



Frische Küche, direkt vor dem Gast zubereitet, überzeugt in der Betriebsverpflegung auch Skeptiker.

Bild: HGV PRAXIS

# DIE GÄSTE schätzen Frische

Mit Frontcooking lassen sich auch Skeptiker überzeugen. In der Gemeinschaftsverpflegung ist Kochen vor dem Gast inzwischen beinahe Pflicht, auf jeden Fall aber willkommene Kür.

**F**rontcooking hat sich zu einem wichtigen Faktor in der Gastronomie entwickelt. Das Angebot reicht vom einfachen Imbiss über Kochstationen in Raststätten und Kantinen bis hin zur gehobenen Ethno-Küche in Hotels und Restaurants. Tatsächlich waren es die großen Raststättenbetreiber, die das System des Kochens vor dem Gast aus den USA und Kanada nach Europa brachten und hier vielfach perfektionierten.

**Inzwischen ist** Frontcooking auch in der gehobenen Hotellerie heimisch geworden. Ein Früh-

stücksangebot ohne Fachkräfte, die für die Gäste zum Beispiel frische Eispeisen zubereiten, ist heute nahezu undenkbar. Und natürlich befindet sich Frontcooking auch in der österreichischen Gemeinschaftsverpflegung nach wie vor auf einem Siegeszug, der weiter anhält.

**Erfolgreiches Live-Kochen** erfordert aber einen reibungslosen Warenfluss, um den Gast zügig und ohne kulinarische Kompromisse zu verwöhnen. So müssen 90 Prozent der Zutaten gut vorbereitet beziehungsweise vorgegart für den Koch bereitstehen. Ebenso sollten die Abläufe zwischen Kü-

che und Frontcooking-Station schnell und diskret erfolgen.

**Tatsächlich ist Frontcooking** eine simple, aber enorm wirkungsvolle Methode, um der Küche Glaubwürdigkeit und Authentizität zu verleihen. Wenn der Gast bei der Zubereitung zusieht, wächst sein Vertrauen in die Qualität der Speisen, und der Erlebniswert steigt. Der Gastronom wiederum kann beweisen, dass mit frischen Produkten richtig gekocht wird.

**In der Gemeinschaftsverpflegung** fördert Frontcooking

