



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 zuseht, 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

## Tages - Menüs



### Suppenwelt

Marseiller Fischsuppe

2,49 Euro

Kartoffelsuppe

2,10 Euro

### Land und Meer

Lasagne hausgemacht

2,30 Euro

### Schmankerleck

Kalbsgulasch Osso Bucco

3,40 Euro

Externe Mitarbeiter und Besucher: 50 % Aufschlag | Externals and Visitors: 50 % extra charge

Salat: 1. Salat und Suppenregionen, 2. Salat und Suppenregionen, 3. Salat und Suppenregionen, 4. Salat und Suppenregionen, 5. Salat und Suppenregionen, 6. Salat und Suppenregionen, 7. Salat und Suppenregionen, 8. Salat und Suppenregionen, 9. Salat und Suppenregionen, 10. Salat und Suppenregionen, 11. Salat und Suppenregionen, 12. Salat und Suppenregionen, 13. Salat und Suppenregionen, 14. Salat und Suppenregionen, 15. Salat und Suppenregionen, 16. Salat und Suppenregionen, 17. Salat und Suppenregionen, 18. Salat und Suppenregionen, 19. Salat und Suppenregionen, 20. Salat und Suppenregionen, 21. Salat und Suppenregionen, 22. Salat und Suppenregionen, 23. Salat und Suppenregionen, 24. Salat und Suppenregionen, 25. Salat und Suppenregionen, 26. Salat und Suppenregionen, 27. Salat und Suppenregionen, 28. Salat und Suppenregionen, 29. Salat und Suppenregionen, 30. Salat und Suppenregionen, 31. Salat und Suppenregionen, 32. Salat und Suppenregionen, 33. Salat und Suppenregionen, 34. Salat und Suppenregionen, 35. Salat und Suppenregionen, 36. Salat und Suppenregionen, 37. Salat und Suppenregionen, 38. Salat und Suppenregionen, 39. Salat und Suppenregionen, 40. Salat und Suppenregionen, 41. Salat und Suppenregionen, 42. Salat und Suppenregionen, 43. Salat und Suppenregionen, 44. Salat und Suppenregionen, 45. Salat und Suppenregionen, 46. Salat und Suppenregionen, 47. Salat und Suppenregionen, 48. Salat und Suppenregionen, 49. Salat und Suppenregionen, 50. Salat und Suppenregionen, 51. Salat und Suppenregionen, 52. Salat und Suppenregionen, 53. Salat und Suppenregionen, 54. Salat und Suppenregionen, 55. Salat und Suppenregionen, 56. Salat und Suppenregionen, 57. Salat und Suppenregionen, 58. Salat und Suppenregionen, 59. Salat und Suppenregionen, 60. Salat und Suppenregionen, 61. Salat und Suppenregionen, 62. Salat und Suppenregionen, 63. Salat und Suppenregionen, 64. Salat und Suppenregionen, 65. Salat und Suppenregionen, 66. Salat und Suppenregionen, 67. Salat und Suppenregionen, 68. Salat und Suppenregionen, 69. Salat und Suppenregionen, 70. Salat und Suppenregionen, 71. Salat und Suppenregionen, 72. Salat und Suppenregionen, 73. Salat und Suppenregionen, 74. Salat und Suppenregionen, 75. Salat und Suppenregionen, 76. Salat und Suppenregionen, 77. Salat und Suppenregionen, 78. Salat und Suppenregionen, 79. Salat und Suppenregionen, 80. Salat und Suppenregionen, 81. Salat und Suppenregionen, 82. Salat und Suppenregionen, 83. Salat und Suppenregionen, 84. Salat und Suppenregionen, 85. Salat und Suppenregionen, 86. Salat und Suppenregionen, 87. Salat und Suppenregionen, 88. Salat und Suppenregionen, 89. Salat und Suppenregionen, 90. Salat und Suppenregionen, 91. Salat und Suppenregionen, 92. Salat und Suppenregionen, 93. Salat und Suppenregionen, 94. Salat und Suppenregionen, 95. Salat und Suppenregionen, 96. Salat und Suppenregionen, 97. Salat und Suppenregionen, 98. Salat und Suppenregionen, 99. Salat und Suppenregionen, 100. Salat und Suppenregionen

Frontcooking-Lösung in der Fliegerkantine: Monitore bei der Frontcooking-Station informieren über angebotene Menüs und Preise.



Erfolgreicher Trend Frontcooking. Das Geheimnis liegt im perfekten Mis en Place

das Bewusstsein der Mitarbeiter für gesundes, frisch zubereitetes Essen und steigert die Motivation. Für das Live-Kochen sprechen auch der effiziente Wareneinsatz und die wirtschaftliche Portionierung.

**Erfolgsfaktor des Frontcooking** ist ein professioneller Warenfluss im Hintergrund. Professionelle Unterstützung liefert hier, wie auch eine ganze weitere Reihe von Software-Herstellern und IT-Dienstleistern, die KOST Business Software, die ein einfaches und lückenloses Management der kompletten Waren-

wirtschaft ermöglicht – vom Einkauf über die Menüplanung bis zur Abrechnung. „Unsere Business Software vereinfacht die Verwaltung von Rezepturen, Allergenen, Inhaltsstoffen und Zusatzinformationen wie vegan oder glutenfrei. Zusätzlich lässt sich die Lösung an Touchscreens, mobile Geräte oder bargeldlose Bezahlssysteme anbinden“, so Michael Cikerle, Chef von KOST Software.

„**Große Unternehmen** wie die Therme Asia Linsberg, Airbus Helicopters oder Bayer setzen auf unsere Lösung, um die Prozesse

professionell zu verwalten und die hohe Qualität zu gewährleisten“, erklärt Michael Cikerle. Die KOST Business Software schafft vor allem die nötige Übersicht. Zentrales Element ist die Produktdatenbank, in der alle Informationen zu Artikeln und Lebensmitteln bereits beim Einkauf erfasst werden. Dabei sind auch die gesetzlich verpflichtenden Angaben bei den Lebensmitteln vermerkt, aber auch Zusatzinformationen wie „vegetarisch“ oder „fair trade“.

**Diese Angaben werden** in allen Prozessschritten weitergege-

ben und sind damit auch in Rezepturen und Menüplänen mit einem Klick darstellbar. Beispielsweise kann der Koch in der Rezepturenverwaltung der KOST Business Software sämtliche Informationen zu einer Speise aufrufen – bis hin zu Fotos. Das erleichtert die Zubereitung der Menüs nach denselben Qualitätsmerkmalen wesentlich.

**Ebenso bietet** das System eine dynamische Menüplanung mit Wochenansicht und verschiedenen Menülinien wie beispielsweise Empfehlungen des Küchenchefs. Zusätzlich bildet die Software die exakten Aufwände pro Kostenstelle (etwa Küche und Frontcooking-Station) ab und ermöglicht Auswertungen wie Daily Food Cost zur Nachkalkulation.

**Auch der Gast profitiert** von der ausgeklügelten Software. Beispielsweise informieren an das System angebundene Monitore über die angebotenen Menüs und Preise. Zusätzlich lassen sich nützliche Informationen wie „vegan“, „glutenfrei“ oder die Energiedichte mittels Ampelsystem darstellen. Praktisch sind zudem die bargeldlosen Bezahlungsmöglichkeiten mit der Software.

**Das System kann die** Konsumation des Gasts direkt dessen Mitarbeiterkarte zuordnen, der entsprechende Betrag wird dem Mitarbeiter später von der Buchhaltung in Rechnung gestellt. Hier bieten die IT-Dienstleister zum Beispiel mit Softwarelösungen fürs Bezahlen mit Kreditkarten oder ähnlichen Medien ein zuverlässiges Komplettsystem für bargeldloses Bezahlen an.

-hal-