre verpackt. 4 Die Erhitzung der Beutel kann im Kombidämpfer erfolgen.

Ansatz einer Grandjuss oder die Herstellung der Salatsaucen in der kalten Küche erfolgen bereits seit Koch-Generationen. Wichtiger Unterschied zu heute ist jedoch, dass man zum einen einen Oberbegriff dafür definiert hat und aus der englischen Sprache herleitet (Convenience = Annehmlichkeit bzw. Dienlichkeit); zum anderen, dass die Verfahren der „Speisenvorbereitung und Haltbarmachung“ hinterfragt und hygienisch sowie technisch korrekt festgelegt wurden. Dies dient neben der Entlastung in der Küche auch der Sicherheit des Gasts bzw. Kunden. Denn nicht alle in der Vergangenheit angewandten Verfahren und Abläufe zur Haltbarmachung vorbereiteter Produkte (eigengefertigter Convenience) waren auch hygienisch sicher.

Die Vorteile

Der Koch kann mit Convenience-Produkten deutlich flexibler auf die Anforderungen der Gäste eingehen bzw. bei geeigneten Verfahren und Techniken eine deutlich frischere Ware anbieten. Daneben spielt auch die Vermeidung von Warenverlust durch Überlagerung

Sous Vide FRISCHE ÜBERPRODUKTION HALTBAR WENIGER WARENVERLUST

bzw. Reduzierung von Warenverderb eine große Rolle. Nehmen wir ein Beispiel aus der klassischen Gastronomie: Auf der Standardkarte steht Fisch, geliefert wird frische Ware aber nur zweimal wöchentlich. Also wird der frische Fisch kurz nach der Anlieferung filetiert bzw. portioniert und in Einzelportionen vakuumiert eingefroren. So kann der Fisch in maximal möglicher Frische vorgehalten werden. Wichtig bei dieser Art der Vorbereitung ist, dass die Deklaration korrekt erfolgt und der Gefrierprozess den Hygienevorgaben entspricht (mind. 2 cm pro Std.).

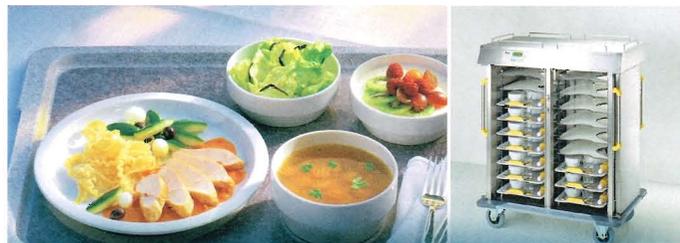
Ähnliche Beispiele lassen sich für viele Produkte nennen. Doch auch jenseits des À-la-carte-Geschäfts gibt es Gründe für die Eigenfertigung. Der Fachkräftemangel sowie die Erfordernis mit immer weniger qualifizierten Kräften nach Möglichkeit qualitativ gleichbleibend gute Speisen anbieten zu können, erfordert bereits heute den Einsatz von Convenience verschiedenster Art und Fertigungstiefe. Wer sich von Ready-to-eat-Convenience-Häusern abheben will, für den ist die Eigenfertigung von Fullconvenience, insbesondere wenn mehrere Kunden oder Betriebe bedient werden, eine ideale Möglichkeit, dieses als Alleinstellungsmerkmal hervorzuheben.

Daneben ermöglicht die Eigenfertigung von Convenience, begleitet mit ggf. standardisierten Gerichten und Zubereitungsvorgaben, den Küchenleitern die Organisation der Küchenabläufe unter überwiegender Zuhilfenahme von angelernten Hilfskräften. Diese können dann, unter Anleitung der verfügbaren Fachkräfte, die Speisen in der definierten Qualität zubereiten bzw. wiedererhitzen.

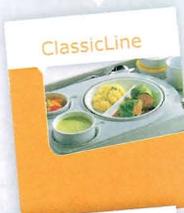
Ein wesentlicher Aspekt bei dieser Vorgehensweise ist jedoch auch, dass der kreative Kopf bzw. Kochkünstler, dessen ursprüngliche Berufsmotivation darin bestand, täglich neue und kreative Gerichte zu kreieren, sich auf die systemische Denkweise einlässt. Viele erfolgreiche Beispiele haben gezeigt, dass es sich durchaus lohnt, sich mit dieser Systematik vertraut zu machen.

Die Technik

Die für die Zubereitung eigengefertigter Convenience erforderliche Technologie ist von verschiedenen Faktoren abhängig. Grundsätz-



Perfekte Speisenverteilung mit System. MenüMobil.



ClassicLine

- Classic • EcoClassic • Universal

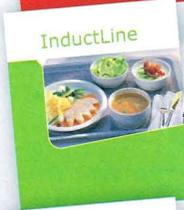
Das kompakte **Transportsystem** sorgt mit optimaler Isolierung der kalten und der heißen Menügänge für einen perfekt temperierten Genuss. Hygienisch, appetitlich und ökonomisch.



ClassicLine

- Inducook

Gekühlt transportiert – heiß serviert. Die einfach zu bedienende **Induktionstechnik** erhitzt nur die beschichteten Geschirrtteile, während Salate u.ä. kühl bleiben.



InductLine

- Indock

Innovative **Induktionstechnik** kombiniert mit **Tablett-Transportwagen**. Durch die elektronische Steuerung werden die Speisen minutengenau auf die richtige Temperatur gebracht.



AirLine

- AirLine Buffet

Erhitzen und aktive Kühlung – alles in einem **Servierwagen**. Mittels elektronischer Steuerung werden Speisen per Heißluft erhitzt und Desserts und Salate getrennt davon heruntergekühlt.



ContactLine

Hier ist die **Kontaktwärmeheizung** mit intelligenter Temperatursensorik im **Tablett** integriert. Über die Heizzonen fließt die Wärme gezielt in das Geschirr der Warmspeisen. Im Servierwagen werden lediglich die genutzten Fächer mit Energie versorgt.



ProfiLine

Robust, ausgereift und intelligent – mit dem **umfangreichen Programm** an Ausgabewagen, Tellerspendern, Stapelgeräten und Transportwagen, bieten wir Ihnen die **professionelle Ergänzung** für die ökonomische Küchenarbeit bei optimalem Preis-Leistungs-Verhältnis.

menümobil®
FOOD SERVICE SYSTEMS

A-6401 Inzing | Dr. Gustav-Markt-Weg 18
Tel.: +43/52 38/88 661 | Fax: +43/52 38/88 778
www.menu-mobil.com | office@menu-mobil.com

lich gibt es für annähernd jede Betriebsgröße passende Technik. Das geht von der kleineren Produktionsstätte (50 Mahlzeiten täglich), die Multifunktionsgargeräte kombiniert mit kleineren Schockkühlern erfordert,



„Grundsätzlich gibt es für annähernd jede Betriebsgröße passende Convenience-Technik.“

Niels Törkel

bis hin zu den Küchengroßgeräten die mit Rückkühlkesseln und Durchfahr-Schockkühlern arbeiten – lohnenswert für Zentralküchen bis zu 10.000 Mahlzeiten.

Sofern sich Küchenleiter fragen, ob sich diese Technologie für sie lohnt, empfiehlt es sich, die Frage umgekehrt zu stellen. Welche Mehrumsätze hätte man tätigen bzw. welche Mehrkosten vermeiden können, wenn man über diese

Technologie verfügt hätte? Das beginnt bei Produkten, die wegen MHD-Überschreitung verworfen wurden, geht über Gastanfragen, die wegen Nichtverfügbarkeit abgelehnt werden mussten – nach dem Motto: ist leider aus – und reicht bis hin zu einem größeren Angebot, da man mehr Produkte vorhalten könnte.

Grundsätzlich ist der Einsatz technischer Mittel zur hygienisch sicheren Haltbarmachung eigengefertigter Produkte, und sei es nur der Überproduktionen, für Betriebe mit überwiegender Eigenfertigung immer lohnenswert. Die Garmethoden unterscheiden sich auch bei der Zubereitung eigengefertigter Convenience nicht wesentlich von den heute gebräuchlichen Garverfahren. Je nach Produkt

muss jedoch auf den Garzeitpunkt geachtet bzw. beachtet werden, dass bei der Wiedererwärmung bzw. Regeneration ein Nachgaren erfolgt und somit bei Produkten, die auf den Punkt gegart werden sollen, diese nicht bereits bei der Vorproduktion fertig gegart wurden. In der klassischen Cook & Chill-Produktion setzt man rund 95 % Garzeit vor dem Herunterkühlen und 5 % Nachgaren bei der Wiedererwärmung an. Ähnliche Werte können bei dem Sous Vide-Verfahren angesetzt werden, hierbei muss jedoch auf die Regenerationsdauer geachtet werden. Das heißt, je länger die Regeneration sein soll, desto geringer die Garzeit vor dem Herunterkühlen.

Die Verfahren

Das geeignete Garverfahren ist auf das jeweilige Produkt individuell anzupassen. So kann z. B. bei rosa gegarten Produkten das Vakuumieren und Regenerieren im Vakuumbbeutel bei Niedrigtemperatur (Sous Vide) gewählt werden, während gratinierte Produkte besser offen im Kombidämpfer regeneriert werden. Das beantwortet auch gleichzeitig die Wahl des geeigneten Verfahrens. Cook & Chill und Sous Vide sind dabei nicht die einzigen Verfahren, die angewendet werden können. Grundsätzlich handelt es sich bei beiden um eine Technologie, die nach dem Teil-Garprozess das zügige Herunterkühlen beinhaltet und zum Zubereitungs-/ Ausgabzeitpunkt eine Wiedererwärmung erfordert. Daraus leitet sich ab, dass eine Cook & Chill-Küche ebenso die Sous Vide-Technik anwenden bzw. kombinieren kann. Grundsätzlich sollte man die Wahl des jeweiligen Verfahrens vom Produkt bzw. dem zur Regeneration vorhandenen Gerät und Personal abhängig machen. Sous Vide-Produkte im Einzelpartionsbeutel können z. B. im Wasserbad und ohne permanente fachliche Aufsicht erhitzt werden. Dies ist bei Cook & Chill-Produkten im Kombidämpfer anders. Abweichend von den Ausführungen für Betriebsgastronomen ist der Einsatz der Technologien im Gesundheitswesen zu betrachten. Hier werden sowohl im Sous Vide- als auch im Cook & Chill-Verfahren die Produkte im Tabletttransportwagen erhitzt.

Die Zubereitung erfordert nach wie vor fachlich versierte und ausgebildete Kräfte, die geeignete Rezepturen entwickeln und die Produkte so zubereiten können, dass sie der gewünschten Qualität entsprechen. Das gilt auch und insbesondere für die Überwachung der Zubereitungs- und korrekten Haltbarmachungsverfahren. Die Regeneration der Speisen nach vorgegebenen Verfahren und in vorgegebenen Gerätschaften sowie entsprechend definierten Temperaturen bzw. Garzeiten können auch von angelernten Hilfskräften erbracht werden. Dabei ist jedoch immer eine erfahrene Aufsichtskraft erforderlich, die die Einhaltung der Verfahren überwacht und stichprobenartig kontrolliert.

Niels Törkel



Eigene Convenience kann als Einzelportion (l.) oder Großgebinde (r.) selbst abgepackt werden.

Verband der Fachplaner Gastronomie – Hotellerie – Gemeinschaftsverpflegung e.V. (VdF)

Die Planer – Experten für das System Gastronomie & Küche: Die Fachplaner und Berater nehmen als Spezialisten für das System von Großküchen in Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung stets das Ganze in den Blick: Auf Basis von Wirtschaftlichkeitsanalysen und Machbarkeitsstudien erarbeiten sie individuelle gastronomische Lösungen – mit Fullservice und passgenauen Lösungen überall dort, wo außer Haus eine hochwertige Speisenversorgung gewünscht ist: für die Eigenregie oder im Catering, für Betriebsrestaurants, Altenheime, Krankenhäuser, Schulen, Mensen, Hotels, Kitas, Stadien, auf Kreuzfahrtschiffen oder im Flugverkehr. Im Fokus stehen die Wirtschaftlichkeit, eine hohe Produkt- und Servicequalität der Küche, die Optimierung des Workflows unter Berücksichtigung der Senkung von Personal- und Betriebskosten sowie eine hohe Energieeffizienz.

Voraussetzung für eine Mitgliedschaft im VdF ist eine mindestens fünfjährige Berufstätigkeit sowie ein regelmäßiger Qualifizierungsnachweis. www.vdfnet.de

