



**Tk-report**  
minus achtzehn

09. März 2016

# AUSSERHAUSMARKT

## „Frontcooking bringt den Absatz ins Rollen“

Dass Frontcooking ein spannender Markt mit glänzenden Aussichten ist, bestätigen gleichermaßen Hauptgeschäftsführerin Ingrid Hartges vom Deutschen Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA) und Bundesgeschäftsführer Wolfgang Finken vom Partyservice-Bund Deutschland. So formuliert Ingrid Hartges: „Mega-Trends sind Frische, Saisonalität und Regionalität. Es

geht um die Qualität des Produktes: Die Gäste interessieren sich für Herkunft und Zubereitung.“ Zugleich gehe es um die „kreative Inszenierung“ und um „gutes Koch-Handwerk“. Das alles wird nach Auffassung von Ingrid Hartges beim Frontcooking vereint.

Um die Zukunft des Frontcookings ist auch Wolfgang Finken nicht bange. Er verweist auf die betriebswirtschaftlichen Argumente, die nach seinen Feststellungen immer mehr Caterer dazu bringen, sich noch intensiver mit Show-Momenten vor den Gäste-Augen zu befassen. „Mit Frontcooking“, formuliert Finken, „lässt sich der Absatz ins Rollen bringen, weil der Wareneinsatz und die



„Mit Frontcooking lässt sich der Absatz ins Rollen bringen, weil der Wareneinsatz und die Portionsgrößen gezielt gesteuert werden können.“

Wolfgang Finken,  
Bundesgeschäftsführer  
Partyservice-Bund  
Deutschland

Portionsgrößen gezielt gesteuert werden können.“ Auf diese Weise könne der Koch „nebenbei“ beeinflussen, dass weniger Lebensmittel im Abfall landen.

Allerdings: Bei der Planung liegt der Teufel im Detail. Eine Reihe von organisatorischen, logistischen und technischen Punkten müssen im Sinne eines ungetrübten Frontcooking-Vergnügens berücksichtigt werden. Zum Beispiel sollte bei der Auswahl der Speisen und Produkte darauf geachtet werden, dass eine Zubereitung über längere Zeiträume ohne Qualitätseinbußen gewährleistet ist. Hier lassen Cook & Chill und Cook & Freeze grüßen. tkl