

Der Ernährungsberater



*Siegfried Wintgen,
 Ernährungsberater,
 Küchenmeister VKD,
 Mitglied im Olympia-
 team 2004 der Natio-
 nalmannschaft der
 Köche Deutschland.*

Sinnvoller Einsatz von Convenienceprodukten in einer modernen Küche

Mit den veränderten Personalstrukturen in den gastronomischen Betrieben hat sich im Laufe der letzten 20 Jahre auch ein Produktsegment etabliert, welches aus der Sicht der Betriebe für eine Entlastung sowie für eine höhere Wirtschaftlichkeit sorgen soll, nämlich die Convenienceprodukte. Convenient kommt aus dem Englischen und bedeutet soviel wie Bequem. Es handelt sich also langläufig um Produkte, die in irgendeiner Form einen Vorbereitungsprozess außerhalb des eigenen Betriebes erfahren haben. Dabei unterscheidet man diverse Conveniencegrade die von einfachen Reinigungsschritten über Zugschnitte bis zu komplett verzehrfertigen Produkten reichen. Der Einsatz von Convenienceprodukten darf aber durchaus von verschiedenen Seiten beleuchtet werden. Zentralisierte Fertigungen, welches sich speziell mit einem oder wenigen Schritten beschäftigen sind vordergründig natürlich

günstiger als jede manuelle Fertigung. In wie weit dies auch über einen sehr langen Zeitraum zutrifft, lässt sich aber diskutieren, denn auch in den Fertigungszentren steigen die Kosten an und Aufwendungen für Lagerung, Hygiene und Transport werden in Zukunft eher exponential ansteigen. In früheren Zeiten wurden Lebensmittel in ihrer Komplexität komplett verarbeitet und somit konnten gute Mischkalkulationen zu einer akzeptablen Wirtschaftlichkeit führen. Darüber hinaus wurden die fachlichen Fähigkeiten durch die umfangreichen Arbeiten sicher eher gefördert als dies das Zusammensetzen vorgefertigter Bausteine vermag. Das Argument, mit der gewonnenen Zeit mehr Fokus auf Kreativität zu legen verliert mit immer kleiner werdenden Personalständen aber an Gewicht und die flächendeckende Ausbildung des Nach-

wuchses ist langfristig durch diese Methodik unter Umständen nicht zu gewährleisten. Auf der anderen Seite sind Convenienceprodukte nicht selten hygienisch besser unter Kontrolle und erlauben ob der Verpackungs- und Konservierungsgrade sehr zielgenaue Produktberechnungen, was wiederum zu einer höheren Produktsicherheit führen kann. Die Ernährungsphysiologischen Aspekte werden ebenfalls auf breiter Ebene diskutiert und die Aussagen bieten dem Verbraucher ob unterschiedlicher Inhalte auch nicht unbedingt eine große Sicherheit. Aus meiner Sicht sind Convenienceprodukte aus einer modernen Küche nicht mehr wegzudenken. Es erscheint mir aber angebracht, den Einsatz sehr genau mit den Erfordernissen abzustimmen und diese Produkte als Unterstützung aber nicht als Basis zu betrachten. Darüber hinaus kann das so genannte Outsourcen von Fertigungsschritten durchaus vom verantwortlichen Auftraggeber nach genauen Vorgaben erfolgen und sich somit lediglich eine Verschiebung der Aufgaben ergeben, die unter der Kontrolle des Betriebes stehen. Die enge Zusammenarbeit zwischen Lebensmittelindustrie, Ernährungsexperten, der Industrie für Küchentechnik sowie den Anwendern erscheint mir im Hinblick auf eine zukunftsorientierte und kundenfreundliche Ausrichtung sicher sinnvoll. Auf diese Weise können alle Aspekte berücksichtigt werden und der Weg für eine weitere freundliche Entwicklung unseres Berufsstandes kann somit auch langfristig geebnet werden.
 Liebe Grüße

Ihr Siegfried Wintgen

PV-REPORT ist die unabhängige Fachzeitschrift für Köche, Wirtschaftsleiter, Einkäufer und Entscheider die professionelles, modernes Gastronomie-/Verpflegungsmanagement betreiben. Schwerpunkte sind die Produkt-Zubereitung und Vermarktung von Convenience, TK-Produkten und Spezialitäten, incl. dazugehörige Küchen- und Regenerations-technik. **Zielgruppe:** Catering, Systemgastronomie, Betriebsrestaurants, Kliniken & Alten-/Pflegeheime, Reisegastronomie, GV-Großhandel, C&C / Großmärkte, Köche Deutschlands.

Mitglied und/oder Förderer des – regelmäßige Berichterstattung über:

- VKD, Deutschland
- Landesverband der Köche Hessen
- Landesverband Baden-Württemberg
- Landesverband Berlin-Brandenburg
- Landesverband der Köche Bayern
- Landesverband Mitteldeutschland
- Landesverband Niedersachsen
- Landesverband Nord
- Landesverband Nordrhein-Westfalen
- Landesverband West
- sämtlichen Argon/Zweigvereine
- IKSV, Deutschland
- Eurotoques, Deutschland

organisierte/freie Köche

Herausgeber:
 ES-Verlag GmbH

Verlagsverbund:
 Verlagsgruppe ES

Kontakt:
 PV-Report - Die Zeitschrift für alle Köche
 Scheidemannstr. 2 · 61130 Nidderau

Telefon:
 0 61 87 / 92 94 9 - 0

Telefax:
 0 61 87 / 92 94 9 - 18

e-mail: redaktion@pv-report.de
anzeigen@pv-report.de
vertrieb@pv-report.de

Internet: www.pv-report.de

Jahrgang / Jahr:
 33. Jahrgang / 2005

Anzeigen-/Objektleitung:
 Eric M.C. Schwaab
es@pv-report.de

Redaktion:
 Peter von Gersdorff, Nidderau
pvg@pv-report.de
 Oliver Jesgarz, Nidderau
oj@pv-report.de
 Michaela Meiser, Nidderau
mm@pv-report.de
 Detlef Euler, Nidderau
de@pv-report.de
 Claudia Bierhoff, Nidderau
cb@pv-report.de

Erscheinungsweise:
 monatlich, bzw. 11 Ausgaben.
 Gültig ist Mediadataplan 2006,
 Anzeigenschluß: 20 Tage vor Erscheinen.

Abonnement: Bezugspreis Inland Euro 60,- + MwSt. incl. Versand, Bezugspreis Ausland Euro 60,- + Porto.

Bankverbindung: Frankfurter Volksbank eG
 Kto.-Nr. 61 48 000 · BLZ 501 900 00
 Geschäftsführung: E. Schwaab
 Amtsgericht Hanau, Reg.-Nr. HRB7609
 UmSt.-Ident.-Nr. DE230219580

Für unverlangt eingesandte Manuskripte u./o. Fotos wird keine Haftung u./o. Honorarzählung übernommen. Beiträge die nicht mit vollem Namen gekennzeichnet sind, geben nicht in jedem Fall die Meinung der Redaktion wieder. Alle Veröffentlichungen erfolgen ohne Berücksichtigung eines möglichen Patentschutzes. Alle Angaben ohne Gewähr. Alle Veröffentlichungen sind urheberrechtlich geschützt. Ohne schriftliche Genehmigung des Verlages ist eine Verwertung strafbar. Vielfachfaltung, Kopien in Print oder digitaler Form bedürfen der Zustimmung des Verlages.