

Unser
Handwerk
Ihre
Kochkunst

Wir unterstützen Sie
mit unseren Produkten

HOCHWERTIGE CONVENIENCE-PRODUKTE FÜR DEN PROFI



VORSTELLUNG DER BUCHMANN GMBH

- + Familienunternehmen in der 3. Generation - seit fast 90 Jahren
- + Standort: Grünkraut-Gullen bei Ravensburg
- + Über 1.300 Kunden: Großküchen in Werkskantinen, Behörden, Kliniken und Krankenhäuser, Altenheimen, Reha-Einrichtungen, Gastronomie und Lebensmittel-Einzelhandel
- + Professionelle Produktion und schonende Verarbeitungsverfahren
- + Hoher Qualitätsstandard mit strengen Qualitätskontrollen und IFS-Zertifizierung
- + Geschmack wie selbst gemacht
- + Frische, Regionalität und Nachhaltigkeit sind uns besonders wichtig!

DIE PRODUKTE

Hochwertige, küchenfertige Fleischspezialitäten
in verschiedenen Fertigungsstufen

	VORBEREITUNGSGRAD	NÖTIGE VERARBEITUNGSSCHRITTE	BEISPIELE
	<p>Frische, portionierte Fleischwaren</p> <p>(Convenience-Grad ca. 15%-50%)</p>	<p>„Ready for kitchen process“</p> <p>Küchenmäßige Vorbereitung / können z.T. ohne weitere Behandlung gegart werden</p>	<p>Geschnetzeltes, Gulasch, Rouladen, Steaks, Rostbraten, Braten, Schnitzel, Spieße, Bio-Pattys, Medaillons, ...</p>
	<p>Frische, gewürzte Fleischwaren</p> <p>(Convenience-Grad ca. 30%-85%)</p>	<p>„Ready to cook“ / „Ready to mix“</p> <p>Können ohne weitere Behandlung gegart werden bzw. durch Hinzufügen von weiteren Komponenten entsteht ein verzehrfertiges Produkt</p>	<p>Steaks, Rouladen, Gyros, Rollbraten, Brutzelfleisch, panierte Schnitzel, Koteletts, Cordon bleus, ...</p>
 <p><small>© Dalmatin.o / Fotolia</small></p>	<p>Fertig gegarte Fleischgerichte</p> <p>(Convenience-Grad ca. 85%-100%)</p>	<p>„Ready to heat“</p> <p>Können ohne weitere Behandlung erhitzt und serviert werden, z.T. ist ein direkter Verzehr möglich</p>	<p>Gebratene Fleischkühle, Hacksteaks, Cevapcici, gegarte Braten, Gulasch, Spieße, gebratene Schnitzel, Steaks, Würstchen, ...</p>

DAS VERFAHREN

Ausgezeichnete, qualitätsgesicherte Zubereitung mit verschiedenen Vorbereitungstechniken



Bestes Fleisch und vorwiegend frische Zutaten möglichst aus der Region



Be- und Verarbeitung



Küchenfertige Vorbereitung



Kontinuierliche Qualitätssicherung



Verpackung und Lieferung



Moderne Bratbänder mit Teflon-Beschichtung



Sous-vide Vakuulgaren



„Cook & Chill“-Verfahren



WARUM BUCHMANN'S GASTROKÜCHE

→ Um dem **Fachkräftemangel** entgegenzuwirken!



PERSONAL EINSPAREN MITARBEITER ENTLASTEN

- + Weniger (Fach)Personalbedarf - vom Schneidebrett bis zur Spülküche
- + Optimierung der Abläufe in der Küche
- + Mehr Zeit für Ihren Betrieb und Ihre Gäste
- + Unabhängigkeit



WARUM BUCHMANN'S GASTROKÜCHE

→ Damit Sie wirtschaftlich(er) handeln!



KOSTEN REDUZIEREN SICHERHEIT GEWINNEN

- + Reduktion von Arbeitszeit, Personal-, Energie-, Entsorgungs- und Lagerkosten
- + Weniger Bedarf an Geräten und Grundprodukten
- + Gleichbleibender Wareneinsatz
- + Fest kalkulierter Wareneinstandspreis
- + Genaue Portionskontrollen
- + Max. Kalkulationsgenauigkeit, einfach planbar



WARUM BUCHMANN'S GASTROKÜCHE

→ Um effizient(er) zu handeln!



FEHLER VERMEIDEN RISIKO REDUZIEREN

- + Einfacher rechtliche Auflagen und Richtlinien erfüllen
- + Produktionsfehler ausschließen
- + Internes Risiko minimieren
- + Mindesthaltbarkeitsdatum und Rückverfolgung auf jeder Umverpackung
- + Konstante, gleichbleibende Qualität



WARUM BUCHMANN'S GASTROKÜCHE

→ Um wertvolle Zeit zu sparen!



SCHNELL GELIEFERT SCHNELL ZUBEREITET

- + Keine zeitintensiven Vorbereitungen mehr
- + Schnelle Regeneration / Gerichte sind kurzfristig und schnell verzehrfertig
- + Täglicher, bedarfsgerechter Lieferservice im Einzugsgebiet
- + Überregionale Lieferungen mit der Kühlspedition





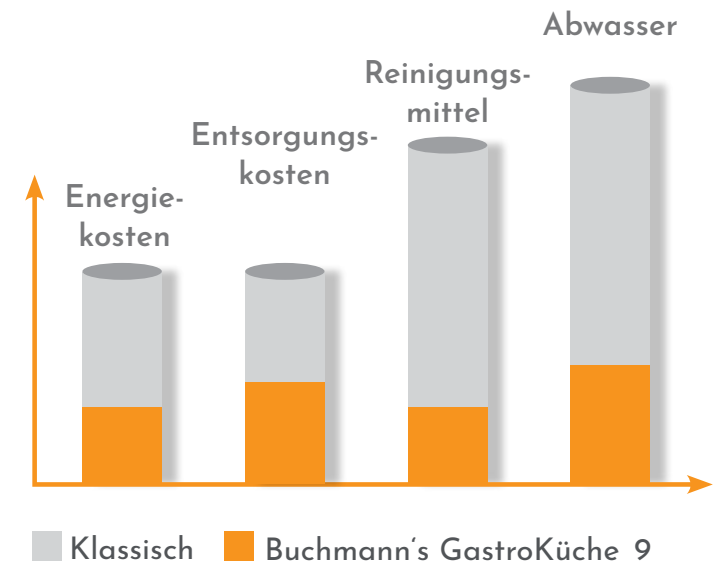
WARUM BUCHMANN'S GASTROKÜCHE

→ Weil Sie damit die Umwelt schonen!



WENIGER MÜLL ENERGIE SPAREN

- + Weniger Energie für die Zubereitung
- + Weniger Reinigungsprodukte
- + Weniger Abwasser
- + Weniger Müll





WARUM BUCHMANN'S GASTROKÜCHE

→ Damit Sie bestens vorbereitet sind!



BEDARFSGERECHT PORTIONSGENAU

- + Große Auswahl an Produkten
- + Bedarfsgerechte Convenience-Stufen
- + Einfache Zubereitung
- + Gelingsicherheit
- + Gute Lagerfähigkeit
- + Planbare Haltbarkeit (5-7 Tage)
- + Portionsgenauigkeit (+/- 5g)



Bild: © Creativstudio



Bild: © Roman Shyshak / Fotolia



Bild: © BeTa-Artworks / Fotolia

WARUM BUCHMANN'S GASTROKÜCHE

→ Für eine große Auswahl mit vielen Möglichkeiten!

DIE 8 GEFRAGTESTEN CONVENIENCE-PRODUKTE



655 4, 7, a, c
**Schweine-Schnitzel, paniert
 gebraten** 5 Stück à ca. 150 g im
 Aromapack, 0,75 kg



1885 4, 7
**Schweine-Gulasch,
 fertig gegart**
 Vac, 2,5 kg



669 a, c, j
**Puten-Schnitzel, mit Cornflakes
 paniert, gebraten**
 5 Stück à 150 g, Aromapack,
 0,75 kg



1695 4, 7
**Hähnchen-Geschnetzeltes,
 gegart**
 Vac, 2,5 kg



654 a, c, f, g, i, j
**Fleischküchle / Frikadelle,
 gebraten, Remagen**
 15 Stück à 125 g, Aromapack,
 1,875 kg



1855 4, 7
Rinder-Gulasch, fertig gegart
 Vac
 2,5 kg



7363 2, 3, 5, i, j, l
**Rinder-Sauerbraten,
 gegart, geschnitten**
 von der Rolle, Aromapack



1818 1, a, j
Rinder-Rouladen, gefüllt, gegart
 Pack à 4 Stück, Vac
 0,8 kg

Unser
Handwerk
Ihre
Kochkunst

Interesse? Wir beraten Sie gerne!
Weitere Informationen unter www.buchmann-gmbh.de