



Robert A. Croft hat an mehreren Folgen unserer Serie über Cook-Chill in der Vergangenheit mitgewirkt. Um auch Experten der deutschen Szene zu Wort kommen zu lassen, hatte der englische Fachmann, Chef der Beratungsfirma RC Associates - International Foodservice-Consultants (Leicestershire), eine verbale Pause eingelegt. Im Zeichen des zusammenwachsenden Europas meldet er sich heute, um als Europäer über die Bedeutung des Cook-Chill-Systems im europäischen Markt zu berichten. In Deutschland arbeitet Robert A. Croft mit Heiko Uelze in Hannover

300 Millionen D-Mark für Cook-Chill-Systeme

von Robert A. Croft

wahrscheinlich der größte Nutzer in der Welt, und das in allen Bereichen der Hotellerie und der Catering-Industrie. In der übrigen Welt lernt man mehr und mehr darüber und nutzt es mehr und mehr. Japan ist eines der Länder mit der größten Zuwachsrate beim Einsatz des Systems im gesamten Foodservice-Bereich. Für 1998 wird ein Wachstum von 300 - 400 % vorausgesagt in der Nutzung der Cook-Chill-Systeme. In Amerika besteht ein großes Interesse an diesem System, hauptsächlich zum Ein-

satz in Einrichtungen wie Krankenhäusern, Universitäten und Gefängnissen. Die USA haben das größte Potential, um weltweit führend zu werden in der Anwendung dieser Systeme - vorausgesetzt, sie werden professionell vermarktet und die Anwender erhalten ein sachkundiges Training.

In Europa sind die wachstumsstärksten Märkte Deutschland, Island, Finnland und Portugal. Das Cook-Chill-System wächst in diesen Ländern aus verschiede-

	1989-93 Anteil in %	1993-97 (Geschätzt)
Krankenhäuser & Sozialeinrichtungen	48%	39%
Kantinen	20%	15%
Konferenzzentren & Freizeiteinrichtungen	6%	16%
Privatkrankenhäuser	5%	2%
Universitäten/Hochschulen/Schulen	6%	5%
Hotels/Restaurants	9%	16%
Streitkräfte & andere Einrichtungen (Strafvollzug)	5%	4%
Fluggesellschaften & Eisenbahn	1%	3%

Der geschätzte Marktwert für "Cook-Chill"-Systeme beträgt 1998/9 in Großbritannien mehr als 35 Millionen Pfund (55 Millionen Dollar) in bezug auf Spezialausrüstungen für die zu installierenden Systeme, und in Deutschland mehr als 300 Millionen.

Die oben genannten Angaben in Prozenten stammen aus der englischen Statistik und beruhen auf Angaben von Spezialherstellern und Zulieferfirmen. Unser Autor Robert Croft bewegt sich zwar auf internationalem Parkett, doch bezieht er sich der Einfachheit halber gern auf Angaben aus seinem Heimatland. Im Trend, so versichert er, sind sich alle europäischen Länder ähnlich.

Viele von Ihnen kennen die Möglichkeit der Cook-Chill-Systeme und daß sie beträchtliche Einkommensmöglichkeiten bieten für Caterer, die sich damit befassen und in der Lage sind, Systeme zu benutzen.

Ich betone „Systeme“, weil es das ist, was gefordert ist. Es ist das Zusammenwirken vieler verschiedener Ausrüstungen und Abkühlmethoden zusammen mit der ganz wichtigen Rolle der modernen Technologie, die den Einsatz von Cook-Chill-Systemen bei so vielen verschiedenen Verbrauchern ermöglicht.

Das System wird vor allem genutzt im Vereinigten Königreich, in Frankreich, Holland, in der Schweiz und in Dänemark; das Vereinigte Königreich ist

denen Gründen: Wirtschaftliche Erfordernisse, Rationalisierungsprogramme, Qualitätsverbesserungen und Sicherheiten, verlässliche Standardisierung in größeren Betrieben sowie die EU-Vorschriften zur Einführung von HACCP in jeder Foodservice-Einrichtung in allen Mitgliedsländern.

Die Hauptgebiete von neuen Einrichtungen seit 1996 bis heute sind auf der Grafik unten gekennzeichnet. Aus FDS-Projekten seit 1995 ist ein beträchtliches Wachstum erzielt worden in Portugal, Island, Deutschland und Israel.

Portugal: Hotels, Vertragscaterer, Krankenhäuser, Betriebsverpflegung

Island: Hotels und Supermärkte, Sozialdienste und Krankenhäuser

Deutschland: Krankenhäuser, Betriebsverpflegungen, Hotels, Universitäten

Israel: Krankenhäuser, Hotelketten und die Streitkräfte

Die Bedeutung des Cook-Chill-Marktes

in Europa ist beträchtlich, aber nur Unternehmen, die ihren Kunden ein komplettes System präsentieren können, werden tatsächlich Erfolg haben.

Der Einfluß von Cook-Chill-Produkten für den Einzelhandel ist im Vereinigten Königreich bereits immens und er beginnt, die Philosophie in den anderen Ländern zu beeinflussen.

Vor 10 Jahren verkauften die Supermärkte 90 % vorgefertigte Speisen in gefrorenem Zustand und nur 10 % gekühlt. Jetzt liegt der Trend entgegengesetzt, 90 % gekühlten Produkten bei Delikatessen und fertigen Gerichten stehen nur 10 % gefrorene Gerichte gegenüber. Dieses schafft für die Industrie einen potentiellen neuen Markt, den es zu erobern gilt.

Unser jüngstes Projekt ist eine Kette von 10 Supermärkten in Island, welche zwei Tonnen gekühlte Produkte täglich produzieren zum Verkauf als Delikatessen und vorgefertigt als Produkte zum Mit-

Nach-Hause-Nehmen. Wir haben jetzt zwei neue Kontakte in Deutschland mit demselben Ziel und wir erwarten einen weiteren in Portugal bis Ende 1998 Anfang 1999.

Viele neue „Mini“-Systeme werden entwickelt mit einem kleinen Schockkühler und einem richtigen Einsatz von Kombinationsöfen sowohl zum Vorkochen als auch zum Regenerieren. Nicht alle Systeme sind für große Mengen ausgelegt, aber jedes System arbeitet nach denselben Vorschriften. Ein Unternehmen, welches Schockkühler herstellt, schätzt die Verkäufe auf über 400 Einheiten in Deutschland allein in 1998.

Um Nutzen zu ziehen aus dem großen Zuwachs von Cook-Chill, müssen Sie vorbereitet sein: Die notwendige Ausrüstung muß vorhanden sind - entweder von einem einzigen Unternehmen oder von Unternehmen, die kompatibel sind. Dieses sollte ein gutes Design beinhalten und eine gute Planung von sachkundigen Beratern wie FDS Associates.

Es ist wesentlich, daß die Kunden:

- Cook-Chill-Systeme kennen, um eine gleichbleibende Qualität zu garantieren
- Cook-Chill in ihren Geschäftsbereichen benötigen, um kosteneffektiv zu werden
- Wir können die Ausgaben rechtfertigen und sagen, was die Kunden sparen werden durch Einführung des Systems. Eine komplett erstellte Durchführbarkeitsstudie hilft, diese Punkte offenzulegen.

Es muß sichergestellt sein, daß die Kunden das erforderliche Training erhalten, um sicher und wirtschaftlich mit dem System zu arbeiten, d. h. Training - und nicht nur Anweisung.

Größere Hotels beziehen schon jetzt ihre Bankettmenüs von außenstehenden Quellen. Dieses wird weiter zunehmen und in vielen Ländern nachgeahmt werden von den führenden Hotelketten, und zwar aus den folgenden Gründen: Küchenchefs sind schwer zu finden, Küchen für Bankette sind teuer in der Ausstattung und im Betrieb, Regenerationsküchen für Bankette sind wirtschaftlich und die Qualität der servierten Speisen ist garantiert. Und Cook-Chill ist gesund und seine Zukunft ist gesichert. ■



Schlüssel:

Gebiet 1 - 42 %

Krankenhäuser, Soziale Einrichtungen, Universitäten

Gebiet 3 - 12 %

Mahlzeiten für in der Wirtschaft Beschäftigte Vertragscaterer

Gebiet 5 - 4 %

Streitkräfte Fluggesellschaften

Gebiet 2 - 30 %

Supermarktketten (Delikatessen und vorgefertigte Gerichte)

Gebiet 4 - 12 %

Hotels und Restaurants (Bankwesen)

Die Aufschlüsselung obiger Grafik zeigt, wo und in welchem Umfang Cook-Chill-Systeme zukünftig europaweit Anwendung finden.