

# Teufelskreis durchbrechen

Ein Grossteil der Restaurants verdient kaum noch Geld und zehrt von der Substanz. Einen Ausweg bieten könnten Produktionsküchen.

PETER MATHIAS GRUNDER

Momentan experimentiert Roger Adolfsen mit Fisch: «Feste Regeln gibt es nicht», beschreibt er den Prozess, «jeder tüftelt an seinen eigenen Rezepturen». Indessen sind vom «Indischen Gemüsecurry Mild» über die «Kalbsbratwurst grilliert fixfertig an Zwiebelsauce» bis zum «Hackbraten Grossmutter Art in Gemüsesauce» über 50 Artikel über die Experimentierphase hinaus und im Handel.

«Fresh Convenience Food» nennt Adolfsen das, was er mit zwei festen und zwei temporären Mitarbeitenden in Räumen der ehemaligen Kammgarnspinnerei Interlaken herstellt. «In der Branche ist das teilweise noch umstritten, weil viele nicht zu Convenience stehen», sagt Adolfsen, ein gebürtiger Holländer, der als gelernter Koch bald 25 Jahre gastgewerbliche Erfahrung in verschiedensten Betrieben und Chargen hat.

Zur Produktion von Halbfertig- und Fertiggerichten kam Adolfsen eher zufällig: Als Pächter eines Restaurants hatte er zusätzlich die Verpflegung von Patienten der spitalexternen Krankenpflege übernommen. Damals habe er sich erstmals speziell damit befassen müssen, Menüs sowohl schmackhaft wie auch haltbar zu machen, erinnert er sich.

Bald erweiterte sich der Kundenkreis, und auch wenn er «das Know-how vor allem vom Regenieren her kannte», musste Adolfsen weitem Möglichkeiten zusammensuchen, um die Sektoren zu erweitern und die Qualität zu halten: «Wir sind alle eine Art Pioniere, wobei die Grenzen noch



Vom gepachteten Betrieb mit Ertragsproblemen in die eigene, boomende Produktionsküche: Roger Adolfsen ist's zufrieden.

lange nicht erreicht sind». Der Durchbruch kam, als Adolfsen einen Grosskunden gewann und Flugblätter streute: «Das Echo war sensationell.» Er investierte rund 250000 Franken in eine Produktionsküche, deren Kernpunkte das Schockkühlen und die Vakumierung unter Schutzatmosphäre sind.

Inzwischen produziert Adolfsen bis zu 3500 Einheiten pro Tag, und er schätzt, dass «bis in zehn Jahren gegen 70 Prozent aller Restaurant entsprechende Produkte brauchen werden, weil sie sonst ihre Infrastruktur gar nicht erhalten können».

Ein Restaurant, das täglich um die 60 Menüs verkaufe, spare mit dem Rückgriff auf eine Produktionsküche bis zu 40 Prozent Strom, 60 Prozent Warenkosten – und ein bis zwei Mitarbeitenden in der Küche.

## Aus der Kostenfalle kommen

Der Teufelskreis von Kosten und Qualität in der Küche könne so

durchbrochen werden, meint Adolfsen: «Auch wenn unsere Produkte etwas teurer sind, stimmt letztlich die Rendite.» Was allerdings nicht heisse, dass in den Restaurantküchen jeder hantieren könne, wie er wolle: «Das komplexeste an unserer Arbeit ist eigentlich, die Produkte mit den Kunden abzustimmen, damit die Qualität stimmt und letztlich die Gäste des Kunden zufrieden sind».

Adolfsen, der mit Mindestmengen und Verträgen operiert, sieht in dieser individuellen Betreuung einerseits die Ursache dafür, dass er sich als Gewerbebetrieb gegenüber der Industrie behaupten kann. Andererseits schaffe die enge Kooperation zwischen Produktionsküche und Restaurateur aber auch Raum für Kreativität in den Betrieben: «Die Produktionsküche liefert ein individuell zugeschnittenes Grundsortiment, das der einzelne Restaurateur mit seinen Spezialitäten garnieren kann.»

[www.bemu.ch](http://www.bemu.ch)

## ■ Einsteigen!?

Produktionsküchen, die unter Umständen auch ein paar Restaurateure gemeinsam betreiben könnten, haben dank der weit fortgeschrittenen technischen Möglichkeiten durchaus das Potenzial, gastgewerblichen Aufwand und Ertrag in ein besseres Verhältnis zu bringen. Arbeits- und Kapitalkosten sind und bleiben im Gastgewerbe so hoch, dass die Effizienz einer Produktionsküche den einzelnen Betrieb genug entlasten könnte, um wieder gutes Geld abzuwerfen – und sei es, dass der Patron und Alleinkoch selber umsteigt in eine Produktionsküche. Das muss (vgl. Artikel) nicht Industrie heissen, sowenig wie Convenience Food mit Junk Food gleichzusetzen ist.

pg