

Wachsende Ansprüche an Food Display und Freeflow

Die Mittagsverpflegung ist in einem starken Wandel begriffen: «Fliegende» Verpflegung, Takeaways, Selfservice- und Selbstwahl-Betriebe haben den aktuellen Mittagsverpflegungsformen ein neues Gesicht verliehen. In einem SVGG-Roundtable-Fachgespräch unter der Moderation von SVGG-Präsident Hans Gertsch und GOURMET-Chefredaktor René Frech ist das «State of the Art» von Food-Display und Speiseverteilung diskutiert worden.

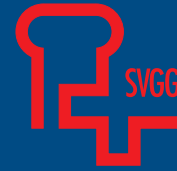
Im Spannungsfeld zwischen immer kompakteren Restaurationsküchen und mehr kommerziell nutzbarem Gästeraum kommt dem Food-Display in Selbstwahl- und Selfservice-Betrieben eine zentrale Bedeutung zu. Welche Entwicklung beobachten Sie im Bereich der Food-Präsentation?

Urs Briner: Takeaway, Selfservice und Selbstwahl haben hauptsächlich in der Mittagsverpflegung an Bedeu-

tung gewonnen. Das hängt mit der demografischen und wirtschaftlichen Entwicklung von Gesellschaft und Berufswelt zusammen: Es bleibt immer weniger Zeit für die Wahl der Verpflegung und fürs Essen überhaupt. Der Food-Display- und Freeflow-Bereich muss deshalb nicht nur kurze Getränke- und Speisebezugszeiten gewährleisten, sondern trotz allem auch dem Bedürfnis nach frischer und gesunder Verpflegung entsprechen.



Illustre SVGG-Gesprächsrunde mit hochkarätigen Fachleuten (v.l.n.r.): SVGG-Präsident Hans Gertsch, Beer Grill-Vertriebsleiter Urs Briner, Hupfer Schweiz-Geschäftsführer Tobias Kofmel, Berndorf Luzern-Inhaber Markus Hans, GOURMET-Verlagsleiter Stephan Frech und Rieber Schweiz-Verkaufsleiter Peter Kocher.



Hans Gertsch

Editorial

Im Detailhandel gehören das Food Design und das Foodlayout zu den wichtigsten Erfolgsfaktoren überhaupt. Wer seine Produkte erfolgreich verkaufen will, muss sie auf eine attraktive Art und Weise präsentieren.

In der Gastronomie gewinnt die Einsicht in die Bedeutung des Food Display mehr und mehr an Gewicht. Vor allem in den spezifischen Segmenten der Gastronomie — wie beispielsweise Takeaway-, Selbstwahl- und Selfservice-Gastronomie — ist es entscheidend, dass das kulinarische Angebot attraktiv präsentiert und inszeniert wird. Die Food-Präsentation wird so auch in der modernen Gastronomie zu einem zentralen Erfolgsfaktor.

Im SVGG sind eine ganze Reihe von spezialisierten Unternehmen organisiert, deren Kernkompetenzen auf die Bereiche der Speisenpräsentation und der Speiseverteilung fokussiert sind — Grund genug für den SVGG, das aktuelle Roundtable-Gespräch dem Thema «Food Display und Speiseverteilung» zu widmen.

Dabei sind von namhaften Vertretern der spezialisierten Firmen die spezifischen Anforderungen und Besonderheiten einer erfolgreichen — und verkaufsfördernden — Food-Präsentation erörtert worden — ein Thema im übrigen, das auch in der Hotellerie und in der bedienten Gastronomie an Bedeutung gewinnt, wenn man sich vor Augen führt, dass immer häufiger auch eigentliche hybride Servicekonzepte mit Bedienung, Selbstwahl oder sogar Selfservice in der traditionellen Gästebetreuung in Hotellerie und Gastronomie implementiert werden. Dabei spielen auch die hygienischen Anforderungen eine grosse Rolle: Qualität und Frische der präsentierten Speisen können nur glaubwürdig kommuniziert werden, wenn das Food Display einwandfreie Hygiene und Sauberkeit gewährleistet. Gerade diesem Aspekt kommt in der eigentlichen Speiseverteilung im Spannungsfeld zwischen Küche bzw. Portionierband und Endkonsument in Spitälern und Heimen zentrale Bedeutung zu.

Hans Gertsch, Präsident SVGG

Food-Inseln und Front Cooking kommen diesem Bedürfnis entgegen. Optimale Qualität und Frische sind besonders dann gewährleistet, wenn der Gast im Freeflow-Bereich die Rohprodukte frei und speditiv wählen kann, welche der Koch à la minute vor den Augen des Gastes zubereitet.

Rigoreuse Hygiene-Vorschriften

Hans Gertsch: Dazu kommt, dass bei der Präsentation und Lagerung der Speisen die notwendigen Temperaturen sowie die Hygiene gewährleistet sein müssen, beispielsweise auch mittels eines Hauchschatzes auch bei den bedienten Ausgabebuffets und Food-Inseln.

Peter Kocher: Grundsätzlich gilt die Bestimmung, dass Speisen ungekühlt nicht länger als zwei Stunden lang gelagert werden dürfen, dann muss die Ware weggeworfen werden. Die Durchsetzung zahlreicher gesetzlicher Auflagen in Bezug auf Hygiene und Temperaturkontrolle sind jedoch im Praxisalltag oft kaum realistisch. In



Deutschland beispielsweise ist die Rückverfolgbarkeit des Temperaturverlaufs der Speisen Pflicht, aber es ist nicht immer einfach die Daten lückenlos zu dokumentieren.

Markus Hans: Da kann ich nur beipflichten. Viele Vorschriften sind so kompliziert und schwierig umzusetzen, dass sie nicht mehr gästekundlich sind.

Mehr Qualität, Frische und Vielfalt

Kommen wir zurück zur Ausgangsfrage: Wohin geht der Trend im Food-Display- und Freeflow-Bereich?

Peter Kocher: Der Trend ist klar — er geht in Richtung Qualität, Frische, Gesundheit und Abwechslung in der Speisenwahl. Das Mittel dazu bildet das Front Cooking, d.h. das Finishing der Speisen an der Gästefront. Dazu kommt eine sozusagen permanente Verfügbarkeit des Speiseangebots.

Urs Briner: Tatsächlich fördern die unterschiedlichen Arbeitszeiten den Trend zum pausenlosen Speiseangebot. Das hat auch Einfluss auf die Konfiguration des Food-Displays — die Präsentationsbuffets müssen flexibel und einfach umstellbar sein, damit sie den unterschiedlichen Anforderungen an die Food-Präsentation genügen.

Tobias Kofmel: Vielfalt und Abwechslung im Speiseangebot sind tatsächlich zentrale Anliegen in der Gemeinschafts- und Betriebsgastronomie. Viele Unternehmen, die in diesem Segment tätig sind, achten bereits auf solche Aspekte und haben unter Berücksichtigung der bekannten Ernährungspyramide auch spezielle Angebotsprogramme bereitgestellt. Auch dem Vegi-Trend und dem Wunsch nach freier Wahl der Speisekomponenten wird vielerorts entsprochen.

Markus Hans: Die Entflechtung des Freeflow-Bereichs mit produktgruppen- oder themenbezogenen Food-Inseln

Die Teilnehmer des SVGG-Roundtable-Gesprächs

Am SVGG-Roundtable-Gespräch im grosszügigen Show-Room der Berndorf Luzern AG in Sempach-Station nahmen folgende Persönlichkeiten aus SVGG-Firmen teil:

Urs Briner, Vertriebsleiter der Beer Grill AG, Villmergen.

Hans Gertsch, Marketing- und Verkaufsleiter der Elro-Werke AG, Bremgarten.

Markus Hans, Inhaber und Geschäftsleiter der Berndorf Luzern AG, Sempach-Station.

Peter Kocher, Marketing- und Verkaufsleiter der Rieber AG, Eschlikon.

Tobias Kofmel, Geschäftsführer der Hupfer Schweiz AG, Sempach-Station.



Urs Briner, Vertriebsleiter der Beer Grill AG, Villmergen.



und Ausgabestationen unterstützt den Gast bei der speditiven Wahl seiner Speisen. Das ist sicher ein erfreulicher und positiver Aspekt in der Entwicklung der Mittagsverpflegung. Wir bei Berndorf beobachten aber auch eine gegenläufige Entwicklung, vor allem im gehobenen Verpflegungsbereich — nämlich, dass an Stelle von Frühstücksbuffets wieder vermehrt eigentliche Frühstücks-Menüs mit Bedienung angeboten werden.

Das Inkasso als Engpass?

Bei aller Vielfalt und Frische, Front Cooking und Wahlfreiheit stellt sich



Hans Gertsch, Marketing- und Verkaufsleiter der Elro-Werke AG, Bremgarten.

in vielen Freeflow-Bereichen aber doch immer wieder die «Kassenfrage»: Die Wahl und die Zubereitung der Speisen erfolgen zwar sehr speditiv, doch an der Kasse entstehen vor allem in Spitzenzeiten Warteschlangen, was sich auf die Verzehreremperatur der Mahlzeiten eher suboptimal auswirkt. Wie denken Sie darüber?

Urs Briner: Die «Kassenfrage» ist tatsächlich in vielen Freeflow-Betrieben ein Problem, vor allem in Spitzenzeiten, was den Bemühungen um einen schnellen «Durchlauf» widerspricht.

Markus Hans: Das Problem stellt sich vor allem dort, wo nicht ausschliesslich bargeldlos mit einem Badge bezahlt wird, sondern auch noch mit Bargeld. Aber: Konzepte zur Entschärfung des Inkasso-Problems gibt es genügend.

Stephan Frech: Ein gutes Beispiel für eine clevere Problemlösung haben die Restaurants «Vapiano» realisiert: Dort wird nach dem Konsum der Mahlzeiten und der Getränke am Schluss des Restaurantbesuchs beim Ausgang bezahlt...

Hans Gertsch: Genau, ein anderes Beispiel einer gelungenen Entflechtung bildet jenes Konzept, bei dem der Gast seine Speisen auswählt, die

der Koch im Front Cooking zubereitet. Ist die Mahlzeit abholbereit, leuchtet die Nummer auf, welche auf dem Bon aufgedruckt ist, die dem Gast bei der Bestellung in die Hand gedrückt wird. Er kann dann seine Mahlzeit speditiv bei der Speiseausgabe abholen.

Flexibilität ist alles!

Welche Anforderungen haben angesichts solcher Entwicklungen die Präsentations- und Ausgabe-Buffer zu erfüllen?

Urs Briner/Peter Kocher: Der Trend ist klar: Die Buffets müssen möglichst flexibel und vielleicht auch mobil sein: Feucht/Trocken, Kalt/Warm, Selbstwahl/Selfservice/Bedienung — Freeflow-Buffer haben heute vielen Ansprüchen zu genügen, die den unterschiedlichsten Konzeptionen zu entsprechen haben. Flexibilität ist alles.

Markus Hans: Neben dem Trend zu Takeaways, Selfservice und Selbstwahl gibt es nach unserem Dafürhalten aber auch einen klaren Trend zu Caterings ausserhalb der Gastronomie, also beispielsweise Caterings in unkonventionellen Locations wie Zelten, Museen, Industriebrachen, usw. Zu diesem Zweck haben wir bei



Markus Hans, Inhaber der Berndorf Luzern AG, Sempach-Station.



Berndorf das Konzept «Livecooking-table» entwickelt, ein Konzept mit mobilen System-Produktions- und Ausgabestationen, welche die Flow-Geschwindigkeit bei grossen Events fördert. Wir werden das Konzept an der kommenden Igeho präsentieren.

Speisenverteilung in Heimen und Spitälern

Ein anderes Thema ist die eigentliche Speisenverteilung von der Produktionsküche auf die Etagen von Heimen und Krankenhäusern zu Patienten und andern immobilen Personen. Welche Entwicklungen sind in diesem Bereich der Speisenverteilung festzustellen?



Peter Kocher, Marketing- und Verkaufsführer der Rieber AG, Eschlikon.

Peter Kocher: Vor allem in der Heimgastronomie ist ein eindeutiger Trend zur Verpflegung in familiären Gruppen auf den Etagen festzustellen. Wenn immer möglich, will man auf die Einzelverpflegung im Zimmer verzichten, um so das kommunikative und familiäre Gruppenerlebnis des Essens zu fördern. Die Gruppenverpflegung erfolgt dann sowohl im Rahmen eines Schöpf-Service als auch als Tablett-Service.

Markus Hans: Die Altersverpflegung im Heim verschiebt sich tatsächlich immer mehr vom grossen Speisesaal an die sogenannten Familientische auf den Etagen, zumindest bei Bewohnerinnen und Bewohnern, die noch mobil sind und sich fortbewegen können.

Tobias Kofmel: Diese Entwicklung ist eindeutig. Sehr oft wird aus Schüsseln geschöpft und serviert, wobei auf die individuellen Wünsche der Gäste eingegangen werden kann und die Kommunikation gefördert wird. Anders präsentiert sich die Situation, wenn spezielle Kostformen verabreicht werden. Dann drängt sich der konventionelle Tablettservice geradezu auf.

«Cook&Serve» oder «Cook&Chill»?

Peter Kocher: Man unterscheidet ja

zwischen der Speisenverteilung nach dem Prinzip von «Cook&Serve» (Die warme Linie) und von «Cook&Chill» (Die kalte Linie). «Cook&Chill» ist absolut rückläufig und vielleicht noch in den ganz grossen Spitälern anzutreffen. 90 Prozent der Schweizer Kliniken stützen ihre Speisenverteilung auf «Cook&Serve».

Von grösserer praktischer Bedeutung ist jedoch die Unterscheidung zwischen einem «passiven System» und einem «aktiven System» bei der «Warmen Linie»:

► Beim «passiven System» werden die warmen Mahlzeiten-Komponenten am Band warm angerichtet und während rund 45 Minuten warmgehalten und verteilt.



Tobias Kofmel, Geschäftsführer der Hupfer Schweiz AG, Sempach-Station.

► Beim «aktiven System» werden die warmen Mahlzeiten-Komponenten am Band warm angerichtet und zusätzlich mit Umluft, Induktion oder Kontaktwärme nacherhitzt.

Tobias Kofmel: Bei der «Warmen Linie» stellt sich ganz grundsätzlich die Frage der Hygiene und Frische, wenn Kalt- und Warmspeisen auf dem gleichen Tablett transportiert werden müssen. Kaltspeisen wie Salate oder Desserts sollten unter zehn Grad gehalten werden, während die Warmspeisen 65 Grad Celsius nicht unterschreiten sollten, bis sie zum Verzehr serviert werden. Der Trennung von Warm und Kalt auf dem Tablett und im Speisentransportwagen kommt deshalb zentrale Bedeutung zu. Bei Hupfer hat man nun eine Distributions-Infrastruktur mit Tablett und Transportwagen entwickelt, welche eine konsequente räumliche Trennung zwischen Kalt und Warm gewährleistet, so dass die Abwärme der Warmspeisen die Kaltspeisen nicht erwärmt und umgekehrt.



Stephan Frech, Verlagsleiter, GOURMET.

Markus Hans: Man kann feststellen, dass in der aktuellen Speisenverteilung vieles im Fluss ist und neue Konzepte geplant sind, welche die strengen Hygiene- und Temperaturvorschriften insbesondere im Ausland einhalten können.

Peter Kocher: Die HACCP- und Hygienevorschriften werden in der Schweiz sehr unterschiedlich ausgelegt. Um hier eine lückenlose Dokumentation aller Daten wie Temperatur im Kühlraum, in der Ausgabe sowie die Verzehrtemperatur beim Kunden zu gewährleisten hat Rieber den Check entwickelt. Check dient dazu, jederzeit in «Echtzeit» zu sehen, welche Speise sich wo und mit welcher Temperatur befindet und wie die Hygiene-Situation ist. Wir werden das Konzept an der Igeho 2013 vorstellen.

Meine Herren, wir danken Ihnen für das angeregte Gespräch.

SVGG

SVGG Geschäftsstelle
Abendweg 4, 8038 Zurich
Telefon 044 487 10 48
Fax 044 487 10 44
info@svgg.net, www.svgg.net

SVGG Mitglieder

| | | | |
|-------------------------------|----------------------|--------------------------------------|----------------------|
| Alig Grossküchen AG | 7000 Chur | Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG | 3322 Schönbühl |
| Alto-Shaam (Switzerland) | 8003 Zürich | Hupfer Schweiz AG | 6203 Sempach-Station |
| Beer Grill AG | 5612 Villmergen | Jeka AG | 4144 Arlesheim |
| Berndorf Luzern AG | 6203 Sempach-Station | KBZ-Gastronomie-Einrichtungs AG | 4133 Pratteln |
| BioTrans AG | 9532 Rickenbach | Kibernetik AG | 9470 Buchs SG |
| Brita Wasser-Filter-System AG | 6025 Neudorf | Meiko (Suisse) AG | 8117 Fällanden |
| BWT AQUA AG | 4147 Aesch | Menu System AG | 9014 St. Gallen |
| Chromag AG | 6312 Steinhausen | Miele AG Professional | 8957 Spreitenbach |
| Comenda (Schweiz) AG | 4153 Reinach | Pahl Grossküchentechnik AG | 8953 Dietikon |
| Diversey Schweiz | 9542 Münchwilen | Rational Schweiz AG | 9435 Heerbrugg |
| Ecolab (Schweiz) GmbH | 4132 Muttenz | Resta AG | 9230 Flawil |
| Egro Suisse AG | 5605 Dottikon | Rieber AG | 8360 Eschlikon |
| Electrolux Professional AG | 5001 Aarau | Rilling AG Grossküchen | 9422 Staad |
| Elro Werke AG | 5620 Bremgarten | Salvis AG | 4665 Oftringen |
| Franke Kaffeemaschinen AG | 4663 Aarburg | Schmocker AG | 3800 Interlaken |
| Gamatech AG | 8308 Illnau | SCS Steinfels Cleaning Systems AG | 8411 Winterthur |
| Gehrig Group AG | 6275 Ballwil | van Baerle AG | 4142 Münchenstein |
| Ginox SA | 1815 Clarens | Wiba AG Gastro Equipment | 5506 Mägenwil |
| Gisi + Partner GmbH | 5617 Tennwil | Winterhalter Gastronom AG | 9464 Rüthi |
| Heer AG | 4153 Reinach | | |