

Verluste aller Art einberechnen

Einkauf – wie viel braucht es wirklich?

Nicht alles, was geliefert wird, landet auf dem Tisch. Um richtig zu planen und zu bestellen, muss man daher wissen, was alles auf dem Weg der Zubereitung absichtlich oder unabsichtlich auf der Strecke bleibt.

Zum Überlegen

Rüebli werden dem Gast nicht so serviert, wie sie aus dem Garten kommen. Wo überall geht während des ganzen Prozesses etwas «verloren»? Und bei anderen Nahrungsmitteln? Wenn beim Rüsten eines Kopfsalates 1/3 wegfallen, wie viel mehr Salat müssen Sie bestellen, als am Schluss gerüstet vorliegen soll?

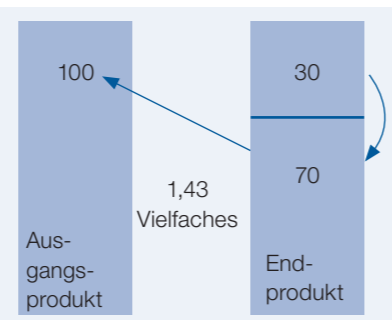
Wie viel mehr brauche ich?

	Rüstverlust/ Parierverlust	Endmenge	Vielfaches
Karotten	15 %	85 %	1,18
Erbsen	50 %	50 %	2
Kopfsalat	33 %		
Kartoffeln			
Schulter- spitz			

Verlustangaben lassen sich einfach in Vielfache umrechnen. Die Grafik nebenan hilft dabei. Stellen Sie eine nützliche Tabelle zusammen, so dass Sie im Alltag immer schnell nachschauen können, wie viel mehr Sie bestellen müssen.

	Garprozess	Garverlust	Vielfaches
Karotten	Dünsten & Glasieren	30 %	1,43
Spargeln	Sieden	20 %	
dicke Schulter vom Kalb			

Bei manchen Ausgangsprodukten sind die Verluste bzw. die Vielfachen gleich oder sehr ähnlich. Welche Ausgangsprodukte haben ähnliche Werte wie die Karotten? Stellen Sie Gruppen von Produkten zusammen, die je ähnliche Vielfache haben.



Ein Bankett

Bei einem Hochzeitsanlass von **55 Personen**, wünscht sich das Hochzeitspaar folgendes Menü:

Hochzeitsmenü

- Apfel-Ingwer-Suppe
- *****
- Zanderfilet nach Zugerart
- Trockenreis
- *****
- Kalbskarreebraten auf Morchelragout mit Balsamicojus
- Kartoffelgratin
- Glasierte tournierte Karotten
- *****
- Hochzeitstorte (wird vom Konditor geliefert)

Verketteten

Die Vielfachen für einzelne, hintereinander auszuführende Zubereitungsschritte lassen sich einfach kombinieren, in dem man sie multipliziert.

	Zubereiten	Vorbereiten	Beides hintereinander
Karotten	1,43	1,18	1,69
Erbsen			
Kopfsalat			

Gibt es solche Ketten mit mehr als zwei Schritten?

Stellen Sie verschiedene, längere und kürzere Ketten her und berechnen Sie das Gesamtvielfache.

Abtropfgewicht

Dosen sind praktisch. Der brauchbare Anteil ist als «Abtropfgewicht» angeschrieben.

Vom Endprodukt zum Ausgangsprodukt

Karotten gerüstet		Karotten, gerüstet, gedünstet und glasiert	
Vielfaches: 1,18		Vielfaches: 1,68	
Netto	Brutto	Netto	Brutto
500 g	590 g	500 g	
1000 g	1180 g	1000 g	
800 g			
400 g			
1 kg			

Erbsen, gerüstet		Kopfsalat, gerüstet	
Vielfaches: 2		Vielfaches:	
Netto	Brutto	Netto	Brutto
750 g			
1200 g			

Sind die Vielfachen bekannt, kann man für eine bestimmte Zielmenge leicht die benötigte Ausgangsmenge berechnen. Stellen Sie Tabellen zusammen für Produkte und Mengen, die in Ihrem Betrieb vorkommen.

Stellen Sie die benötigten Mengen für einzelne Gerichte zusammen, z. B. für das Bankett. Was wird alles für das gesamte Bankett benötigt?

Genauigkeit

Wenn Sie Karotten rüsten und mit 1180 Gramm anfangen, haben Sie dann am Schluss 1000 Gramm gerüstete Karotten? Und Ihre Kollegen? Der Chef?

Wie steht es mit den Garverlusten? Unter welchen Umständen stimmen die Werte, die Sie im Lehrbuch finden? Warum sind sie manchmal höher, manchmal tiefer?

