

# Die Chemie stimmt



Wenn man so will, sind wir am Ziel einer langen Reise. Die Perfektion der besten Art und Weise. Denn es gibt sie tatsächlich ... Die Lösung, wenn mal was hakt, so wertvoll, dass man nie darauf verzichten mag.

**D**as Leben ist kein Ponyhof. Das haben mittlerweile alle Menschen begriffen. Insbesondere die letzten drei Jahre hatten es in sich, geprägt von Pandemie, Personalmangel und Preisanstiegen. Ein Ende nicht in Sicht. So ziemlich jede Branche hat einstecken müssen. Manche mehr, manche weniger. Die volle Packung bekommen und drauf sitzen geblieben sind die, die normalerweise den Staffstab ans Ende der Nahrungskette weiterreichen: Der gesamte Außer-Haus-Markt.

Mittlerweile hat sich die Lage etwas akklimatisiert, allerdings nur in Teilen, denn das Fehlen von geeigneten Arbeitskräften insbesondere in Gastronomie und Hotellerie macht sich nach wie vor deutlich bemerkbar. An dieser Stelle kommt RUNGIS express (jetzt R express) ins Spiel, der Großhändler mit qualitativ hochwertigen Lebensmitteln für Kunden des gesamten HoReCa-Bereichs.

## Mise en Place ist die Lösung

Denn mit den qualitätsvollen Mise-en-Place-Produkten lässt sich nicht nur in schwierigen Zeiten arbeiten. Ohne die Bereitstellung (frz. mise en place = an den rechten/



*Für einen flüssigen Ablauf immer wiederkehrender Prozeduren in Küche und Service gilt es, perfekt vorbereitet zu sein und im optimalen Falle alles dafür bereitgestellt zu haben.*

richtigen Ort gestellt) von Küchengeräten und die Vorbereitung der jeweiligen Zutaten vor dem eigentlichen Kochen geht im Grunde gar nichts. Die Vorteile dieser feinen Helferlein liegen klar auf der Hand: Die Organisation in der Küche wird zum Kinderspiel, die Produktivität erhöht, Kalkulationssicherheit geboten, Zeitersparnis großgeschrieben und überhaupt die Arbeit an sich erleichtert. Nur, um mal ein paar Stichworte zu nennen.

R express Küchenchef und Produktentwickler André Wolff hat eine Reihe von Basis-Produkten kreiert, die alle Posten innerhalb der Küchenbrigade, wie beispielsweise Entremetier, Gardemanger und Saucier bei ihrem täglichen Tun unterstützen. Erfahrungsgemäß ist es in Gastronomie und Hotellerie von enormer Bedeutung, dass hinter den Kulissen alles seinen gewohnten Gang geht. Mehr noch: Für einen flüssigen Ablauf immer wiederkehrender Prozeduren in Küche und Service gilt es, perfekt vorbereitet zu sein und im optimalen Falle alles dafür bereitgestellt zu haben.

## Von Koch zu Koch

Genau zu wissen, was die Kunden aus Gastronomie und Hotellerie brauchen, ist unter anderem möglich mit Mitarbeitern, die einen gastronomischen Hintergrund und ähnliche Erfahrungen erlebt haben. Daher schätzen die Kunden von R express es auch besonders, dass am anderen Ende der Leitung ein Experte aus den eigenen Reihen sitzt, der ihnen souverän, individuell, persönlich und kompetent auf Augenhöhe begegnet.

„Alte Hasen“ aus der Lebensmittelbranche wie R express, kennen den Lebensmittel-

markt aus dem Effeff. Dazu gehört auch, sich weiterzuentwickeln und Trends aufzugreifen, statt nur auf Altbewährtes zu setzen. So hat R express, eine der größten Handelsgesellschaften für qualitativ hochwertige Lebensmittel in Europa, erkannt, dass zum Beispiel Feinkost ein ziemlich dehnbarer Begriff ist. Wurden bei den Anfängen von R express vor 45 Jahren ähnlich wie bei anderen Feinkosthändlern noch Delikatessen wie etwa Schnecken, Foie Gras, Kaviar und edle Ragouts nachgefragt, hat sich der Fokus in der Gastronomie gewandelt.

## Alles kann, nichts muss

Was früher en vogue war, ist heute passé. Oder kommt alle Jahre wieder. Da die Geschmäcker bekanntlich verschieden sind, geht es den Gästen heute mehr um den ganzheitlichen Genuss. Statt lustvoll zu schmelgen, wird dem Zeitgeist entsprechend, ein nachhaltigerer, bewusst gesunderer Lebensstil gepflegt. Zu höherem Umweltbewusstsein gesellen sich Allergien und etliche Unverträglichkeiten. Das gab es früher zwar auch schon, wurde damals nur nicht so gewichtet. In den letzten Jahren haben sich Carnivoren zu gemäßigten Flexitariern gewandelt, die nur sporadisch Fleisch zu sich nehmen. Dieses muss dann aber besonders gut sein und von Tieren aus Freilandhaltung stammen.

## Die Mischung macht's

Zum Dessert gibt es bei echten Genießern nach dem sautierten Onglet vom US-Angus z. B. einen Schicht-Kuchen mit Mango und Limone auf einem Schalenfrüchte-Boden, mit Kornblumenblüten als Topping. Glutenfrei und vegan. Unabhängig, in welche Richtung der Mainstream sich bewegt, da der Fokus bei Gästen und damit auch in der Küche



*Statt lustvoll zu schmelgen, wird dem Zeitgeist entsprechend, ein nachhaltigerer, bewusst gesunderer Lebensstil gepflegt.*

auf Genuss UND Gesundheit liegt, muss die Gastronomie flexibel auf die Bedürfnisse ihrer Gäste eingehen. Gut, wenn man dann einen Lieferanten an der Hand hat, der die Branche wie seine Westentasche kennt, Trends frühzeitig auf dem Schirm hat und postwendend reagiert. R express ist so ein Lieferunternehmen, dessen Gründer schon damals, Ende der Siebziger, wusste, was zu tun ist. Denn als es dem Bonner Gastronom Karl-Heinz Wolf zu bunt wurde, weil sich in seinem Lieferdunstkreis nirgends qualitätsvolle Lebensmittel auftreiben ließen, hat er die Dinge selbst in die Hand genommen.

## Ultrafrische Lebensmittel

Seine Fahrt zum Pariser Großmarkt war der Anfang vom RUNGIS express (jetzt R express), auch weil andere Gastronomen in den Genuss frischer Lebensmittel und anderer Delikatessen kommen wollten. Regelmäßig. Mittlerweile bezieht R express auch direkt von den Produzenten. Insgesamt sind rund 10.000 ultrafrische, qualitätsvolle Lebensmittel aus 80 Ländern bei R express gelistet: Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte, Obst und Gemüse, Molkereiprodukte, vegane Produkte und vieles mehr. Fünfmal die Woche wird ausgeliefert, zu allen Kunden des HORECA-Sektors, permanent gekühlt mit eigener LKW-Flotte quer durch die Republik. Das ist R express. Der Garant für Qualität.



**RUNGIS express GmbH**

Am Hambuch 2

D-53340 Meckenheim/Rhld.

0049-2225-883-0

info@rungsixpress.com

www.rungsixpress.com

