

# Morgenstund hat Gold...

... nicht nur im Mund, sondern vielleicht auch in der Kasse, wenn man das Frühstücksgeschäft richtig verkauft – wie bei der Bayer Gastronomie. Beispiele aus der Seniorenverpflegung zeigen zudem, wie das Frühstück mittels Frontcooking und Stammtisch ein glänzendes Highlight wird.



Welch hohen Stellenwert das Frühstücksgeschäft einnehmen kann, zeigt das Beispiel der Bayer Gastronomie. So macht dieses im Chempark Uerdingen nahezu 50 % des Gesamtumsatzes aus, was laut Dieter Berlingen, Leiter des Geschäftsbereichs Gemeinschaftsgastronomie, in erster Linie dem hohen Anteil an gewerblichen Mitarbeitern am Standort geschuldet ist. Hinzu kommt eine große Nachfrage von Seiten weiterer Unternehmen, die im Chempark ansässig und tätig sind. „Viele Mitarbeiter, die von ihrem Arbeitgeber für unser Mittagessen keinen Zuschuss bekommen, weichen dann auf das zuschlagsfreie Frühstück und die Zwischenverpflegung aus“, erläutert Dieter Berlingen. So sind ein Großteil der Frühstückskunden „Sammelbesteller“, die ihren Kollegen das Frühstück in die Werkstätten und Pausenräume mitbringen. Das Angebot ist auf die eher männliche und gewerblich tätige Klientel „mit viel Hunger“ ausgerichtet, die kein großes Chi-chi braucht. „Die Warenpräsentation und die Qualität sind die Umsatztreiber, keine Showeffekte wie man sie im Frontcooking hat“, erläutert Dieter Berlingen das schlichte Erfolgsrezept für den Verkauf von rund 264.000 Frühstückskunden zwischen Januar und Oktober 2014. Angeboten wird das Frühstück zwischen 7.30 und 10 Uhr in den

zwei Mitarbeiterrestaurants am Standort sowie im neuen Konzept #Esswerk@kantina (vgl. S. 37), wobei die meisten Artikel frisch vor Ort fertiggestellt werden. Fleischkäse z. B. wird bedarfsgerecht in der Ausgabe geschnitten. Die Top 3 sind Klassiker wie das Edamer-Brötchen à 1,20 €, das Fischbaguette à 2,50 € und das Brötchen mit Fleischkäse à 1,40 €. Darüber hinaus gibt es Suppen, Frikadellen, Hamburger, Brat- und Bockwurst, Spießbraten,

Molkereiprodukte usw. Kein Hexenwerk also, aber dennoch lukrativ. Den Deckungsbeitrag des zuschlagsfreien Geschäfts, das zudem einen höheren Wareneinsatz, jedoch wenig bis keine Fachkräfte erfordert, bringt laut Dieter Berlingen die Menge. „Unser Frühstücksgeschäft hat definitiv noch weiteres Potenzial“, resümiert er abschließend. Das gilt auch für die anderen Standorte, wo das Frühstück



Fotos: Bayer Gastronomie, K&E

bisher einen Anteil zwischen 5 und 35 % am Gesamtumsatz ausmacht.

## Frühstück als Show

Etwa einmal im Monat erleben die rund 220 Bewohner der Residenzia Sozialbetriebe in München ein ganz besonderes Frühstücksspektakel: Küchenleiter Karl-Heinz Dörr höchstpersönlich bringt dann morgens um 8 Uhr seine „Küche“ direkt zum Bewohner – in Form eines mobilen Wagens mit zwei Elektro-Kochplatten. Als eine Art Frühstück-Showcooking bereitet er vor den Augen der je etwa 50 Bewohner pro Station frische Eierspeisen in deren Aufenthaltsraum zu, sei es Spiegel- oder Rührei, Omelette oder auch mal Pfannkuchen. „Pro Bewohner muss ich ein bis zwei Eier einrechnen, denn es gibt kaum einen, der unser Angebot ausschlägt. Manche greifen sogar doppelt zu“, berichtet Karl-Heinz Dörr schmunzelnd. Zusätzlich wählen die Bewohner am normalen Buffetwagen ihre weiteren Frühstückszutaten, wie Brot, Wurst, Käse oder Marmelade. Eingeführt wurde das Showkochen vor etwa sieben Jahren, als eine Idee aus den abteilungsübergreifenden Meetings der Senioreneinrichtung. Bewährt hat sich im Lauf der Jahre besonders das Showkochen von Eierspeisen, weil es sehr gut dazu beiträgt, den Appetit anzuregen, auch durch die schön garnierten Teller. „Vor allem der Geruch von angebratenem Speck eignet sich perfekt zur basalen Stimulation von den Bewohnern, die nicht mehr so fit sind“, weiß der Küchenleiter zu berichten, dem der Duft oft schon vorausseilt, bevor er seine Runde bei den bettlägerigen Bewohnern antritt. Deren Wünsche fragt er individuell, teils unterstützt von Stationshilfen, ab und serviert sie direkt am Bett. Die rüstigen Bewohner dagegen helfen dem Küchenleiter auch ganz gerne bei der Zubereitung. „Ich komme durch die Aktion regelmäßig in engen Kontakt mit den Bewohnern, von denen ich dann auch die eine oder andere Rückmeldung zu unseren Speisen bekomme“, bringt Karl-Heinz Dörr den Vorteil seiner wöchentlich auf den fünf Stationen rollierenden Aktion auf den Punkt. Dabei ist die Frühstücksidee eingebettet in ein Verpflegungskonzept mit vielen weiteren Highlights, die nicht umsonst dazu geführt haben, dass die Einrichtung unter den Preisträgern des Wettbewerbs für Seniorenverpflegung „gesund.gekocht.gewinnt 2012“ zu finden ist.

## Deftiges zum Stammtisch

Eine andere Aktionsidee, die indirekt mit dem Frühstück zu tun hat, setzt die Einrichtung Seniorenwohnen Grafenau um, die ebenfalls zu den Preisträgern des Wettbewerbs für Seniorenverpflegung „gesund.gekocht.gewinnt 2012“ zählt. Jede Woche sonntags gegen 10 Uhr trifft sich in der „Bauernstube“ der Senioreneinrichtung ein kleiner „Stammtisch“ von 5 bis 15 der 76 Bewohner – analog dem ländlichen Ritual des sonntäglichen Wirtshaus-

besuchs, das Heimbewohnern sonst oft verlorengelassen. Der Sonntags-Stammtisch wird zu 98 % von den männlichen Bewohnern genutzt und ist keinesfalls als Frühstücks-Ersatz ausgelegt. Dieses wird bereits um 7.30 Uhr per Buffetwagen auf den Wohnbereichen serviert und enthält laut Thomas Breit „alles, was sich die Bewohner wünschen“, darunter allein neun Brotsorten. Der Sonntags-Stammtisch zählt quasi mit zur Zwischenverpflegung und ist im Verpflegungsbudget von 3,85 € mit unterzubringen. Den Wünschen der Bewohner entsprechend, die von den Beschäftigungskräften ausgelotet werden, kommen meist sehr deftige Stammtisch-Klassiker auf den Tisch. „Der Renner ist die Weißwurst, die mit Breze oder auch mit Toast serviert wird, je nach Schluck- und Kaufähigkeit der Bewoh-

ner“, berichtet der Küchenleiter Thomas Breit. Vorteil der Weißwürste sei außerdem, dass sie sich leicht zerdrücken lassen und sogar von Bewohnern, die sonst eher in Richtung passierter Kost tendieren, verspeist werden. „Tendenziell nehmen aber eher die fitteren Bewohner das Angebot wahr, und bekommen, wenn sie wollen, auch gerne ihr Glas Bier dazu“, ergänzt Thomas Breit. „Was den Bewohnern gut tut bzw. schmeckt, ist ein Stück weit auch für sie gesund“, begründet der Küchenleiter das besondere Angebot, das sich an der traditionellen Bewohnerschaft orientiert. Einen Ausgleich dazu schafft die Küche durch die Verwendung viel frischer Lebensmittel und den weitgehenden Verzicht auf Convenience sowie die fettarme Zubereitung mittels schonender Garverfahren. kir

# Salmonellen ade

Andreas Wienholt von Eipro-Vermarktung berichtet, wie und warum das weichgekochte Ei bedenkenlos serviert werden kann.

Herr Wienholt, wie ist es gelungen, die frischen Eier „Peggys“ frei von hygienischen Belastungen zu bekommen, ohne dabei die natürliche Struktur des Eies zu verändern?

Für unsere pasteurisierten Eier aus deutscher Bodenhaltung namens Peggys werden Hühnereier in einem von Eipro entwickelten, einzigartigen Verfahren schonend wärmebehandelt. Durch diese Pasteurisation werden die Eier von allen hygienischen Belastungen wie auch eventuell vorhandenen, krankheitsverursachenden Keimen, die sich auf der Schale oder im Ei befinden könnten, befreit. Unser Labor stellt sicher, dass jede Charge die mikrobiologischen Kriterien der EG-Verordnung für Eierzeugnisse nachweislich erfüllt. Dieser Kontrollrahmen wie auch das Verfahren selbst wurden von den Behörden geprüft und freigegeben. Wir erhielten darüber hinaus die Aussage, dass wir mit Peggys einen sehr guten Beitrag im Kampf u. a. gegen Salmonelloseerkrankungen leisten würden.

Welche Vorteile ergeben sich daraus für die Gemeinschaftsverpflegung?

Da das Verfahren keinen Einfluss auf die Konsistenz und den Geschmack der Eier nimmt, die also flüssig bleiben, können Großküchen ihren Gästen wieder bedenkenlos ein wei-



ches Frühstücksei anbieten – etwas, das unseren Kunden zufolge sehr vermisst wurde. Da die pasteurisierten Eier zwar kühlpflichtig sind, aber nicht separat von anderen Lebensmitteln gelagert werden müssen, wird das Küchenmanagement effizienter. Auch das Handling ist einfacher, weil bei der Verwendung weder Handschuhe getragen

noch Hände desinfiziert werden müssen. Damit sich Peggys gut von nicht pasteurisierten Eiern unterscheiden lassen, sind sie übrigens mit einem Stempel gekennzeichnet.

Für welche Bereiche bzw. für welche Zielgruppen eignen sich Peggys besonders gut?

Sie eignen sich grundsätzlich für alle, die Eier und besonders weichgekochte Eier oder Spiegeleier mit weichem Dotter mögen. Aber auch für besondere Rezepte, die frische Schaleneier erfordern, sind Peggys die risikofreie Variante. Alle Küchenprofis sind folglich mit Peggys auf der sicheren Seite. Vor allem denken wir an Menschen, vom Kleinkind bis zum älteren Menschen, die Eier bevorzugen, aber aufgrund ihrer Körperabwehrkonstellation ein größeres Risiko tragen.

Herr Wienholt, danke für das Gespräch!