

KÜCHE

DAS FACHMAGAZIN FÜR PROFIS

FINGERFOOD

Hubertus Tzschirner über die
Königsdziplin der Gastronomie

TRADITION NEU GEDACHT

Wie die Borchardings aus Rheine
ihr Gasthaus up to date halten

KOCHEN AUF HOHER SEE

Was ist dran am
Traumjob Smutje?

EXPERTENTIPP
BERUFSKLEIDUNG

TR

Kulinarik im Alter

WACHSTUMSMARKT SCHAFFT PERSPEKTIVEN



Karriere als Produktentwickler Sonderkost



Von René Grun entwickelt: Hirschgulasch mit Rosenkohl und Kartoffel-Pilz-Püree für Menschen mit Kau- und Schluckbeschwerden.

René Grun verfügt über reichhaltige Erfahrungen in der Spitzengastronomie. Doch seine berufliche Erfüllung hat er bei Foodservice-Anbieter Sander gefunden – als Produktentwickler von Sonderkost.

Es gab Momente, da hätte René Grun bei Sander am liebsten das Handtuch geworfen und wäre lieber wieder zurückgekehrt in die Spitzengastronomie, wo er zuvor unter anderem im Drei-Sterne-Restaurant Georges Blanc in Vonnas und als Pastry Chef auf der MS Bremen gearbeitet hatte. Zu ungewohnt waren anfangs für ihn das massenweise Rollen von Rouladen oder Wickeln von Bohnen in den Speckmantel. Doch andererseits war es notwendig, um die gesamte Produktionskette seines neuen Arbeitgebers kennenzulernen.

Heute sind alle Zweifel verflogen und der 37-Jährige ist heilfroh über seine jüngste berufliche Weichenstellung, die ihn 2014 als Senior-Produktentwickler zu Sander geführt hat. In dieser Funktion verantwortet Grun



neben den Bereichen Menüschalen, Vegetarisches, Vorspeisen und Fingerfood auch die Sonderkost für die Seniorenverpflegung. Eine spannende Aufgabe.

Sein erster Auftrag als Produktentwickler: Pürrierte Kost für Menschen mit Kau- und Schluckbeschwerden. „Bis dahin hatte ich in dem Bereich keine Erfahrung“, erinnert sich der Koch. Aber er erhielt Unterstützung von der Diätassistentin und Ernährungsberaterin Catrin Schulze. Sie arbeitet für das Beratungsunternehmen ABCConcepts, das gemeinsam mit Sander die neue Produktreihe auf den Weg gebracht hatte.

Geschmack, Qualität und Konsistenz

„Mein Augenmerk lege ich auf Geschmack, Qualität und Konsistenz“, schildert Grun. Das Ziel: Essen soll auch für diejenigen Menschen ein Genuss bleiben, deren Kau- und Schluckreflex aus unterschiedlichen Gründen beeinträchtigt ist.

Das Zusammenspiel Gruns mit ABCConcepts und anderen Beteiligten bei Sander hat sich bewährt. Inzwischen listet Sander in puncto Dysphagie mehr als 30 Produkte in verschiedenen Lebensmittelkategorien und neun saisonale Angebote. Die entsprechenden Warengruppen gehören zu den wachstumsstärksten bei dem Lebensmittelproduzenten.

„Im Winter“, fachsimpelt René Grun über das Dysphagie-Produktangebot von Sander, „punktet die Gänsekeule mit Rotkraut, im Herbst ein Wildgulasch mit Rosenkohl und Kartoffel-Pilz-Püree. Neu im Sortiment sind ein süßes Frühstück und eine

herzhafte Brotzeit.“ Und 2019 wird es erstmals eine Barbecue-Hähnchenkeule mit Ratatouille-Gemüse und Rosmarinkartoffeln geben.

Steigende Nachfrage

Die Tendenz in Sachen Sonderkost ist steigend. Denn der Bedarf wächst parallel mit der wachsenden Anzahl älterer und pflegebedürftiger Menschen. René Grun verweist auf einen weiteren Punkt: „Die optisch ansprechende Zubereitung pürrierter Kost stellt für viele Einrichtungen noch immer eine enorme Herausforderung dar.“ Am Markt herrscht großer Bedarf an Sonderkost, die nicht nur rein optisch überzeugt, sondern ebenso abwechslungsreich und ausgewogen ist, weiß René Grun. Ferner sollten sich die Speisekomponenten problemlos in den gesamten Speiseplan der jeweiligen Einrichtung integrieren lassen sowie mit minimalem Aufwand regeneriert und anschließend serviert werden.

In diesem Zusammenhang spielt der Personal-mangel eine zunehmend wichtige Rolle. Qualifiziertes Küchenpersonal, das an sieben Tagen in der Woche mit gleichbleibender Qualität Speisen produziert, ist immer schwerer zu finden.

Grun spornen diese Herausforderungen an, versichert er. „Zu wissen, dass man Menschen wieder Freude am Essen schenken kann, ist eine unbezahlbare Erfahrung – und aller Mühen wert“, findet der Koch.