

# NACHHALTIG BEQUEM KOCHEN

## CONVENIENCE: KEIN EINHEITSBREI – HOHE QUALITÄT, NIEDRIGE KOSTEN

Ob in der schwierigen Phase des Neustarts oder im sich normalisierenden Tagesgeschäft: Moderne Convenience-Produkte bieten maßgeschneiderte Unterstützung für unterschiedliche Herausforderungen in der Gastronomie.

Weil sie mit geringerem Personalaufwand zubereitet werden können, in der Küche weniger Strom und Wasser erforderlich ist und weniger oder sogar keine Abfälle anfallen, helfen sie Kosten zu senken. Dabei bleibt die Qualität immer gleich gut – auch bei schwankendem Geschäft, unvorhergesehenen Stoßzeiten und einem Mangel an Fachkräften. Entdecke das umfangreiche Sortiment bei METRO und profitiere von vielen Vorteilen!



### FLEXIBILITÄT BEI SCHWANKENDEM GESCHÄFT

Je nach Jahreszeit und Wetter kann die Auslastung – gerade in der so wichtigen Außengastronomie – sehr unterschiedlich und nicht immer vorhersehbar sein. Mit Convenience kannst du bei Bedarf mit geringem Aufwand auch große Mengen an Speisen unkompliziert und schnell zubereiten. An schwachen Tagen hast du weniger Warenverluste als bei verderblicher Frischware.



### GLEICHBLEIBENDE QUALITÄT UND OPTIK

Gäste erwarten gleichbleibende Qualität, einheitliche Optik und identische Portionsgrößen – so, wie es die Systemgastronomie vormacht. Convenience bietet dir eine große Auswahl in einheitlicher Qualität, es gibt keine saisonalen Schwankungen und keine Engpässe bei der Verfügbarkeit. Diese Konstanz werden gerade deine Stammgäste schätzen.



**METRO**



## BESTE ERGEBNISSE TROTZ FACHKRÄFTEMANGEL

In vielen Restaurants fehlt es an Fachkräften für die Küche; vielfach ist der Aufbau eines kompletten Teams nach dem Neustart noch schwierig. Mit Convenience kannst du deine Gäste auch mit weniger (Fach-)Personal optimal bedienen. Außerdem bringen dich kurzfristige Personalausfälle nicht ins Straucheln: Mit Convenience gibt es keine langen Wartezeiten, mindere Qualität oder ausverkauften Gerichte.



## PLANBARKEIT UND KALKULATIONSSICHERHEIT

Eine stabile Preiskalkulation ist die Grundlage deines wirtschaftlichen Erfolgs. Hier spielen auch Putzverluste, Portionierung und Haltbarkeit eine wichtige Rolle. Mit Convenience kannst du optimal kalkulieren: Die Produkte sind jederzeit zu stabilen Preisen verfügbar und deutlich länger lagerfähig als Frischware, lassen sich bedarfsgerecht entnehmen und es fallen keine Abschnitte an.



## OPTIMIERTE ZEIT- UND PERSONALKOSTEN

Im Durchschnitt werden bis zu 50 Prozent der Arbeitszeit in einer Gastro-Küche für Vorbereitungen aufgewendet. Aber wirtschaftlich effizient arbeitest du nur in der Zeit, in der du auch Speisen verkaufst. Mit Convenience-Produkten entfällt, je nach Verarbeitungsgrad, die Vorbereitung teilweise oder ganz. So sparst du bis zu 30 Prozent der Arbeitszeit gegenüber Frischware.



## WENIGER ENERGIEKOSTEN, WENIGER PLATZBEDARF

Eine durchschnittliche Gastronomie gibt bis zu fünf Prozent ihres Umsatzes für Energiekosten aus. Davon entfallen alleine bis zu 40 Prozent auf das Kochen, wovon wiederum bis zur Hälfte bei der Vorbereitung aufgewendet wird. Mit Convenience kannst du dir diese Kosten sparen – und sogar deinen Platzbedarf für die Küche reduzieren, sodass du den Gastraum vergrößern kannst.



## KREATIV KOCHEN – INDIVIDUELL VERFEINERN

Nutze Convenience als Grundlage für deine eigenen Kreationen: Mit ein paar einfachen Tricks und ausgesuchten frischen Produkten, Gewürzen & Co. peppst du Convenience-Produkte im Handumdrehen ganz individuell auf und passt sie dem Stil deiner Küche an.

### SUPPEN

Du kannst sie mit frischen Kräutern verfeinern, Nüsse darüberstreuen, Wurst als Einlage verwenden, einen Garnelenspieß dazu reichen, die unterschiedlichsten Gemüse oder sogar Obst zur Einlage machen – so ergeben sich mit wenig Aufwand viele Varianten. Zusätzlich stimmst du dein Angebot auch auf Fleisch- und Fischliebhaber\*innen sowie Vegetarier\*innen ab, ohne viele unterschiedliche Gerichte vorhalten zu müssen.

### TIEFGEKÜHLT

**Auch tiefgefrorenes Gemüse und frische Zutaten lassen sich hervorragend miteinander kombinieren.** Ideal geeignet ist Tiefkühlgemüse vor allem, wenn es nicht so sehr auf die Bissfestigkeit ankommt – etwa bei Risottos, Suppen und Pürees. Auch für gemischte Gemüsebeilagen wie ein Leipziger Allerlei kannst du beispielsweise auf tiefgekühlte Erbsen und außerhalb der Spargelsaison auch auf tiefgefrorenen Spargel zurückgreifen und diese dann mit frischen Karotten und Pilzen kombinieren.

### DESSERTS

**Besonders bei kalt servierten Desserts lohnt sich der Einsatz von Convenience:** Verfeinere vorgefertigte Mousses, Cremes oder Eis mit selbstgemachten Saucen, saisonalem Obst oder etwas Gebäck und serviere deinen Gästen etwas Einzigartiges!



# GUT VORBEREITET – SCHNELL ZUBEREITET

## Rezept Sauce Hollandaise



### ZUTATEN:

500 ml Lukull Sauce Hollandaise  
100 g griechischer Joghurt, 10 % Fett  
Saft einer Zitrone  
60 g Nussbutter



### ZUBEREITUNG:



1.

Nussbutter mit Lukull Sauce Hollandaise in einem Topf erwärmen.

2.

Griechischen Joghurt und Zitronensaft zugeben und nochmals kurz erwärmen.

3.

Fertige Sauce im heißen Zustand in einen iSi Gourmet Whip (1 l) füllen und eine Kapsel aufdrehen.

4.

Die Sauce während des Service im Wasserbad bei 80 °C aufbewahren.

5.

Nach dem Service kann die Sauce problemlos heruntergekühlt und am nächsten Tag weiterverwendet werden.



## KALKULATION DESSERT

### SCHOKOLADENKUCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN / BEEREN / VANILLE



	VP netto	Portionsgewicht	Portionspreis netto
METRO Chef Französischer Schokoladenkuchen (18 Stk à 110 g)	16,49 €	110 g	0,91 €
Fine Life Rote Grütze (1-kg-Dose)	3,99 €	20 g	0,08 €
METRO Chef Premium-Eiscreme Bourbon-Vanille (3-l-Packung)	7,79 €	25 g	0,06 €
METRO Chef Dessertsauce Schokolade (1-l-Flasche)	6,59 €	30 g	0,30 €
Deko (Beerenmix frisch und Nüsse)	7,05 €	20 g	0,14 €
<b>Wareneinsatz gesamt</b>			<b>1,49 €</b>



Wende dich bei Interesse an deine\*n METRO-Kundenmanager\*in, um das METRO-Gastro-Consulting zu buchen.

[metro.de/gastro-impulse](https://metro.de/gastro-impulse)

METRO Deutschland GmbH · Metro-Straße 8 · 40235 Düsseldorf