

Mit einem Test Kit kann die Methode für verschiedene Produkte ausprobiert werden

Ein System mit Pfiff

Herstellung von Fertiggerichten mittels innovativem Verfahren

Seit Ende 2018 bietet der niederbayerische Edeka-Händler Ernst neuartige Fertiggerichte an. Sie sind frisch, ohne Konservierungsstoffe und überschreiten die herkömmliche Haltbarkeitsdauer. Als weiterer Vorteil kommt ein ressourcenschonender Herstellungsprozess unter Einsatz von Mikrowellentechnologie in Verbindung mit einem speziellen Verpackungssystem hinzu.

Im vorletzten Jahr eröffnete die in Reisbach ansässige Edeka-Kauffrau Christina Ernst eine Großküche mit EU-Zertifizierung. Hier werden regionale Snacks zubereitet, die in den Backshops ihrer vier Supermärkte und in den Filialen der Tochterfirma „Ernst backen mit Herz“ verkauft werden. Ständige Anfragen von Kunden überzeugten die Unternehmerin, nach einer Produktionsmethode für Fertiggerichte zu suchen, die den Bedarf für die Mittagspause aber auch für Familien erfüllen können.

Christina Ernst und ihr Mitgeschäftsführer Stefan Gratzfeld begannen sich nach Möglichkeiten umzuschauen, schmackhafte Fertiggerichte ins Sortiment zu nehmen. Lecker und vitaminreich sollten sie sein, außerdem gesund und vollwertig. Und nachhaltig hergestellt – am liebsten mit Zutaten aus der Region und ohne Konservierungsstoffe. Außerdem mussten sie schnell



Christina Ernst und Stefan Gratzfeld sind von den Vorzügen des Micvac-Systems überzeugt

zubereiten sein. Für die Entscheider waren zudem Aspekte wie eine lange Mindesthaltbarkeit, Lebensmittelsicherheit und ein ressourcenschonender Produktionsprozess wichtige Kriterien, um Nahrungsmittelverschwendung zu vermindern, Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit zu gewährleisten. Das Team um Christina Ernst, Stefan Gratzfeld sowie Küchenchef Stefan Lehermeier stellte fest, dass der deutsche Markt keine entsprechende Option für sie bot.

Anfang 2018 kam es zu einem Gespräch mit Micvac. Das schwedische Food-Tech-Unternehmen hat ein System zur Herstellung schmackhafter, gesunder und langer haltbarer, gekühlter Fertiggerichte entwickelt, das durch ein Vakuum ohne Konservierungsstoffe auskommt.

Herzstücke des Micvac-Systems sind der Mikrowellentunnel oder Mikrowellenofen, die patentierten Schalen und ein spezielles Ventil. Die frischen Zutaten werden in die FlexTrays gefüllt und mit Folie sowie dem aufbrachten Ventil versiegelt. Die Behältnisse bleiben von da ab bis zum Verzehr verschlossen, was die Lebensmittelsicherheit gewährleistet. Dann werden sie durch Mikrowellen mit einer Kombination aus Hitze und Dampf fünf bis zehn Minuten gegart und pasteurisiert, das Ventil öffnet sich und der Sauerstoff entweicht. Dank der schonenden kurzen Erhitzungszeit bleiben nicht nur die Vitamine erhalten, sondern auch Form, Textur und Farbe der einzelnen Zutaten. Im Abkühlungsprozess schließt sich das Ventil wieder und es entsteht ein Vakuum, das für die überdurchschnittlich lange Haltbarkeit der Gerichte sorgt. Für eine schnelle, gesunde Mahlzeit werden die Gerichte in handelsüblichen Mikrowellen erhitzt. Das Ventil verkündet mit einem Pfeifton, dass das Essen verzehrfertig ist.

Darüber hinaus ist die Methode äußerst ressourcenschonend und energieeffizient. In einer fortlaufenden, linearen Produktionskette werden die Gerichte aus frischen Zutaten in der versiegelten Verpackung gegart, pasteurisiert und anschließend gekühlt. Da die meisten Zutaten nicht vorgekocht werden müssen und die Gerichte eine kurze Garzeit von nur fünf bis zehn Minuten haben, kommt es schon hier zur Einsparung von Ressourcen. Die Verpackungen werden gleich nach der Befüllung versiegelt und bleiben bis zum Verzehr durchgehend verschlossen, was die Lebensmittelsicherheit gewährleistet. Die Methode lässt sich einfach einsetzen und kann in kleinem Maßstab gestartet werden, auch von Herstellern, die bisher noch keine Produktionserfahrung mit Fertiggerichten im engeren oder überhaupt mit weiterverarbeiteten Lebensmittelprodukten im weiteren Sinn haben.

Vor Ort unterstützt von Micvac und ausgestattet mit dem mobilen Test Kit, zu dem die FlexTrays, die Siegelolie mit den patentierten Ventilen, eine Siegelmaschine und ein Mikrowellenofen gehören, begann die Küchencrew von Ernst, Rezepte zu entwickeln. Denn die Schweden verkaufen die Methode und das Equipment, aber keine fertigen Gerichte oder Rezepte. Mit der Testausstattung kann jeder Kunde zunächst experimentieren und unter Anleitung der Profis das Kochen nach der neuen Methode erlernen. Aber auch darüber hinaus stehen das partnerschaftliche Miteinander und der gemeinsame Entwicklungsprozess im Mittelpunkt. Alle Anwender kreieren eigene Rezepturen. Damit können die Produkte individuellen Geschmacks- und Marktanforderungen entsprechen. Die Hersteller sind in der Auswahl der Zutaten und damit auch in der Preisgestaltung flexibel. Ist die Technologie einmal verstanden, kann damit jedes Gericht gekocht, jedes Konzept umgesetzt und jedem Geschmack entsprochen werden.

FOTOS: MICVAC



Präsentation der Fertiggerichte "Koch in der Box – mit Pfiff" in einem Supermarkt von Edeka Ernst

In kurzer Zeit entwickelten die Köche von Ernst rund 30 Gerichte. Nach einer großen Verkostung durch Mitarbeiter, Partner und Kunden wurden 16 ausgewählt, die in der ersten Pilotphase in den Verkauf gingen. Das Marketing spielte von Beginn an eine wichtige Rolle. Dabei war der Name Programm: In "Koch in der Box" steckt buchstäblich der kleine Koch in der Vakuumverpackung. Und mit dem Zusatz "mit Pfiff" griffen die Marketingexperten zudem auch das Ventil und die innovative Zubereitungsmethode auf. Neben Brand und Claim war die Preisgestaltung bei der Markteinführung von großer Bedeutung. Dem Unternehmen war es wichtig, die Produkte preislich von herkömmlichen Fertiggerichten abzuheben, um die Qualität der Zutaten, der Zubereitung und der Verpackung zu betonen. Sie platzierten es in einer mittleren bis höheren Preiskategorie.

Ende 2018 startete der Verkauf von 16 Gerichten in den Supermärkten und Bäckereifilialen der Ernst-Gruppe. Weitere Listungen kamen schnell hinzu, das

Interesse war groß und kommt auch aus anderen Geschäftsfeldern, zum Beispiel von Hoteliers und Systemgastronomen, ebenso Betreibern von Studentenwohnanlagen und Business-Centern. Die Einführung von gekühlten Automatenlösungen ist in Planung. Im Eingangsbereich des Garchinger Marktes stehen zwei Mikrowellen, in denen sich die Kunden ihre Gerichte erwärmen und im Markt essen können. Inzwischen gibt es 45 unterschiedliche Menüs von "Koch in der Box – mit Pfiff", die in wechselnden Sortimenten angeboten werden. Und das Küchenteam entwickelt stetig neue Rezepturen und Gerichte. Die Zahlen belegen, dass die Pläne keine Luftschlöser darstellen. Schon heute sind die momentanen Kapazitäten ausgelastet für die frischen Fertiggerichte, die in den Kühlregalen der Supermärkte wie auch als Lunch in den Bäckereien mit angeschlossenen Cafés angeboten werden.

JK/St. ■

www.edeka-ernst.de
www.micvac.com



MOHN



Highline Waschanlagen

Informieren Sie sich über alle Neuerungen und Vorteile



WWW.MOHN-GMBH.COM