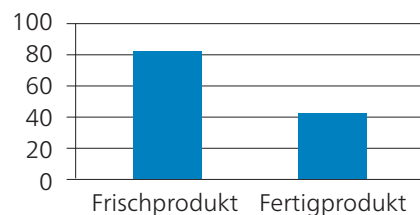


Convenience oder frisch, das ist hier die Frage!

Frisch- oder Fertigprodukte?

Diese Frage stellt sich eigentlich erst, wenn nicht Frische und Qualität oberste Priorität haben, sondern Rentabilität. Dabei wird aber oftmals vergessen, dass im Gastrobereich eben diese Rentabilität einen hohen Preis hat, was wiederum vom Gast nicht goutiert wird – und um diesen geht es ja letztlich!

Vitamin C und wichtige Nährstoffe gehen verloren



Gemüse und Früchte gehören zu den wichtigsten Lieferanten von Vitaminen und Mineralstoffen, besonders von Vitamin C, welches wasserlöslich und überaus empfindlich gegen Wärme, Licht und Luft ist – Negativfaktoren, die bei der Produktion von Fertigprodukten speziell ins Gewicht fallen. Eine Studie hat ergeben, dass bei zwei von drei Fertigprodukt-Gemüseproben mehr als 50 % der Vitamin-C-Werte verloren gehen! In der Schweiz kommen jährlich 150.000 Tonnen Salat auf den Tisch. Dabei nimmt der Anteil von geschnittenen und gewaschenen Fertigprodukten exponentiell zu. Allein die Migros verzeichnet jährlich Zuwachsraten von über 15 %. Als der Kassensturz wissen wollte, wie es hier um den Vitamingehalt bestellt ist, ergaben sich beeindruckende Zahlen: Fertiger Eisbergsalat beispielsweise hat zwischen 25 und 55 % weniger Vitamin C als Frischsalat.

Der goldene Schnitt zieht...

Mit der Brunner-Anliker Gemüeschneidemaschine können unnötige Verluste von Nährstoffen und Vitaminen praktisch verhindert werden. Der Weltmarktleader verfügt nämlich über den „ziehenden Schnitt“. Dank dieser biotechnischen Methode werden selbst die Zellstrukturen empfindlichster Gemüse oder Früchten kaum zerfetzt, und wichtige Vitamine werden nicht herausgequetscht, sondern bleiben erhalten.

Laborbefunde beweisen...

Vorgeschnittenes Gemüse kann frisch gewaschenem und geschnittenem Gemüse das Wasser nie und nimmer reichen. Die am 1. März 2000 in Kraft getretene Hygieneverordnung gibt beispielsweise für vorgeschnittene, genussfertige Blattsalate betreffend Escherichia-Coli-Bakterien einen Toleranzwert von 10 pro Gramm vor. Laboruntersuchungen haben aber ergeben, dass diese Werte bei Convenienceprodukten teilweise massiv überschritten waren: Karotten ergaben einen Wert von 3.700, Gurken wiesen einen Escherichia-Coli-Bakterienwert von 4.600 pro Gramm auf und Zucchini ergaben sage und schreibe einen Coli-Bakterienwert von 16.300!



Frische rechnet sich besser

Wer Roh- und Frischgemüse frisch schneidet, schneidet auch rechnerisch gut ab. Beispiel Brunner-Anliker GSM 5: Anschaffungskosten ca. 4.500 Euro, Ersparnis gegenüber Fertigprodukten gemäss unten stehender Tabelle etwa 36,40 Euro, Amortisation der Investition in nur 181 Tagen. Dabei sind in dieser Rechnung die gesündere (weil vitaminreichere) Nahrung und der zufriedene Kunde noch gar nicht berücksichtigt.

Kostenvergleich Frischprodukte vs. Convenience

Produkt	Schnitt Frischgemüse	Total Frischgemüse €	Total Convenience Food €	Differenz € zugunsten Frischgemüse	Differenz % zugunsten Frischgemüse	Verbrauch kg Salatbuffet pro Tag	Ersparnis € pro Tag
Karotte	Juliennes 2 mm	1,49	4,12	2,63	176	1,0	2,63
Chinakohl	Salatschnitt	2,34	6,13	3,77	159	1,0	3,77
Gurke	Allumettes 5 mm	4,47	9,11	4,64	104	1,0	4,64
Eisbergsalat	10 mm	3,49	6,31	4,64	60	1,0	4,64
Peperoni farbig	Streifen 5 mm	4,47	11,04	6,57	147	1,0	6,57
Radies	Juliennes 3 mm	3,72	6,39	2,67	72	0,5	2,67
Rote Bete	Juliennes 2 mm	2,10	4,91	2,81	133	1,0	2,80
Rettich	Allumettes 5 mm	5,52	9,55	4,03	73	1,0	4,03
Sellerie	Juliennes 3 mm	1,18	3,37	2,19	185	0,5	2,19
Zucchini	Scheiben 5 mm	1,49	3,94	2,45	164	0,5	2,45
Total Ersparnis pro Tag							36,40
Reinigung 10 Minuten pro Tag							4,38
Abschreibung Maschine pro Tag							5,31
Total Vorteil pro Tag bei Frischprodukten							26,71
Amortisation GSM 5 in Tagen							181 Tage

Gemüeschneidemaschine Brunner-Anliker GSM 5

