

Tagesessen für die Familie und als Alternative zur Mensa

„Da muß doch mehr möglich sein als Schnitzel-Brötchen und Frikadellen.“ Wie viele seiner Einzelhandelskollegen hat auch Guido Hörle immer wieder über eine gastronomische Erweiterung seines Heitheken-Angebots nachgedacht. Auf Basis der klassischen Gastro-Kalkulation wäre dem Inhaber eines Rewe-Marktes bei 50 ohne zusatzstoffhaltige Convenience-Produkte gekochten Tagesessen ein jährlicher Verlust von ca. 25 T entstanden. Der theoretischen

„Als Einzelhändler hatte ich großen kaufmännischen Respekt vor der gastronomischen Herausforderung.“

Guido Hrle,
Inhaber Rewe Vallendar

Kalkulation zum Trotz wagte der erfahrene Kaufmann das Praxisexperiment und stellte einen ausgebildeten Koch ein. Nach wenigen Wochen zeigte sich, dass sich die Betriebswirtschaft nicht schön rechnen ließ und die Kosten nicht wegdiskutiert werden konnten. „Ich merkte, dass der Erfolg einer Gastronomie im Detail steckt,“ fasst der mutige Unternehmer heute seine Erkenntnisse

zusammen. „Gastronomie ist nur dann ertragreich, wenn du rechnen kannst und Rezepturen, Einkauf, Technik, Energie, Arbeitsabläufe und alle Kosten zu 100% im Griff hast. Dazu ist Standardisierung erforderlich. Hierfür muß ein Konzept entwickelt und als System etabliert werden.“ Das Institut für Gastro-Konzepte analysierte zunächst



das Marktumfeld, um auf Basis der gewonnenen Erkenntnisse Technik, Speisepläne, regionale Rezepturen, Werbemittel und Arbeitsabläufe zu entwickeln. In nur 5 Tagen lernten mehrere Rewe-Beschäftigte unter Anleitung eines Kchen-Coaches der Konzeptmacher wie sie künftig mit geringstem Zeit-, Waren- und Energieaufwand die frischen und zusatzstofffreien Speisen für den 2-Wochenplan vor- und zubereiten können. Oberster Grundsatz dabei:

Wiegen anstatt abschmecken!



Faktencheck (2020)

Branche:	Lebensmittel-Einzelhandel
Anspruch:	professionell kochen
Hürden:	Fachpersonal, Kosten
Lösung:	regionale Standardisierung