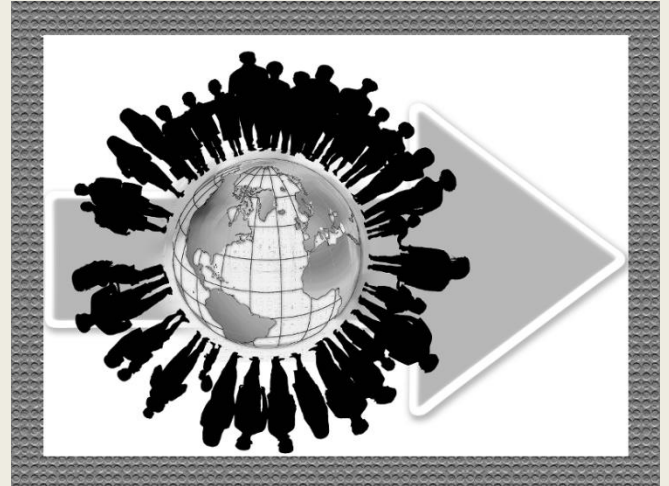


# Hygienegrundlagen Gastronomie

---

Selten spaltet ein Thema so die gastronomischen Geister. Pragmatismus versus Kreativität und Berufsehre. Man sollte beide Seiten respektieren, denn Convenience ist nicht gleich Convenience und wer sich halt konsequent dagegen stellt, hat sich noch nie so richtig mit dem Thema befasst.



---

„Es ist immer besser all seine Gerichte in allen Produktionsstufen selbst herzustellen und so den Kreationen seinen eigenen Stempel aufzusetzen-

WENN MAN ES NUR LEISTEN KANN“

Convenience Produkte wurden schon in den 70er Jahren kontrovers diskutiert. Die einen sahen eine Arbeitserleichterung und eine Möglichkeit Personalkosten zu sparen, die anderen verfluchten diese Art zu kochen.

Fertigsaucen, Puddings aus der Tüte und Dosenfraß hatten dann in den 80ern Hochkonjunktur. 30 Jahre später hat sich dann doch einiges geändert und deshalb ist es mal wieder Zeit dieses Thema genauer zu betrachten.

Gäste- Erwartungen haben sich weit nach oben geschraubt, Allergene und Ernährungsveränderungen sind tagtägliches Thema, der Fachkräftemangel und auch der Kostendruck schweben über den Köpfen der Verantwortlichen. Die Industrie hat sich längst angepasst und bietet technische Neuerungen und Produktangebote auf höchstem Niveau.

Leider sind doch einige Gastronomen in den 80ern stecken geblieben, rühren immer noch ihren Pudding an oder verfluchen grundsätzlich dieses Thema. Doch betrachten man die heutigen Möglichkeiten sind Convenience Produkte in all Ihren Kategorien und Zubereitungsstufen eine Chance für Alle auch Personalengpässe, fehlendes Know How und Zusatzangebote zu bewältigen.

# Hygienegrundlagen Gastronomie

---

## So definiert Wikipedia:

Convenience Food [ , kən. 'vi:njəns fud] oder Convenience-Lebensmittel ist ein aus dem Englischen entlehnter Begriff für „bequemes Essen“ (convenience für „Bequemlichkeit“, food für „Essen“). Damit werden vorgefertigte Lebensmittel bezeichnet, bei denen der Nahrungsmittelhersteller bestimmte Be- und Verarbeitungsstufen übernimmt, um die weitere Zubereitung in Privathaushalten, in der Gastronomie oder bei der Gemeinschaftsverpflegung zu erleichtern.

## Manpower/Vorbereitung/ Reinigung

Dass man mit Hilfe von Convenience Produkte Zeit und Arbeitskraft einspart ist kein Geheimnis. Die Frage ist jedoch, welche Produkte sind so gut, dass die Gäste diese akzeptieren und auch bezahlen. Produktkenntnis ist hier das A und O. Manchmal können Convenience Produkte auch helfen hohe Arbeitsspitzen (z.B. bei Veranstaltungen oder an Feiertagen) zu kontrollieren. Es müssen ja nicht immer Fertigprodukte sein. Manchmal hilft ja schon vorgeschnittenes Gemüse oder portioniertes Fleisch. Nicht zu unterschätzen sind auch die Reinigungsarbeiten die Reduziert werden.

So etwas braucht kein Mensch



# Hygienegrundlagen Gastronomie

---

## Preis/ Wareneinsatz/ Energie

Convenience Produkte sind im Allgemeinen teurer als Einzelzutaten. Gerade hochwertige Spezialitäten haben ihren Preis. Der Wareneinsatz steigt. Manchmal können die Verkaufspreise angepasst werden. Wichtig ist jetzt das Verhältnis zwischen Personalkosten und Wareneinsatz im Auge zu behalten.

## Know How

Kein Koch kann Alles kochen. Manchmal überfordern Gästewünsche bei Veranstaltung einfach die fachliche Kompetenz der Mitarbeiter. Oft passiert diese Gegebenheit auch bei Krankheits- oder Urlaubsvertretungen. Auch bei der Zubereitung veganer Gerichte oder bei Lebensmittelunverträglichkeit können Convenience Produkte „Plan B“ sein.

Geputzte Salate & geschnittenes frisches Gemüse sind auch Convenience



## Individualisierung

Nein, eine Sahnehaube auf eine Fertigcreme ist keine Individualisierung. Man kann aber z.B. einen fertigen Rinderbraten mit wenigen Handgriffen und Zutaten zu seinem individuellen Gericht aufwerten. Wichtig ist natürlich die Qualität des Grundproduktes und das Fachwissen des „Tuners“. Es gibt einige Anbieter die solche Produkte in handwerklicher Arbeit herstellen. Eben nur in gleichbleibender Qualität und in größeren Mengen.

## Haltbarkeit

Vorgeschnittene Produkte sind in der Regel nicht solange haltbar wie die Ursprungsprodukte. Andere Convenience Produkte sind durch ausgeklügelte Verpackungstechniken länger haltbar. Bei TK Produkten ist eine längere Haltbarkeit selbstverständlich.

## Kennzeichnung

Die Kennzeichnungsverordnung zwingt Hersteller zur korrekten Information bei den Inhalten aller Zutaten, Allergenen, Zusatzstoffen und auch des Energiegehaltes. Oft eine Erleichterung bei der eigenen Kennzeichnungspflicht bei Speisekarten und Buffets.

## Philosophie/ Gästewartung

Wenn ein Gast in hochpreisige Restaurant geht, dann darf er erwarten, dass alle Produkte nicht nur frisch zubereitet werden, sondern dass in keinster Form vorgefertigte Produkte verwendet werden.

## Highend Convenience Desserts



# Hygienegrundlagen Gastronomie

---

## **Müll/ Verpackungen**

Beim Einsatz von Convenienceprodukte fällt durch Verpackungen erfahrungsgemäß mehr Müll an. Was weniger wird ist der „Nassmüll“ durch Abschnitte bei der Vor- und Zubereitung.

## **Convenience Produkte selbst herstellen**

Schon einmal darüber nachgedacht seine eigene Jus oder Gemüsebrühe zu konservieren und diese dann nach Bedarf zu gebrauchen. Rezepte und Möglichkeiten gibt es im Netz reichlich.

## **Fazit**

Wie gesagt, individuelle frische Produkte, durch gutes handwerkliches Können herzustellen, ist immer der beste Weg Gäste zu begeistern.

Bei manchen Gelegenheiten ist der Einsatz von Fertigprodukten keine Schande. Gerade der Einsatz küchenfertig geschnitten Lebensmitteln entlastet die Küche.

Entscheidend ist das Verhältnis zwischen Personal- und Warenkosten, das Know How der Mitarbeiter und eine gute Produktkenntnis.