

DIE GEHEIMFORMEL FÜR EINEN STRESSFREIEN SAISONSTART

Struktur, die in der Küche funktioniert
ab Tag 1

Die ersten Tage einer Saison sind die Phase in der sich entscheidet, ob deine Küche spürt, dass sie vorbereitet ist oder ob sie hinterherläuft. Volles Haus, neues Personal, hohe Erwartungen.

Genau jetzt zeigt sich, ob deine Abläufe tragen, wenn es darauf ankommt. Mit diesem Leitfaden bekommst du ein System an die Hand, das dir klar macht, was du jetzt organisieren musst und wie du sicherstellst, dass dein Team vom ersten Gast an verlässlich arbeitet. Ohne Nervosität. Ohne Chaos. Ohne „Wer macht das?“.

Du kannst diese Struktur selbst aufbauen.

Oder du nutzt eine Lösung, die bereits alles für dich vorbereitet hat: **Unser Softwaretool für die moderne Küche**
CookingConcept | CoCo sogar mit fertigen Menüpaketen



01

Menü planen

Ein Menü ist weit mehr als eine Liste von Gerichten.

Es definiert deinen Einkauf, deinen Personalbedarf und den Stresslevel deiner ersten Tage.

Wer sein Menü vor der Saison strukturiert, gibt seiner Küche Stabilität, nicht dem Zufall.

Ein gut geplantes Menü schafft Ruhe: Allergene, Portionsgrößen, Synergien und Kosten sind geklärt, bevor der Service beginnt.

Dein Team weiß, wohin die Reise geht und du führst, statt zu improvisieren.



Damit du sofort starten kannst, geben wir dir ein **Planungswerkzeug für 7 Tage**. So kannst du dein Menü komplett selbst entwickeln:

↓ **DOWNLOAD**

Oder du sparst dir die gesamte Planung:

Unser fertiges 7-Tage-Menüpaket in Cooking-Concept

 Halbpension, professionell rezeptiert

 Mengen, Allergene, Arbeitsschritte

 Produktionsplanung inklusive

 Sofort einsetzbar bei dir im Betrieb

So einfach gehts:

Abonnieren

Du wählst auf unserer Website das CoCo Medium Paket
(7 Tage kostenlos testen)

Menü auswählen

Du suchst dir ein Menüpaket aus, das zu deinem Betrieb passt
(schreib uns eine Mail mit deiner Auswahl)

Freischaltung

Wir aktivieren dir alle Inhalte in deinen Account, alles digital in CoCo

Hier Menüs einsehen

O2

Einkauf



Smart vorbereitet. Wareneinsatz im Griff.

Ein erfolgreicher Saisonstart entscheidet sich im Einkauf.

Wenn du jetzt definierst, was du wann und in welcher Menge brauchst, laufen deine Abläufe hinterher stabil und wirtschaftlich.

Ein klar strukturierter Einkauf sorgt dafür, dass:

- Artikel, Packungsgrößen und Qualitäten feststehen
- Lieferantenpreise vorab verhandelt sind
- Bestelllisten im Onlineshop bereits eingerichtet sind, bevor der Stress startet
- dein Team nicht raten muss, sondern weiß, was kommt

Die Folgen spürt man direkt: weniger Verluste, weniger Stress, weniger Kosten. Vorbereitung ist hier kein Nice-to-have, sie entscheidet über deine Marge.

Bsp. Bestelllisten im Onlineshop:

The screenshot shows the 'myHOGAST' online shop interface. At the top, there's a navigation bar with the logo, user name 'Halo Andreas Lechner', and links for 'UNSERE DIENSTLEISTUNGEN', 'WISSEN', 'WERKZEUGE', and 'ÜBER HOGAST'. Below this is a search bar with 'ARTIKEL BESTELLEN' and a dropdown menu showing 'Alle Artikel'. To the right of the search bar are icons for 'Lieferpartner suchen' and 'Einkaufskorb'. The main content area is titled 'MEINE BESTELLLISTEN' and features a table with the following data:

Name	Anzahl der Artikel	Mitglied	Subuser	Weitere Aktionen
01.Frühstücksliste	51		Alle	
Bar - Non Food	7		Alle	
Besteck & Glas	19		Alle	
Fleisch	0		Alle	
Getränke - Bar Sirups	13		Alle	

Und genau das macht CoCo für dich leichter

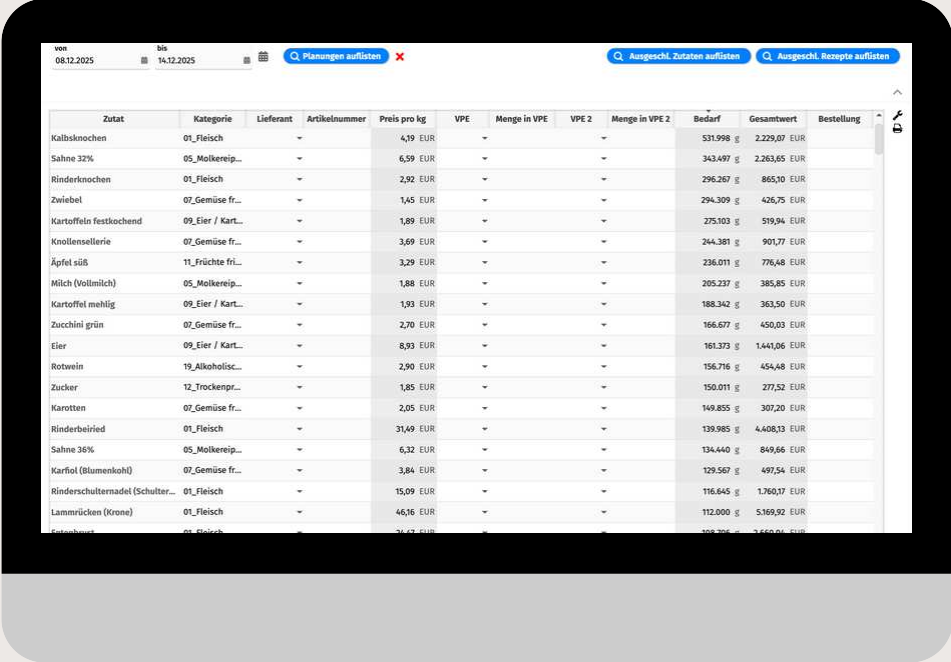
Wenn deine Menüs in CoCo digital hinterlegt sind (oder du unser Menüpaket nutzt), entstehen alle Bestellmengen automatisch, auf Basis deiner Gäste- und Portionszahlen.

Du siehst sofort:

- welche Produkte du brauchst
- in welchen Packungsgrößen
- zu welchen Mengen
- mit voller Kostentransparenz, bevor du bestellst

Deine Bestelllisten kannst du dann direkt in den Onlineshop übertragen. Keine Korrekturen. Keine grauen Zahlen. Keine Bauchgefühle. Du bestellst genau das, was dein Betrieb wirklich braucht. Nicht mehr. Nicht weniger.

Bsp. Warenanforderung eines 7-Tages-Menüplan mit nur 2 Klicks:



Zutat	Kategorie	Lieferant	Artikelnummer	Preis pro kg	VPE	Menge in VPE	VPE 2	Menge in VPE 2	Bedarf	Gesamtwert	Bestellung
Kalbsknochen	01_Fleisch			4,59 EUR					531.998 g	2.229,07 EUR	
Sahne 32%	05_Molkereip...			6,59 EUR					343.497 g	2.263,65 EUR	
Rinderknochen	01_Fleisch			2,92 EUR					296.267 g	865,90 EUR	
Zwiebel	07_Gemüse fr...			1,45 EUR					294.309 g	426,75 EUR	
Kartoffeln festkochend	09_Eier / Kart...			1,89 EUR					275.103 g	519,94 EUR	
Knollensellerie	07_Gemüse fr...			3,69 EUR					244.381 g	901,77 EUR	
Äpfel süß	11_Früchte fr...			3,29 EUR					236.011 g	776,48 EUR	
Milch (Vollmilch)	05_Molkereip...			1,88 EUR					205.237 g	385,85 EUR	
Kartoffel mehlig	09_Eier / Kart...			1,93 EUR					188.342 g	363,50 EUR	
Zucchini grün	07_Gemüse fr...			2,70 EUR					166.677 g	450,03 EUR	
Eier	09_Eier / Kart...			8,93 EUR					161.373 g	1.441,06 EUR	
Rotwein	19_Alkoholisc...			2,90 EUR					156.716 g	454,48 EUR	
Zucker	12_Trockenpr...			1,85 EUR					150.011 g	277,52 EUR	
Karotten	07_Gemüse fr...			2,05 EUR					149.855 g	307,20 EUR	
Rinderbeiried	01_Fleisch			31,69 EUR					139.985 g	4.408,33 EUR	
Sahne 36%	05_Molkereip...			6,32 EUR					134.440 g	849,66 EUR	
Kartoffl (Blumenkohl)	07_Gemüse fr...			3,84 EUR					129.567 g	497,54 EUR	
Rinderschulternadel (Schulter...	01_Fleisch			15,09 EUR					116.645 g	1.760,37 EUR	
Lammrücken (Krone)	01_Fleisch			46,16 EUR					112.000 g	5.169,92 EUR	
Entenbrust	01_Fleisch			31,13 EUR					108.706 g	3.400,01 EUR	

O3

Produktion



Professionelle Küchenarbeit entscheidet sich lange vor dem Service. Nicht am Pass, nicht im Stress, sondern dort, wo du festlegst, welche Komponenten vorproduziert werden und welche frisch entstehen müssen.

Wenn du diese Entscheidung vor der Saison triffst:

- verteilt sich der Aufwand über die Woche
- dein Team arbeitet ruhig und effizient
- Qualität bleibt konstant, auch bei Personalwechsel
- niemand muss diskutieren oder improvisieren

Damit das funktioniert, braucht es die richtige Haltbar-Methode.

EXPERTENTIPPS ZUR HALTBARMACHUNG

Welche Methode du zur Haltbarmachung wählst hängt vor allem von deinen Lagerkapazitäten ab:

Viel TK-Platz → effiziente Vorproduktion durch Einfrieren
Großes Kühlhaus → ideal für pasteurisierte Produkte im Kochbeutel
Wenig Lagerraum → tägliche Frischproduktion: geschmacklich top, aber weniger produktiv, weil Zeitaufwand fast gleich bleibt – egal ob 10 oder 100 Portionen (Suppe, Sauce, Creme, Mousse usw.)

Ebenso entscheidend ist deine Personalstruktur:

Wenn das Team abends anspruchsvoll anrichtet, braucht es tagsüber produktive Aufgaben wie Vorproduktion. Sind Kräfte tagsüber gebunden (Frühstück, Bistro, Personalesen, Lieferungen), hilft es enorm, wenn Hauptkomponenten bereits fertig sind und abends nur noch finalisiert werden.

Grundsatz:

Nichts wird gelagert ohne klare Beschriftung.

Inhalt + Produktionsdatum = Pflicht.

Sonst wird aus Vorbereitung schnell ein Risiko.

TIEFKÜHLEN

Ideal, wenn viel TK-Platz vorhanden ist

- ✓ gefriergeeignete, splittergeschützte Verpackung verwenden
 - ✓ alles vorher sauber portionieren
 - ✓ auf maximale Lagerdauer achten:

Fettfisch & fettreiche Fleischteile: max. 3 Monate

Generell: max. 6 Monate

Perfekt für:

Fonds, Saucen-Basen, Ragoûts, Desserts ohne hohe Fett-/Milchanteile

PASTEURISIEREN

LANGE HALTBARKEIT OHNE TIEFKÜHLEN

Pasteurisieren ist ideal, wenn du viel Kühlhausplatz hast und Komponenten mehrere Wochen stabil lagern möchtest bei voller Qualität.

So machst du es richtig:

Kochen → schnell abkühlen → vakuumieren

Im Dampf bei 100°C auf 80°C Kerntemperatur erhitzen

Sofort wieder kalt runterkühlen (nie im KH, nie bei RT)

Erst einlagern, wenn ca. 3°C erreicht sind

→ Keine lauwarmen Beutel stapeln

Wiedererwärmen:

Im Beutel heißdämpfen und direkt in die Bain Marie

→ sauber, schnell, kein Verlust

Haltbarkeit:

2–4 Monate, je nach Inhalt

Mit Sahne: eher kürzer

Ohne Sahne + sauber gearbeitet: Saisonhaltbar

Perfekt für:

Suppen, Fonds, Saucen, Pürees, Menükomponenten
(Finish & Garnitur bleiben à la minute)

Natürlich kannst du deine Produktion komplett selbst planen. Aber du kannst dir diese Zeit auch sparen.

Wir haben die Arbeit für dich bereits erledigt:

- Produktionsmengen für die ersten Tage sind fix definiert
- Komponenten sind sauber getrennt in Vorproduktion und à la minute
- Verantwortlichkeiten sind klar zugeordnet, jeder weiß, was zu tun ist

Und das Beste:

Du siehst alles auf einen Blick in CoCo:

- Wer macht was?
- Bis wann?
- In welchem Umfang? (Gästezahlen hinterlegt)

Du musst nicht managen, was längst geregelt ist.

Du führst und wir liefern die Struktur.

Steuern statt retten.

Bsp. Produktionsplanung in CoCo

		Mitarbeiter	Status
02.12.2025 - ToDo Liste Openingweek Dienstag			
◦ Tomaten- Kichererbsencreme	4.202,00 g	Anna Muster	in Arbeit
◦ Gewürz-Käsekuchen	7.058,00 g	Jan Weber	erledigt
◦ Schokoladen Tarte	5.482,32 g	Anna Muster	offen
◦ Mandel-Buchweizenbällchen, roh	5.280,00 g	Anna Muster	offen
◦ Rote Rüben Gnocchi, roh	3.578,91 g	Jan Weber	warten
◦ Kalbsrahmgulasch	24.136,05 g	Jan Weber	in Arbeit
◦ Speckbohnenbündel roh	4.196,26 g		
◦ Karottenpüree "vegan"	7.597,00 g		
◦ Zimtousse mit Birnentörtchen	6.500,00 g		
◦ Topfenmousse	3.608,20 g		
◦ Sauce Bechamél	5.864,00 g		
◦ Demi Glace	24.357,41 g		
◦ Petersilienspätzle, gekocht	10.274,58 g		
◦ Schlutzkrapfen roh	2.500,00 g		
◦ Sauce Arrabiata	11.772,89 g		
◦ Bratapfel-Parfait	3.342,00 g		

O4

Die ersten Tage



Die ersten Tage einer Saison sind die härteste Prüfung für jede Küche: volles Haus, neue Abläufe, oft ein Team, das sich noch findet. Genau jetzt entscheidet sich, ob du führst oder nur hinterherläufst.

Was jetzt zählt, ist nicht Geschwindigkeit, sondern Struktur:

- Dienstpläne, die sich am Menü & an der Gästefrequenz orientieren
- Aufgaben, die klar zugeteilt sind, bevor die Hektik beginnt
- Standards, die sichtbar sind und nicht erklärt werden müssen
- Kurze Briefings zu Dienstbeginn: Was läuft? Was fehlt? Was wird angepasst?
- Kontrolle am Buffet: Volumen prüfen, Verluste reduzieren
- 3-Minuten-Review am Abend: Was war gut? Was wird verbessert?

So entsteht Verlässlichkeit, auch wenn nicht jeder jeden Handgriff kennt.

Du steuerst den Tag - nicht der Tag dich.



To-do-Liste: Das stärkste Führungsinstrument

Eine gute To-do-Liste hält die Küche arbeitsfähig, auch wenn es schnell geht. Sie macht sichtbar, was sonst im Kopf hängt.

Worauf es ankommt:

- Am Vortag planen: Engpässe früh erkennen
- Vom Helfer zur Führungskraft: erst KH/Lehrling/Commis, dann CdP, zuletzt Küchenchef
- Zeitbedarf notieren: realistische Minuten → keine Überlastung
- Dienstplan einbeziehen: wer da ist, steuert die Aufgaben
- Alles drauf: vom Mise en Place bis Personalesen

Jeder arbeitet zielgerichtet statt „irgendwas“.

Damit du sofort loslegen kannst, bekommst du von uns eine **To-do-Listen-Vorlage** zum Download

↓ DOWNLOAD

Bsp. Produktionsplanung & ToDo's in CoCo

		Mitarbeiter	Status
◦ Schweinebauch "sous vide"	762,47 g	Content Master ×	erledigt ×
◦ Weißbrotcroutons	760,00 g	Content Master ×	erledigt ×
◦ Schokohippe	505,00 g	Content Master ×	erledigt ×
◦ Birnenragoût	4.420,00 g	Content Master ×	in Arbeit ×
◦ Minestronefond	27.308,42 g	Content Master ×	warten ×
◦ Personalesen Mittag:		Content Master ×	offen ×
◦ Personalesen Abend:			
◦ Mitarbeiter empfangen, den Betrieb und Küche zeigen			
◦ HACCP Schulung			
◦ COCO Einschulung			
◦ Arbeitsstandards schulen			
◦ Küchenmonitoring (Bonabwicklung) schulen			
◦ Lieferung verräumen			
◦ Küche reinigen			

Die Produktionsstandliste zeigt dir nicht nur, was aktuell bereitsteht sie macht auch klar sichtbar, was zeitnah nachproduziert werden muss. Du siehst sofort, welche Komponenten zur Neige gehen und kannst auf dieser Basis gezielt die nächste Produktionsliste erstellen.

So weiß dein Team jederzeit:

- Was nachproduziert wird
- In welcher Menge
- Für welchen Menütag
- Bis wann es fertig sein muss

Keine Schätzerei, kein „Wo stehen wir eigentlich?“ die Planung orientiert sich am realen Verbrauch, nicht am Bauchgefühl. Der Bestand gibt den Takt vor. Du steuerst die Produktion, kontrolliert und effizient.

Bsp. Produktionsstandliste in CoCo

Betrieb		All Content									
Name		Produktionsstandliste HP Menüplan 4*									
Rezept		Verpackung	Notiz	Menge	Lagerplatz	SOLL Stand	IST Stand	Info	aussch		
1	Demi Glace	Kochbeutel (sous v	300x400 SV	✍	3,00 kg	Produktionskühlhaus	20 beutel	beutel	✍	☐	
2	Grundsuppe, weiß	Kochbeutel (sous v	300x400 SV	✍	3,00 kg	Produktionskühlhaus	20 beutel	beutel	✍	☐	
3	Rindsuppe	Kochbeutel (sous v	300x400 SV	✍	3,00 kg	Produktionskühlhaus	20 beutel	beutel	✍	☐	
4	Tomatensauce	Kochbeutel (sous v	300x400 SV	✍	3,00 kg	Produktionskühlhaus	20 beutel	beutel	✍	☐	
5	Petersilienspätzle, gekocht	Vakuumbbeutel	300x400	✍	1,50 kg	Tiefkühlhaus	10 sack	sack	✍	☐	
6	Apfelragoût	Kochbeutel (sous v	200x300 SV	✍	1,00 kg	Produktionskühlhaus	10 beutel	beutel	✍	☐	
7	Hühnersuppe	Kochbeutel (sous v	300x400 SV	✍	3,00 kg	Produktionskühlhaus	10 beutel	beutel	✍	☐	
8	Kalbsbackerl "sous vide"	Kochbeutel (sous v	300x400 SV	✍	3,00 kg	Produktionskühlhaus	10 beutel	beutel	✍	☐	
9	Kalbsrahmgulasch	Kochbeutel (sous v	300x400 SV	✍	3,00 kg	Produktionskühlhaus	10 beutel	beutel	✍	☐	
10	Karfiolpüree	Kochbeutel (sous v	200x300 SV	✍	1,00 kg	Produktionskühlhaus	10 beutel	beutel	✍	☐	
11	Pilzjus "vegan"	Kochbeutel (sous v	200x300 SV	✍	1,00 kg	Produktionskühlhaus	10 beutel	beutel	✍	☐	
12	Rinderschulternadel, klassis...	Kochbeutel (sous v	300x400 SV	✍	3,00 kg	Produktionskühlhaus	10 beutel	beutel	✍	☐	
13	Sauce Arrabiata	Kochbeutel (sous v	300x400 SV	✍	3,00 kg	Produktionskühlhaus	10 beutel	beutel	✍	☐	
14	Sauce Bechamél	Kochbeutel (sous v	200x300 SV	✍	1,00 kg	Produktionskühlhaus	10 beutel	beutel	✍	☐	
15	Chorizo- Risottofrühlingsrolle	Vakuumbbeutel	300x400	✍	10,00 stk	Tiefkühlhaus	8 sack	sack	✍	☐	

Warum diese Roadmap funktioniert

Weil du damit die größten Risiken zum Saisonstart ausschaltest:

- ✓ Du arbeitest wirtschaftlich und planbar
- ✓ Du bestellst exakt, statt „auf Verdacht“
- ✓ Du entlastest dein Team mit klaren Zuständigkeiten
- ✓ Du reduzierst Stress, bevor er entsteht
- ✓ Du gibst deinem Betrieb Stabilität - schon ab Tag 1

Gastronomie bleibt anspruchsvoll.

Aber dein Start in die Saison muss es nicht sein.

Unser Küchentool für moderne Küchen - Cooking Concept

Wenn Struktur nicht in der Schublade liegen, sondern funktionieren soll.

CoCo nimmt dir keine Verantwortung, aber viel Arbeit ab:

- Mengen automatisch berechnet, passend zur Gästezahl
- Rezepte & Allergene jederzeit griffbereit
- Produktionspläne pro Tag & Rolle klar visualisiert
- Bestelllisten in Sekunden generiert
- Wissen gesichert, unabhängig vom Personal
- Standards sichtbar für alle, nicht nur für den Chef

Das Ergebnis:

Eine Küche, die funktioniert, weil alle verstehen, wie sie funktioniert.

Wenn du möchtest, setzen wir es gleich mit dir um

- Wir hinterlegen deine Menüs digital
- Wir erstellen Produktions- und Bestellpläne für deinen Start
- Wir machen Standards für dein Team nutzbar
- Wir sorgen dafür, dass ab dem ersten Gast alles läuft

Deine drei Optionen *je nachdem, was du brauchst*



Menüpaket - sofort startklar

Ein fertiges 7-Tage-Menü inklusive Rezepten, Mengen, Allergenen und Abläufen.
Du musst nichts entwickeln oder übertragen, einfach nutzen.

ZUM MENÜPAKET

Die CoCo Software - Struktur, die trägt

Alles ist klar dokumentiert, digital abrufbar und für das Team verständlich:
Produktion, Rezepte, Bestellvorschläge, Verantwortlichkeiten.
Kostenlos & unverbindlich 7 Tage testen

KOSTENLOS TESTEN

Dienstleistung - wir setzen alles für dich um

Wenn du willst, übernehmen wir die komplette Vorbereitung:
Menüs hinterlegen, Mengen definieren, Standards sichtbar machen,
Produktions- & Bestellpläne für deinen Saisonstart fixieren.
Du führst. Wir nehmen dir die Vorbereitung ab.

ZUR WEBSEITE



Cooking Concept

by Balecon GmbH

Bodenfeld 6

6392 St. Jakob in Haus

Österreich

✉ E-Mail: office@cooking-concept.com

<https://www.cooking-concept.com>

<https://www.balecon.at>

Instagram: @cookingconcept.coco

Facebook: @cookingconcept.coco

**Hier zeigen wir dir regelmäßige Features,
Tipps und echte Küchenpraxis.**

DEMOTERMIN BUCHEN