

Das gastronomische Ampelsystem (GVmanager, Ausgabe 9/2012)

Datum 17.09.2012 | Rubrik: [Konzepte](#)

Bewertung: ★★★★★



Seit mehreren Jahren werden bereits in der Betriebsgastronomie Ampelkonzepte eingesetzt. Diese Konzepte wurden in mehreren Stufen seit Jahren optimiert und daraus das "Gastronomische Ampelsystem" (GAS) entwickelt. Damit der Wert der Speisen schnell und leicht ermittelt und verständlich und zuverlässig an den Gast kommuniziert werden. Zu Details haben wir Prof. Dr. Volker Peinelt befragt.

Worin besteht der größte Unterschied zwischen Ihrer optimierten gastronomischen Ampel und den bisherigen Konzepten?

In der Ampelkennzeichnung, die v. a. aus dem LEH bekannt ist, wird nur ein schmales Nährstoffspektrum berücksichtigt, wobei alle Ampelfarben auftreten können. Das ist verwirrend. Unser Konzept basiert auf der 3D-Pyramide der DGE und erweitert die Bewertungsbasis erheblich. In dieser mit Ampelfarben versehenen DGE-Pyramide werden Einzellebensmittel bewertet. So ist z.B. Pommes frites im roten Bereich, was aber sehr von der Art der Behandlung abhängt. Werden Pommes frites im Heißluftdämpfer zubereitet, ist der Fettgehalt wesentlich niedriger und müsste anders bewertet werden. Ähnliches trifft für Hackfleischprodukte zu, deren Fettgehalt stark schwanken kann. Statt fertige Einzellebensmittel zu bewerten wäre es sinnvoller, von Grundlebensmitteln auszugehen und die Einflüsse zu berücksichtigen. Genau diesen Ansatz verfolgt das GAS. Somit kommt man mit relativ wenigen grundsätzlichen Zuordnungen aus. Das System ist sehr flexibel. Neben der Speisenqualität fließt nicht nur die Zubereitung, sondern auch noch die Menge oder das Heißhalten in die Bewertung ein. Die Bewertung führt bei Gerichten und Speiseplänen nur zu einer Ampelfarbe, was sofort verständlich ist.

Andere Ampelkonzepte für die Gastronomie sind wesentlich umständlicher zu handhaben und bedingen relativ aufwendige Berechnungen mit einem Tabellenkalkulationsprogramm. Außerdem kann mit diesen Konzepten nicht das Free Flow-Angebot bewertet werden - mit unserem schon.

Wie funktioniert die Bewertung genau?

Zur Bewertung werden nur die wichtigen Zutaten eines Rezepts in eine Auswertungstabelle (Excelbasis) eingegeben. Diese werden anschließend bewertet bezüglich: der Qualität (mithilfe einer Zuordnungstabelle) des Garprozesses (pauschalierte Abzüge aufgrund der Erhitzung sowie der Fettmengen) des Fettgehalts (der Zutaten vor dem Garprozess) der Heißhaltezeiten (Punktabzug je länger Zeit).

Der entstandene Punktwert bezieht sich auf 100 g einer Speise und kann bereits einer Farbe zugeordnet werden (<1,5 Punkte = rot, 1,5-2,5 = gelb, 2,5-4 = grün).

Auch Mischspeisen, die sich aus mehreren, unterschiedlich zu bewertenden Zutaten zusammensetzen, lassen sich mit dem System relativ leicht bewerten. Hierzu wird ein kleines Kalkulationsprogramm zur Verfügung gestellt, mit dem die Mischspeisen auch archiviert werden können. Somit stehen sie für spätere Speisepläne sofort zur Verfügung, müssen also nicht jedesmal eingegeben werden. Ähnliches trifft auch für Convenience-Produkte zu, die ja häufig auch als Mischspeisen angeboten werden. Die Angaben für diese Speisen reichen meist aus, um eine Bewertung vorzunehmen. Um die Ampelfarbe von Gerichten zu ermitteln, muss noch die jeweilige Speisemenge berücksichtigt werden - in Form einer Gewichtung. Die Gesamtbewertung von Gerichten ist ganz einfach und wird vom Programm völlig automatisch vorgenommen. Hierbei werden die Ampelpunkte addiert sowie die jeweiligen Portionsmengen. Die jeweiligen Summen werden dividiert, wobei auch wieder ein Ampelwert bezogen auf 100 g angegeben werden kann, also wie bei einzelnen Speisen. Es bedarf somit nur eines Maßstabs.

Wer sich sein Gericht aus einzelnen Komponenten selbst zusammenstellt, muss diese Gewichtung selbst vornehmen, da natürlich nicht für alle nur denkbare Kombinationen Berechnungen vorliegen können. Allerdings sind die Standard-Kombinationen problemlos zu berechnen und auszuloben. Bei Abweichungen vom Standard ist die individuelle Bewertung aber auch schnell möglich. Da die Portionsmengen der verschiedenen Speisen häufig ähnlich groß sind, reicht oft schon eine einfache Mittelwertbildung, z.B. grüne Hauptspeise, gelbe Beilage, rotes Dessert für zu gelb im Schnitt. Bei deutlich unterschiedlichen Portionsgrößen kann der Durchschnittswert meist ohne Hilfsmittel im Kopf interpoliert werden. Komplizierte Berechnungen sind für eine grobe Abschätzung jedenfalls nicht nötig. Beim GAS geht es nicht um eine scharfe Berechnung im Kommabereich.

Macht Ihr Ampelsystem eine Nährwertberechnung überflüssig? Wie wird sichergestellt, dass ausreichend Vitamine und Mineralstoffe in den Speisen enthalten sind?

Eine Berechnung aller wichtigen Nährstoffe im Rahmen einer Vollkost ist bei korrekter Bewertung der Speisen mit unserem Ampelsystem nicht mehr notwendig. Das liegt einmal daran, dass wir uns an der Pyramide der DGE orientiert haben, mit der eine qualitative Bewertung der Lebensmittel erfolgt. So wird z.B. Gemüse als „grün“ eingestuft. Vollkornprodukte werden wiederum höher bewertet als Weißmehlprodukte. Wer jedoch spezielle Nährstoffinformationen, z. B. für Diäten benötigt, wird auf Berechnungen oft nicht verzichten können, ganz abgesehen davon, dass diese verlangt werden. Wir haben außerdem in unserer Untersuchung Speisepläne unterschiedlicher Ampelbewertungen nährwertmäßig verglichen und festgestellt, dass ein grüner Speiseplan die Anforderungen an diversen Vitaminen und Mineralstoffen hervorragend erfüllt. Der gelbe Plan schnitt noch ganz gut ab, der rote hatte erhebliche Schwachstellen.

Im Übrigen sei darauf hingewiesen, dass die Nährwertberechnungen gerade in der GV recht ungenau sein können. Denn meist können nur die Big Four (Brennwert, Fett, Kohlenhydrate, Eiweiß) berechnet werden und das noch nicht einmal auf der Verzehrsebene. Exakte Berechnungen haben ergeben, dass es bei der Nährwertberechnung zu erheblichen Fehlaussagen, v.a. beim Fett, kommen kann. In Spezialveröffentlichungen ist dies von mir ausführlich dargelegt worden.

Wie hoch sind der personelle und zeitliche Aufwand bei Ihrem Ampelsystem?

Der Rechenaufwand ist vergleichsweise gering. Eine gute Voraussetzung ist die Kenntnis der Rezepturen sowie der Zubereitung bzw. Behandlung. Die Anwendung der gastronomischen Ampel sollte nach einer kurzen Schulung und Einarbeitungszeit des Küchenpersonals problemlos umsetzbar sein. Mit Routine kann ein Menü innerhalb von wenigen Minuten einer Ampelfarbe zugeordnet werden, eine Speise innerhalb einer Minute. Ich empfehle, die Bewertung den Fachkräften zu

Personalien

Firmen



Bye Bye Frau Rost



Wechsel in der Geschäftsleitung



Langjährige Mitarbeit



Burger im weißen Haus?



Starbucks Chef räumt Posten



Michael Peters sagt Hallo Pizza



Nach Weltumsegelung: Zurück ins alte Leben



Neue Marketing-Struktur bei Palux

Messen

Seminare

Horecava - 09.01.2017
eltec 2017 - 11.01.2017
Domotex - 14.01.2017
alle Termine ...

Warenkorb 

Sie haben 0 Artikel im Warenkorb

Home [Literatur](#) [Beverage](#) [Märkte und Trends](#) [Management](#)
Wein [Hotellerie](#)
Gemeinschaftsverpflegung [Schulverpflegung](#)
[Technik/Ausstattung](#) [Personalien](#)
Messen [Food](#) [Gastronomie](#)

Letzte Suchbegriffe

volpak | 984 | etikettiermaschine | 06 | prüfung | kärcher | milchanlieferung | prüfungen |

überlassen. Die Ergebnisse der Bewertungen in der Praxis sollten sicherheitshalber von im System geschulten Kräften, z.B. Oecotrophologen, noch eine Zeitlang überprüft werden.

Nährwertabelle, Software, Taschenrechner - welche Hilfsmittel braucht man zur Umsetzung Ihres Konzepts?

Zur Berechnung der Ampelfarben wird lediglich eine einfache Bewertungstabelle in Excel benötigt, in der die Formeln für die Berechnungen zur Verfügung gestellt werden. In diese Tabelle werden die jeweiligen Zutaten mit den dazugehörigen Punktzahlen, der Zubereitungsart sowie dem Fettgehalt eingetragen, die dann automatisch berechnet werden. Noch nicht einmal ein Taschenrechner ist hierfür nötig. Das GAS stellt außerdem ein kleines Hilfsprogramm zur Verfügung, um Mischspeisen problemlos bewerten zu können. Diese Mischspeisen sind auf diese Weise archivierbar und die Ergebnisse können für spätere Bewertungen erneut genutzt werden.

Wie bewertet man Convenience-Produkte, deren Rezepte man ja nicht kennt?

Dies ist in der Tat etwas schwieriger, aber lösbar. Hier kann man sich zunächst auf die Zutatenliste stützen, die laut LMKV angegeben werden muss, und zwar in sinkender Reihenfolge der Zutaten. Somit ist bekannt, ob überwiegend tierische oder pflanzliche Lebensmittel enthalten sind. Man weiß auch, um welche Lebensmittel es sich konkret handelt. Auch über den Fett- oder Zuckeranteil können via Zutatenliste Aussagen gewonnen werden. Ferner ist bekannt, wie das jeweilige Convenience-Produkt zubereitet wird, desgleichen in welchen Mengen es eingesetzt wird. Die Zubereitung kann natürlich auch abweichen, was entsprechend berücksichtigt wird. Nicht zuletzt sind von Convenience-Produkten meist die Big-Four bekannt, so dass man insbesondere den Fettgehalt kennt. Diese Informationen ermöglichen eine sichere Ampelbewertung.

Auf Currywurst und Pommes wird kein Gast für immer verzichten wollen. Wie kann er einschätzen, wie oft er auch gelb oder rot eingestufte Komponenten und Speisen essen darf?

Der komplette Verzicht dieser Speisen ist für eine vollwertige Ernährung gar nicht nötig. Daher sollen dem Gast mit einer Ampel-Monatskarte Anhaltspunkte zur Speisenplangestaltung geboten werden. Er setzt auf der im Scheckkartenformat angelegten Ampelkarte nach jedem Essen ein Kreuz oder einen Punkt hinter der entsprechenden Farbe. So behält er den Überblick über die jeweils verzehrte Anzahl und kann die ernährungsphysiologische Ausgewogenheit kontrollieren.

Wir geben verschiedene Verhältnisse der Ampelfarben an, die noch als günstig eingestuft werden können, z. B. Grün:Gelb:Rot = 12:6:2. In diesem Beispiel können 40 % aller Gerichte gelb oder rot sein.

Für welche Zielgruppen eignet sich diese Kennzeichnung?

Die Einführung dieses Ampelsystems halte ich nicht nur in der Betriebsgastronomie für sinnvoll, sondern auch z. B. in Studentenwerken oder in der Schulverpflegung. Eine ausgewogene Ernährung ist die Basis für eine hohe Leistungsfähigkeit. Darüber hinaus können die Gäste einiges über eine gesunde Menüzusammenstellung lernen und ihr Wissen auch im Alltag anwenden.

Es wurden auch schon Untersuchungen im Krankenhaus gemacht. Hier macht das GAS für die Patienten aufgrund der kurzen Liegezeit wenig Sinn. Allerdings von der Küche ist das System zur Optimierung der Rezepturen gut angenommen worden. Und auch die Mitarbeiter eines Krankenhauses profitieren sehr davon.

Wie profitiert davon die Küche, wie der Gast?

Die Kennzeichnung hilft zum einen den Küchenfachleuten, die Qualität ihrer Speisen schnell zu erkennen und zu optimieren. Durch eine mäßige oder schlechte Ampelfarbe werden sie motiviert, eine bessere Farbe zu erreichen. Da die Änderungen sehr schnell erfolgen können, sind auch sofort die erzielten Ergebnisse zu sehen. Viele Köche, die das System erprobt haben, entwickeln den Ehrgeiz, möglichst wenige rote Speisen anzubieten. Somit wird der Speisenplan insgesamt zum Besseren hin verschoben. Es ist aber nicht das Ziel des GAS, alle roten/ungünstigen Speisen zu eliminieren, schon allein deshalb nicht, weil dies bei bestimmten Speisen nicht oder nur sehr schwer möglich ist, z.B. Currywurst mit Pommes. Dies ist auch gar nicht nötig.

Weil das GAS leicht verständlich ist, gibt es dem Gast eine schnelle Orientierung bei der Auswahl. Durch eine Monatsübersicht weiß der Gast, wo er steht und ob er sich erlauben kann, seiner Vorliebe für ein weniger empfehlenswertes Gericht nachzugeben. Er kann also derartige Gerichte ohne "schlechtes Gewissen" essen, wenn er über vier Wochen zu einem guten Ergebnis kommt. Dies entspricht den langjährigen Empfehlungen der Wissenschaft, dass es nicht auf einzelne Speisen ankommt, sondern immer auf die Gesamternährung.

Sehr profitieren könnten auch Schüler, bei denen man noch den "Wettkampffaktor" einbauen kann. Dies wäre möglich, wenn man Sponsoren findet, z.B. Krankenkassen oder Sparkassen, die für besonders gute Schüler oder Klassen Preise ausloben. Die Bewertung würde dann völlig neutral über die Kassensysteme erfolgen. Entsprechende Lösungsansätze wurden bereits erfolgreich diskutiert.

Inwieweit unterstützen Sie Betriebe, die ein derartiges Ampelsystem einführen wollen?

Wir können nur Unterstützung über Projekte u. ä. durch unsere Studenten anbieten. Insbesondere durch Abschlussarbeiten können komplette Verampelungen inkl. von Optimierungsvorschlägen vorgenommen werden. Wer Interesse hat, wendet sich an mich: Volker.Peinelt@hsnr.de.

Herr Peinelt, herzlichen Dank für das Gespräch! kir

Rechenbeispiel „Spargel mit Salzkartoffeln“:

Qualität: Die Zutaten des Gerichts "Spargel mit Salzkartoffeln" decken das gesamte Qualitätsspektrum von 1 bis 4 ab (vgl. erste Spalte, Qualität). Kategorie 1 ist dabei am schlechtesten zu beurteilen wegen eines geringen Gehalts an hochwertigen Zutaten (betrifft hier die Sauce Hollandaise wegen ihres Fettgehalts). Der Spargel bekommt als Gemüse die beste Kategorie 4, die für einen hohen Gehalt an hochwertigen Zutaten steht.

Abzug Garen: Da beim Schinken kein weiterer Garschritt erfolgt, wird diese Zutat mit „0“ bepunktet, es erfolgt also kein Punkteabzug. Spargel und Salzkartoffeln, die ohne Fett gegart bzw. regeneriert werden, bekommen dafür einen Punkt Abzug, die zweitniedrigste Einstufung.

Abzug Zutat: Aufgrund des hohen Fettgehalts von 60 % bekommt die Sauce Hollandaise weitere Punkteabzüge, die bezogen auf die Menge errechnet werden.

Abzug Heißhalten: Da das Gericht nicht heißgehalten wird, werden hier keine weiteren Punkte abgezogen.

Speise pro 100 g: Eine hinterlegte Formel berechnet diesen Wert basierend auf den bisherigen Eingaben.

Port-Menge: Die Eingabe der Portionsmenge ist wichtig, um das Endergebnis bezogen auf eine Portion und daraus wiederum den Ampelwert pro 100 g Gericht berechnen zu können.

Anhand des Endwerts (Gericht pro 100 g) kann dem Gericht eine Ampelfarbe zugewiesen werden, in diesem Fall gelb. Würde man den Fettgehalt der Sauce Hollandaise reduzieren, könnte das Gericht vielleicht sogar grün erreichen.

kir/Redaktion GVmanager

Autor: sar

Artikel weiterempfehlen

Artikel drucken

Share on Facebook

Tweet