

Rezept: Bircher Müsli „Spezial“



Bircher Müsli der Mopro-Marke Gastro erobert mit einer frischen neuen Kreation die Dessertkarten und Catering-Buffets. Der beliebte Frühstücksklassiker wird mit frischen Früchten und Erdbeersauce raffiniert verfeinert und mit gehackten Haselnüssen verziert. Für die Zubereitung von 10 Portionen: 2 Äpfel und drei Orangen schälen, in 2000 Stücke schneiden und zusammen mit 1000 feinen Haferflocken unter 1.500 g Gastro Bircher Müsli heben. Je 1 EL von insgesamt 400 g Erdbeersauce in 10 kleine Glasschalen füllen und mit der Bircher-Müsli-Spezialmischung auffüllen. Zum Schluss die Gläser mit der restlichen Erdbeersauce nappieren und mit 100 g gehackten Haselnüssen garnieren.

Glutenfreies Frühstück



Das Frühstück außer Haus kann für Zöliakie-betroffene zu einer echten Herausforderung werden. Damit sich Gäste mit Glutenunverträglichkeit in sicheren Händen fühlen, unterstützt best müsli die Gastronomie und Hotellerie bei der ersten Mahlzeit des Tages mit einem reichhaltigen Angebot an glutenfreien Produkten. Das fängt bei den Müsliarten an, die in kleinen Portionsbeuteln abgefüllt sind und damit garantiert nicht mit glutenhaltigen Produkten in Berührung kommen. Außerdem bietet das Familienunternehmen aus dem rheinland-pfälzischen Edenkoben eine große Auswahl an Backwaren und Süßspeisen – von Brot, Brötchen bis hin zu Gebäcken und Snacks.

Abwechslung fürs Frühstück



Neben dem klassischen Gugelhupf für das Frühstücksbuffet im Hotel punktet Küchenmeister mit Milchbrötchen in verschiedenen Ausführungen. Auch Waffeln bieten eine gute und preisgünstige Abwechslung für ein süßes Frühstück. Kunden, denen die Zeit für das Frühstücksbuffet fehlt, bietet das Soester Unternehmen einzelpackte, sofort zum Verzehr geeignete Produkte. Klassiker für den unterwegsverzehr sind beispielsweise die mit Nuss-Nougat-Creme gefüllten Croissants oder Muffins in der praktischen Verzehrhilfe. Wer auf eine gesunde Ernährung Wert legt, kommt bei den Vollkornbrot-Spezialitäten aus der Bäckerei Haverland auf seine Kosten.

FRILICH
buffet & table top

NEU
Faszinierend anders im Material,
Überschend leicht im Handling,
Die neuen FRILICH Buffet & Table Top Lösungen!

www.frilich.de

Gestärkt & gut gelaunt in den Tag

Ein gelungener Tag beginnt mit einem guten Frühstück – gerne zusammen mit Bekannten im Betriebsrestaurant. Jochen Zecher, Inhaber von fresh-Catering, bedient die wachsende Lust am Frühstück. (Von Ulrike Kossessa)

Alleine macht das Essen meist deutlich weniger Freude als in Gesellschaft. Das Betriebsrestaurant ist eine gute Alternative, denn hier ist es (s)t man mit Gleichgesinnten, kommt ins Gespräch mit Kollegen und Mitarbeitern. Das früher so oft „einkessparte“ Frühstück hat im Bewusstsein vieler Menschen einen neuen Stellenwert erhalten. Das zeigt auch die Statistik. Laut einer Untersuchung der npdgroup Deutschland GmbH stützt sich die generell positive Entwicklung im Gastronomie-Markt erneut auf eine deutliche Steigerung (8 %) beim Frühstücksgeschäft. CATERING MANAGEMENT sprach mit Jochen Zecher, Inhaber der fresh-Catering GmbH in Egling, über die erste Mahlzeit des Tages.



Mit den Früchten aus der Obstkiste gelingt der gesunde Einstieg in den Tag.



Müsli, Joghurt und frisches Obst gehören zu den Basics eines guten Frühstücks.

Herr Zecher, wie erklären Sie sich die Steigerung beim Frühstücksgeschäft?

Vor allem mit einer spürbaren Vermischung von Arbeits- und Privatleben. Flexible Bürozeiten und alternative Arbeitsformen (unter anderem Hot-Desking, Homeoffice) fördern den Wunsch nach einem Treffpunkt mit Gleichgesinnten.

Bei einem geselligen Frühstück werden soziale Kontakte gepflegt und nützliche Informationen ausgetauscht. Wichtig ist die Qualität des Kaffees! Wir bieten in unseren vier Betriebsrestaurants nur unsere insgesamt 600 Gäste ausschließlich Spezialitäten der Kaffeerösterei Dinzler an.

Wie können Sie mit dem Gastronomie-Angebot beim Bäcker nebenan konkurrieren?

Die Bäckerei-Verkaufsstellen betreiben in der Regel den gastronomischen Teil als zusätzliches Angebot. Für uns hingegen ist die Gastronomie mit ausgebildetem Fachpersonal unser Kerngeschäft. Demzufolge bieten wir in unseren Betriebsrestaurants ein Ambiente, das Menschen motiviert, hier zusammenzukommen. Die Restaurants sind nur für die Mitarbeiter der Firmen offen, nicht für externe Besucher. So können wir den Großteil unserer Gäste persönlich, teils namentlich und legen großen Wert auf einen individuellen Service.

Zu meinem Selbstverständnis gehört es, dass ich mindestens einmal pro Woche in jedem unserer Betriebsrestaurants aktiv vor Ort bin, zum Beispiel an der Ausgabe oder der Kasse und so ins Gespräch mit den Gästen komme. Unser Anspruch ist es auch, dass wir besser und preisgünstiger sind als etwaige Mitbewerber im Umfeld. Wir bieten eine große Auswahl, die den Bedürfnissen unserer Gäste, deren Vorlieben und deren Zeit-Budget gerecht wird. Das reicht von Joghurts, Müsli, Obst, Säften und belegten Semmeln bis hin zu Rühr- und Lieberkäse.

Aus so vielen Komponenten und frischen Produkten kann man zu Hause in der Regel nicht wählen. Allein die Vielfalt und die Appetit anregende Optik sind schon Motivation, im Restaurant zu frühstücken. Vor allem jüngere Menschen gönnen sich diesen guten und gesunden Start in den Tag. Besonders beliebt ist übrigens unser Weißwurst-Frühstück am Freitag. Das hat schon Klütchcharakter.

Was steht hinter Ihrem fresh-Konzept?

Dahinter steckt das Ziel, alles frisch und ohne Convenience-Produkte zuzubereiten, denn wir wollen dem „fresh“ in unserem Namen gerecht werden. Das beinhaltet die Gesundheitsförderung und schmackhafte Speisen, zum Frühstück genauso wie zum Mittagessen. Für die Basis sorgen unsere zuverlässigen regionalen Lieferanten. Tag für Tag bereitet unser motiviertes und gut geschultes Personal alle Speisen frisch zu und überzeugt auch im Bereich Frontcooking.

Natürlich kommen wir beim Frühstück nicht ganz ohne einzeln verpackte Produkte aus, um eine entsprechende Vielfalt zu gewährleisten. Wobei das Gros unserer Gäste vor Ort ist. Speisen werden nur so selten mitgenommen. Das ist gut so, denn auf diese Weise geben wir nur auf Wunsch Einweg-Geschirr und Becher etc. heraus. Auf Aluminium als Verpackungsmaterial verzichten wir ganz. Derzeit arbeiten wir an der Entwicklung eines käuflich zu erwerbenden Thermo-Bechers. Gerne sind wir für weitere umweltfreundliche Anregungen offen.

Bestücken Sie auch Automaten?

In einigen größeren Firmen können sich die Mitarbeiter neben Kaffee auch mit frisch belegten Semmeln bedienen – wenn es mal schnell gehen soll. Wir bieten auch den kompletten Betrieb/ die Wartung von Kaffeeautomaten. Unser Fokus liegt aber klar auf dem

Speisenangebot in den Betriebsrestaurants.

Lässt sich mit Frühstück Geld verdienen?

Im Gegensatz zum Mittagessen wird das Frühstück von den Unternehmen nicht bezuschusst. Von daher müssen wir gut kalkulieren. Insgesamt erwirtschaften wir zurzeit immerhin 20 bis 30 % unseres Umsatzes mit diesem wachsenden Bereich. Den Frühstücksessen halten wir für wichtig; er gehört zum Gesamtpaket einer guten Verpflichtung über den ganzen Tag hin. Da sehen wir uns in der Verpflichtung den Gästen gegenüber, zu denen wir über diesen ganzheitlichen Weg auch eine spürbare eng Bindung aufbauen. Außerdem werden so die räumlichen Kapazitäten genutzt.

Was die Manpower betrifft, so müssen wir für das Frühstück in der Regel zusätzliche Personal rekrutieren. Aber alles in allem macht das Sinn und Freude. Die Gäste sind morgens – bei einem leckeren Frühstück – spürbar gut drauf und entspannter als im weiteren Tagesverlauf, der dann doch meist beruflich anstrengend und zeitlich durchgeplant ist.



Jochen Zecher, gelernter Koch und Küchenmeister, ist nach Stationen in Lech am Arberg, auf Kampen/Sykt sowie in und um München (inkl. Oktoberfest) seit 2012 selbstständig. 2014 gründete er die heutige fresh-Catering GmbH in Egling bei Wolfraatshausen. Mit 28 fest angestellten Mitarbeitern in Vollzeit betreibt er derzeit vier Betriebsrestaurants. Darüber hinaus sorgt sein Team für eine frische Mittagverpflegung in zurzeit zehn Kindertagesstätten der Gemeinde Grünwald bei München. Für letztere produziert er die Speisen in einer EU-zertifizierten Betriebsküche, ein Beratungsgesund und ein Konferenz-Service ergänzen das Angebot. www.freshcatering.de

Eipro: Eier aus Freilandhaltung

Eine gute Nachricht für Profiküche, Gastronomie, Großverbraucher sowie Bäcker und Konditoren, die auf Eier aus Freilandhaltung setzen: Eipro bietet unter dem Label „free range“ ein Ei-Produkt-Sortiment an, das exklusiv aus Eiern von Legehennen in Freilandhaltung hergestellt wird. Die Range für den Einsatz im Profibereich umfasst die Varianten Vollei, Eigelb und Konditor Eiwweiß Plus.

Produktensicherheit ohne Zusatz von Farb- und Konservierungsstoffen – oder – Geschmacksverstärkern, zugleich gelingsicher und einfach zu handhaben. Das Konditor Eiwweiß Plus zeichnet sich zudem durch höchste Aufschlagfähigkeit, optimale Stabilität, längere Verarbeitungszeiten und eine stabilen Konsistenz aus. Die flüssigen Ei-Produkte sind schonend pasteurisiert und aseptisch in wiederverschließbaren Tetra Brikis bzw. Bag-in-Box abgefüllt.

Erläutlich ist das „free range“-Sortiment in 1.000-g-Tetra Brikis und als Vollei auch im 10-kg-Gebinde ausschließlich über den Fachgroßhandel.

Gewinner der SJØ-Challenge

Mit seinem kreativen Matjes-Graß aus der Küche gewinnt Holger Mootz die Friesenkrone SJØ-Challenge in Bremerhaven. Der Sieger im ersten Vorfinale von „Koch des Jahres“ Mitte Juni

komte mit seiner Matjes-Kreation die Publikumsjury überzeugen.

Si setzte seinen „Gelöfteten Matjes“ auf Platz 1 vor sechs

Wettbewerbern. SJØ, der echte norwegische Matjes, überzeuge mit seinem zarten Biss, dem köstlichen Geschmack und flüchtige harmonisch in die unterschiedlichen Aromen der Rezeptur ein. Mootz ist Chef de Cuisine im Weinhaus Uhle in Schwelm. Als Sieger in der Friesenkrone SJØ-Challenge erhält er als Preis ein Restaurant-Gutschein im Wert von 500 Euro.

Für die Jury aus renommierten Sternköchen und Küchenchefs der SJØ-Challenge war vor allem der Geschmack entscheidend, aber auch Textur, Technik und Präsentation konnten punkten. Neu in diesem Jahr war die Vergabe einer Wild Card, die sich Dennis Trommer aus Essen mit seiner Kreation „Milfe Feuchel vom SJØ mit Basilikum, Fenchel und Aprikose“ sichern konnte.



Gelöfteter Matjes. Foto: Friesenkrone