

Einsatz und Analyse von CF Produkten

		1 Rohprodukt	2 Konserve	3 TK Produkt	4 Bearbeitete Frischprodukte	5 Fertiggerichte
		Was gibt es?	Einsatzgebiete	Ökologie	Ökonomie	
SALAT	1	- vom Bauer - vom Gemüsehändler		- ☺ - rationelleres Controlling - wenig Lagerraum - wenig Wasserverbrauch - Bio Produkte erhältlich - weniger Arbeitsaufwand - Mehrweggebinde	- ☺ - Energie und Wasseraufwand bei der Produktion - Kleines Lagervolumen - Verkleinerung der Schmutzzonen	
	2	- Konserven, Vakuum				
	3					
	4	- Gemüsesalate - Fleischsalate - Gerüstete Blattsalate	- À la carte Bereich - HP/Seminare/Bankette - MA Verpflegung	- ☹ - Plastikverpackung - Blattsalatvolumen - Entsorgungskosten der Verpackungen	- ☹ - relativ teure Produkte	
	5	- Portionierte Salate				
EIER	1	- Frische Eier Inland	- Salatgarnituren, Snacks, - À la carte-, HP-, Seminar- und Bankettbereich	- ☺ - Legedatum nicht mehr als 5 Tage zurück - Qualitätsstandard der Frischeier definiert - Die Eiprodukte aus Klasse 2ersetzen aber grundsätzlich das Frischei	- ☺ - Stufe 2,4,5 Produkte wenig Arbeitsaufwand - Lebensmittelsicherheit ist mit Produkten aus Stufe 2 sichergestellt	
	2	- Stangenei - Pasteurisierte Eiprodukte - Eiprodukte in Pulver	- Für Teilbereiche in der Patisserie			
	3					
	4	- Eier gekocht, geschält - Nicht pasteurisierte Eiprodukte	- Einsatz im Bankettbereich	- ☹ - Ökologisch und von der Qualität für unseren Betrieb nicht geeignet - beschichtetes Tetra Pak relativ Umweltbelastend	- ☹ - grosser Controllingaufwand	
	5	- Ostereier - vorgegarte Omeletts				
KARTOFFELN	1	- vom Bauer - vom Gemüsehändler	- Für à la carte-, Bankett-, Seminar- und HP Bereich - Rösti, Bratkartoffeln etc.	- ☺ - Keine Rüst- und Reinigungs Abwasser - Keine Rüstabfälle	- ☺ - Kleine Produktionskosten - Klare Zeitplanung - Viele Anbieter auf dem Markt = Vergleichsmöglichkeiten - Klare Zeitplanung	
	2	- Kartoffelscheiben in Beutel				
	3	- geschälte Kartoffeln - Pommes Frites - TK Spezialitäten	- Seminar-, HP-, und Bankettbereich - MA Verpflegung	- ☹ - Verpackungsintensiv - Ev. Transportemissionen - Tiefkühlenergie	- ☹ - Abfalltrennung - Lagerkosten TK	
	4	- neue Kartoffeln gewaschen - Röstiprod. (TK, trocken, sous vide....) - Geschälte Kartoffeln - Sous-vide Produkte	- Einsatz im gesamten Verpflegungsbereich			
	5	- Kartoffelsalat - Pommes Chips	- Einsatz im Apéro Bereich			

	Was gibt es?	Einsatzgebiete	Ökologie	Ökonomie	
FLEISCH	1	- Tierhälften - Schulter, Keule, Hals, ganzes Filet	- Einsatz im gesamten Verpflegungsbereich	- 😊 - weniger Desinfektions- und Reinigungsmittel	- 😊 - Wenig Lageraufwand - Weniger Verarbeitungsaufwand - Parierverlust fällt weg - Keine Verpackungskosten
	2	- Ochsenmaulsalat - Fleischkäse - Gnagi etc.			
	3	- nahezu jegliche Produkte sind auch als TK erhältlich	- MA Essen	- 😞 - Tiefkühlerbedarf(Kühlmittel) - Verpackungsentsorgung	- 😞 - Teurer im Einkauf
	4	- Rollbraten, Rouladen, Geschnetzeltes, Goulache, teilw. Vorgegart - portioniertes bzw. pfannenfertige Bratenstücke	- Einsatz im gesamten Verpflegungsbereich		
	5	- fertige Komponenten, verzehrbereites Fleisch, Frikadellen - Pasteten, Terrinen	- Nur für Kalte Gerichte im HP/ Seminar und à la carte Bereich		
TEIGWAREN/GETREIDE	1	- traditionelle Herstellung - Griessprodukte, Reis, Gerste etc.	- im à la carte Bereich für gefüllte Spezialitäten - im gesamten Bereich	- 😊 - Mehrweggebinde - Weniger Reinigungsmittel - Bei Stufen 3,4 gute Hygieneeigenschaften	- 😊 - Rationelle Verarbeitung - Qualitätssteigerung - Qualitätssicherung - Senken der MA Kosten
	2	- Nudelteig (VAK)			
	3	- TK Teigwaren - Gefrorene Gerichte	- MA Essen	- 😞 - Verpackungsentsorgungsvolumen - TK Kühlmittel	- 😞 - Lagerraumbedarf - Erhöhte Warenkosten
	4	- Sous-vide Gerichte - Getrocknete Teigwaren - Rohe Teigwaren	- Einsatz im gesamten Verpflegungsbereich		
	5	- Teigwaren-und Reissalate Fixfertig angemacht			
GEMÜSE	1	- ungeputzt ungewaschen vom Gemüsehändler oder Bauer	- Einsatz im gesamten Verpflegungsbereich	- 😊 - Kleiner Wasserverbrauch - Weniger Energieaufwand - Mehrweggeschirr	- 😊 - Kleinerer Arbeitsaufwand - Kleinere Entsorgungskosten - Kleinere Lager
	2	- In Dosen - In Beutel			
	3	- nahezu gesamtes Sortiment ist auch tiefgekühlt erhältlich	- MA Essen - Bankett- HP- und Seminarbereich	- 😞 - Kunststoffverpackungen	- 😞 - Höhere Warenkosten
	4	- geputzt, gewaschen, geschnitten, gekocht sous-vide	- Einsatz im gesamten Verpflegungsbereich		
	5	Crudités	- Apéros		
FRÜCHTE	1	- ungeputzt ungewaschen	- Einsatz im gesamten Verpflegungsbereich	- 😊 - geringer Wasserverbrauch - Kleine Schmutzzone	- 😊 - Geringerer Arbeitsaufwand - Kleines Lager
	2	- Sämtliche Kompottfrüchte - Fruchtsalat	- Frühstücksbuffet - Patisseriebereich		
	3	- Gesamte Beerenpalette - Div. Weitere Früchte	- HP-, Seminar- und Bankettbereich - MA Essen	- 😞 - Verpackungsmaterial - Entsorgungsproblem	- 😞 - Teurere Produkte - Entsorgungskosten
	4				
	5	- Fruchtpulpe - Fruchtsalat	- HP-, Seminar- und Bankettbereich		

	Was gibt es?	Einsatzgebiete	Ökologie	Ökonomie	
SUPPEN	1	- Herkömmliche Produktion	..- Einsatz im gesamten Verpflegungsbereich	- 😊 - Entsorgungsvolumen - kleinerer Reinigungsmittel Einsatz	- 😊 - weniger Energiekosten - weniger Entsorgungskosten - grosse Vergleichs- möglichkeiten
	2	- Pulver oder Pasten - Konzentrat	- Zur Unterstützung im HP - Bankett- und Seminarbereich sowie MA Verpflegung		
	3	- TK- Produkte		- 😞 - Verpackungsvolumen	- 😞 - relativ teure Produkte
	4	- Fertigsuppen			
	5	- Fertige Suppen portioniert			
SAUCEN	1	- Herkömmliche Produktion	- Einsatz im gesamten Verpflegungsbereich	- 😊 - geringe Energieverbrauch in der Produktion - Entsorgungsvolumen - kleinerer Reinigungsmittel Einsatz - kleinerer Wassereinsatz zur Reinigung	- 😊 - weniger Energiekosten - weniger Entsorgungskosten - kurze Produktionszeit - grosse Vergleichs- möglichkeiten
	2	- Pulver oder Pasten - Konzentrat	- Zur Unterstützung im HP- Bankett- und Seminarbereich sowie MA Verpflegung		
	3	- TK- Produkte			
	4	- Grossgebilde - Fertigsauce	- MA Verpflegung	- 😞 - Verpackungsvolumen	- 😞 - relativ teure Produkte
	5	- fertige Saucen portioniert	- MA Verpflegung		
SÜSSSPEISEN	1	- Zubereitung mit Rohprodukten	- Einsatz im gesamten Verpflegungsbereich	- 😊 - geringer Energieverbrauch in der Produktion - Gewährleistung einer gewissen Lebensmittelsicherheit - kleinerer Reinigungsmittel Einsatz - kleinerer Wassereinsatz zur Reinigung	- 😊 - weniger Energiekosten - weniger Entsorgungskosten - kurze Produktionszeit - grosse Vergleichs- möglichkeiten
	2	- Cremes und Moussen - Schlagrahm, Pulver	- MA Verpflegung		
	3	- Kuchen, Torten Pâtisserie	- Einsatz im Buffetbereich Seminare/HP und Bankette		
	4	- Teige, Massen, Glasuren	- MA Verpflegung		
	5	- Fertige Kuchen, Torten, Pâtisserie	- Einsatz im Buffetbereich Seminare/HP und Bankette	- 😞 - Verpackungsvolumen	- 😞 - relativ teure Produkte - viele Produkte schmecken nach Industrie
KONFEKT	1	- Produktion aus Rohprodukten		- 😊 - geringe Energieverbrauch in der Produktion - kleinerer Reinigungsmittel Einsatz - kleinerer Wassereinsatz zur Reinigung	- 😊 - weniger Energiekosten - weniger Entsorgungskosten - kurze bis keine Produktionszeit - Einsparung der Mitarbeiterkosten
	2				
	3	- TK- Produkte			
	4	- Hohlschalen, Tartlettes zum füllen - Fertige Füllmassen	- Einsatz im gesamten Verpflegungsbereich - füllen mit selbsthergestellten Massen	- 😞 - Verpackungsvolumen - Umweltimmissionen zwecks langem Anlieferungsweg	- 😞 - relativ teure Produkte - ergibt einen höheren Warenaufwand
	5	- fixfertige Friandises	- MA Verpflegung		

Bemerkung: Die mit **Gelb** hervorgehobenen Stufen finden in der Küchenproduktion Anwendung