



GASTKOMMENTAR

Buffetreste vermeiden

Für Buffets werden Speisen oft in großen Behältnissen angerichtet, ein Buffet soll immer schön und voll aussehen. Köche müssen nicht so oft auffüllen, gleichzeitig wird aber überproduziert. Dass ein Buffet langfristig ansprechend wirkt, ist eine Herausforderung: Salate und warme Speisen sehen nach kurzer Zeit nicht mehr appetitlich aus, werden ausgetauscht und weggeworfen. Aus diesem Grund empfiehlt es sich, Speisen in Portionen abzufüllen. Dadurch gibt es kaum Verlust. Auch optisch sehen die Produkte schöner aus. Warme Speisen werden in kleine Einheiten abgefüllt, die öfters ausgetauscht und wiederverwendet werden. Beim Buffet sind Flexibilität und Innovation sehr wichtig. Die Meinungen von Mitarbeitern und Gästen sollten eingearbeitet werden. Die Einführung eines fleischlosen bzw. veganen Tages pro Woche führt zu geringerem Wareneinsatz. Durch die Abwechslung steigt auch die Zufriedenheit der Gäste.

Siegfried Kröpfl, Küchenchef,
57 Restaurant / Wien



Ihre Tipps an: ÖGZ-Redaktion,
Bernadette Altenburger
E b.altenburger@wirtschaftsverlag.at
T 01/546 64-365