NEUE WEGE DER GASTRONOMIE

„Fatto in Casa" - aber mit System!

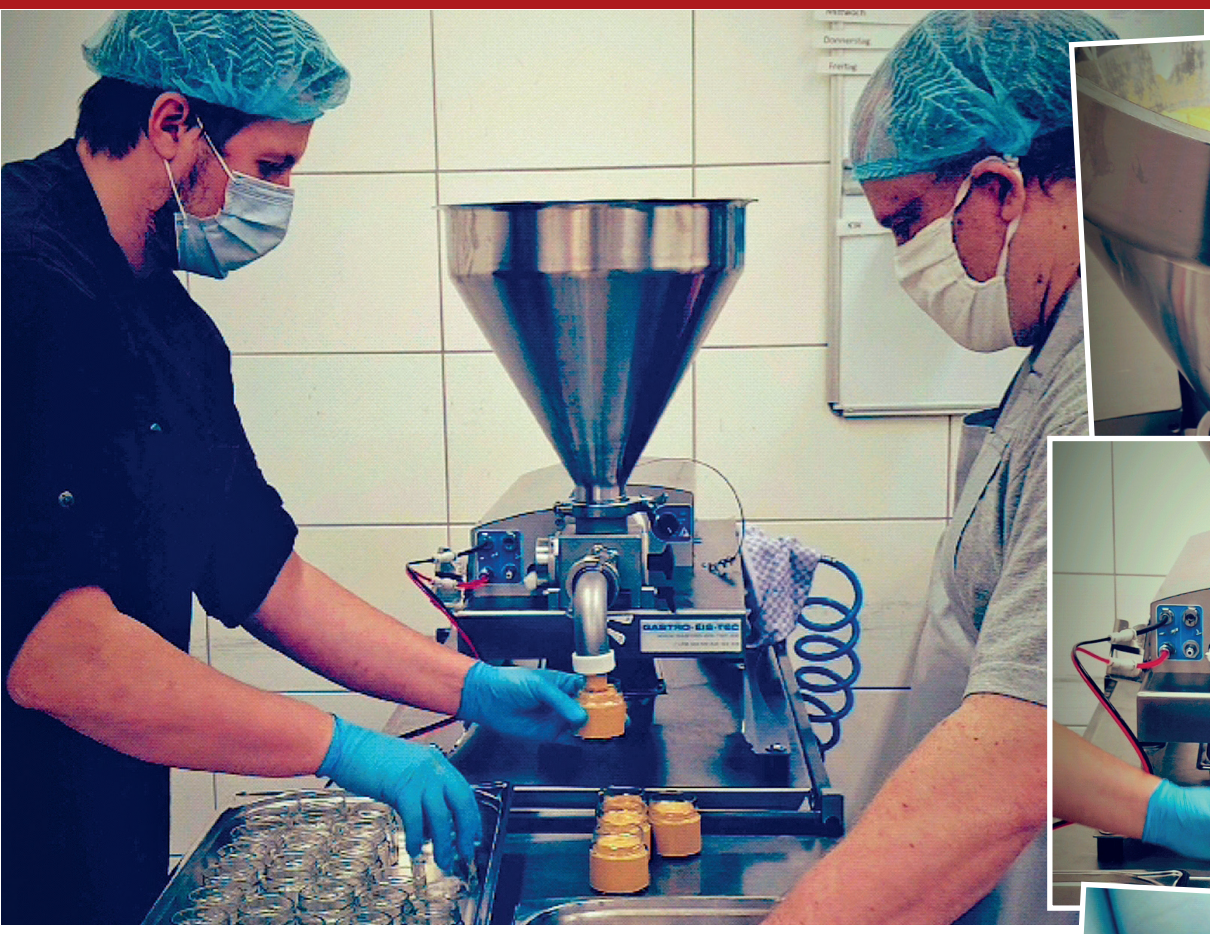
Wenn man sich den Gastraum einfach mal weg denkt...

Für Gastronomiebetreiber sind es seltsame Zeiten: Supermarkt offen, Gastraum zu, außer-Haus-Verkauf erlaubt. Eine Lösung: Selbst zum Supermarktzulieferer - oder zumindest zum Feinkosthändler werden, indem man seine hausgemachten Saucen, Suppen oder Gelato einfach selbst abfüllt und an Stammkunden und lokale oder regionale Abnehmer verkauft.

Wirklich Charmant daran ist, dass etwa die Pasta-Saucen für die Kunden nicht aus der Massenproduktion, sondern aus der Manufaktur um die Ecke kommen, ebenso wie das Gelato „fatto in casa" - und ein gutes Zusatzgeschäft verspricht diese Arbeitsweise auch noch.

Ist das neu? Für manche nicht. Die Küche der Lebenshilfe in Worms arbeitet schon länger mit hauseigener Abfüllung - allerdings weniger für das Zusatzgeschäft, sondern für soziale Zwecke. So wird die Küche rund um den Teamleiter Andreas Heß zu einem hervorragenden Beispiel. Hier werden täglich 1200 Mahlzeiten für 28 Stationen und extrerne Kunden zubereitet, dazu kommen rund 220 Eigenprodukte, vom Gelato über Suppen, Saucen, Eingemachte Spezialitäten und mehr.

Erstaunliche Leistung? „Definitiv, aber mit System durchaus erreichbar" - kommentiert der Küchenchef. Andreas Heß hat selbst 30 Jahre in der gehobenen Gastronomie gearbeitet, bevor er sich bei der Lebenshilfe dieser neuen Herausforderung stellte. Um die hohe Kapazität seiner 200 Quatratmeter großen Küche zu erreichen, arbeitet er mit dem sogenannten „Cook & Chill"-Verfahren, wofür er zwei Schockfroster, zwei Kombidämpfer, mehrere Multifunktionsspfannen und zwei Speiseeismaschinen verwendet - und natürlich ein hygienisches und genaues Portioniersystem benötigt. Diese Geräte gehören zu den modernsten, digital gesteuerten Küchenutensilien, die Arbeitsabläufe sind weitestgehend vorgegeben, abgespreichert und werden per Tastendruck aktiviert. So spart Heß nicht nur viel Zeit, indem er die Geräte voll auslastet - er ist sogar in der Lage, die Menschen mit Handicap der Lebenshilfe-Wohnstätten zu vollwertigen Mitarbeitern zu machen und liefert damit auch noch ein musterhaftes Beispiel für Inklusion. Tatsächlich liefert die moderne Technik die Voraussetzungen, unter denen die Einarbeitung der Mitarbeiter auf ein Minimum reduziert werden kann - was für viele Gastronomen eine Wunschvorstellung ist, und eine praktische Umsetzung fast nur in der Systemgastronomie findet. „Menschen mit Handicap haben besondere Bedürfnisse und benötigen Freiräume. Wenn man ein gutes Ambiente schafft, in dem auch diese Menschen respektiert werden und die Arbeit läuft, so entsteht ein tolles Arbeitsklima mit sehr zufriedenen Mitarbeitern" - erklärt der Küchenchef.



Wie war das nochmal mit den 220 Eigenmarken? Es geht um hausgemachte Nudeln und Brote, aber auch um frische, tiefgekühlte und haltbar gemachte Fertig-Produkte. Also das eingangs erwähnte Gelato genauso wie ein exzellentes Pesto oder die hausgemachte Bolognese-Sauce. Natürlich werden diese Produkte hier frisch hergestellt, ohne Zusätze und in einer Qualität, die sich inzwischen herum gesprochen hat und sehr begehrt ist. „Diese Produkte füllen wir direkt mit einer Dosieranlage der Gastro-Eis-Tec ab. Die Idee der Maschine war ursprünglich auf das portionieren von Speiseeis fokussiert, aber eigentlich kann man damit alles präzise abfüllen, was nicht zu fest oder gasförmig ist - also eigentlich alles!“ So landet etwa der frisch zubereitete Pflaumensenf in kleinen Gläsern, diese werden etikettiert und kommen so direkt in den Handel oder zum Endkunden.

Anzeige