



Aktuelle Studie: Premium-Tiefkühlspeisen als wesentlicher Erfolgsfaktor für die Gastronomie

Eine groß angelegte Studie, zu der rund 6.500 Restaurants, Hotels und Cateringbetriebe in Österreich, Deutschland und der Schweiz geladen wurden, zeigt eindrucksvoll: Hochqualitative Tiefkühlspeisen stellen nicht nur eine wertvolle Ergänzung der gehobenen Küche dar, sondern bieten auch eine effiziente Lösung gegen Zeit- und Personalmangel in der Gastronomie.

Caterline, der exklusive Anbieter von Premium-Tiefkühlspeisen, lies kürzlich eine umfassende Studie zum Thema Tiefkühlspeisen durchführen. Im Zentrum stand dabei die Frage, ob und wie Gastronomiebetriebe Tiefkühlprodukte einsetzen. Befragt wurden die Entscheidungsträger der Gastronomie: Eigentümer und Geschäftsführer von Restaurants ebenso wie Köche und Einkäufer.

Über 93 % der Gastronomiebetriebe nützen Tiefkühlspeisen

Das eindrucksvolle Ergebnis: Über 93 % der Gastronomiebetriebe nützen Tiefkühlspeisen und das aus unterschiedlichsten Gründen. Etwa 22,4 % der Befragten nannten Zeitersparnis als Motivation, bei über 18 % waren einfaches Handling und Kalkulierbarkeit ausschlaggebend. Das Thema Haltbarkeit spielte bei über 16 % der Befragten eine wesentliche Rolle.

Desserts als Haupt-Einsatzgebiet

Zum Einsatz kommen die Tiefkühlspeisen in erster Linie in Form von Desserts – über 33 % der Befragten gaben an, bei Süßspeisen zu Tiefkühlprodukten zu greifen. Auch Beilagen aus dem Tiefkühlsegment sind bei den Gastronomen beliebt – fast 32 % der Befragten gaben an, ihre Gerichte mit hochwertigen Beilagen aus dem Tiefkühlortiment zu ergänzen. Auch Hauptspeisen aus dem Tiefkühlsegment (17,3 %) erfreuen sich steigender Beliebtheit und liegen noch vor den Vorspeisen (13,8 %).

Lösung gegen Personalmangel und Ressourcenprobleme

„Die Ergebnisse zeigen eindrucksvoll, dass Tiefkühlspeisen für viele Gastronomiebetriebe aus dem täglichen Arbeitsalltag nicht mehr wegzudenken sind“, betont Karin Böhm von Caterline. Sie sieht den Erfolg von Tiefkühlspeisen unter anderem auch in der angespannten Personalsituation in der Gastronomie begründet: „30.000 Fachkräfte fehlen aktuell. Es zeigt sich immer mehr, dass die Gastronomie durch hochwertige, vorportionierte Convenience-Produkte nicht nur Zeit und Personalkosten einspart, sondern auch den Wareneinsatz verbessern kann und die Lebensmittelabfälle auf ein Minimum reduziert.“

PRESSEAUSSENDUNG



Des Chefkochs Geheimnis.

Kalkulierbarkeit, portionsgerechte Vorbereitung und einfaches Handling

Genau darauf zielt das Sortiment von Caterline daher auch ab, so Böhm: „Unser Programm umfasst Suppen, Beilagen, Pasta, aber auch Hauptspeisen und Desserts. Im Fokus unserer Produkte stehen exakte Kalkulierbarkeit, portionsgerechte Vorbereitung sowie flexibles und gelingsicheres Handling“

Optimale Unterstützung in der Küche

Caterline vereint seit 2015 alle süßen und pikanten Tiefkühlprodukte der bewährten Profimarken Knorr und Carte d'Or (ausgenommen Speiseeis) unter einem Dach. Mit seinen Premium-Produkten hat Caterline es sich zur Aufgabe gemacht, Küchenchefs bestmöglich bei ihrer täglichen Arbeit zu unterstützen. Durchdachte Produktkonzepte sorgen dafür, dass die Wirtschaftlichkeit und der Arbeitsablauf in der Küche maßgeblich verbessert werden. Die exzellenten Zutaten und die sorgfältige Zubereitung erfüllen zudem höchste kulinarische Ansprüche.

Pressekontakt für Rückfragen:

Herr Michael Hirschler

M & F Vertriebs GesmbH

A-7423 Pinkafeld, Wiener Straße 34

T: +43 (0) 3357 / 42 100 161

M: +43 (0) 664 / 8449734

E: Michael.Hirschler@caterline.at

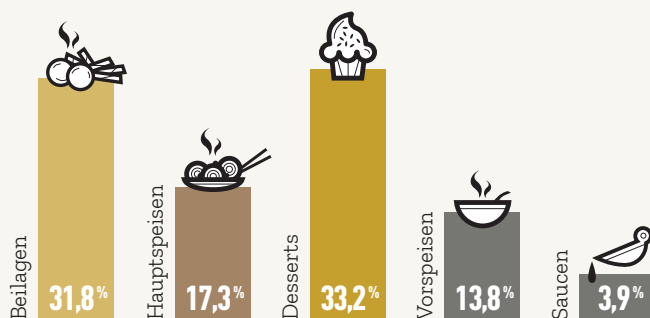
www.caterline.at



Daten downloaden

Laut der Studie nutzen über 93% der Gastronomiebetriebe Tiefkühlspeisen.

VERWENDUNG VON TIEFKÜHLSPESIEN IN DER GASTRONOMIE



Studie: Premium-Tiefkühlspeisen als wesentlicher Erfolgsfaktor für die Gastronomie. Quelle: Caterline 2018.