



[Home](#) ▶ [Archiv](#) ▶ [2015](#) ▶ [09](#)

Branchenfokus:

Ausgabe 09/2015, 08.09.2015

Die Convenience Food – Manufaktur

Wer schnell seinen Hunger stillen und trotzdem warm essen möchte, kann sich aus einer Fülle an Produkten aussuchen wonach er Lust hat. Ein (noch) kleines Unternehmen hat jetzt mit seinen hausgemachten Suppen und Eintopfgerichten dieses Sortiment erweitert.

Autor: Redaktion

Bilder: LaZoupa

Selber Kochen war in früheren Zeiten an der Tagesordnung und völlig selbstverständlich. Heute ist die aufwendige Zubereitung einer Mahlzeit mit frischen Zutaten aus Zeitgründen vielfach nur noch eine Tätigkeit am Wochenende. Doch wenn es schnell gehen muss, oder einfach die Lust zum Kochen fehlt, ist der Griff zu Convenience Food sehr beliebt. Demzufolge ist die Produktpalette gross. Von der Tiefkühlpizza über Gulasch in der Dose bis hin zur Suppe aus der Tüte ist alles vorhanden, was der Markt verlangt. Und eigentlich erweckt diese Vielfalt den Anschein, als gäbe es schon alles. Doch seit einiger Zeit hat die Convenience Food-Palette eine Produktserie mehr. Hinter dem Namen LaZoupa verbergen sich tiefgekühlte Suppen und Eintopfgerichte, die der Betrieb noch ganz nach «Grossmutter-Art» zubereitet.

Alles aus einem Topf.

Die Idee zu der vollständigen Mahlzeit aus einem Topf war schon länger im Kopf des «Erfinders» und Unternehmers Ivan Scotti. Doch zur Umsetzung kam es erst während seiner Zeit als Single. «Ich bin kein guter Koch, esse aber gerne und wenn ich nicht jedes Mal in ein Restaurant gehen will, muss ich mir eben selber was kochen. So habe ich begonnen, den Gedanken der einfach und schnell zubereiteten Mahlzeiten, in die Realität umzusetzen. Damit

konnte ich auch gleich meinen lang gehegten Wunsch – ein Produkt selber zu entwickeln und zu vermarkten – Wirklichkeit werden lassen», erzählt der Gourmet, der eigentlich aus der Werbebranche kommt. Dafür hatte er einen befreundeten Koch gebeten, ihm mal 10 Suppen und Eintopfgerichte zu kochen und einzufrieren, damit er diese dann essen kann, wenn er Lust dazu hat. «Wir profitierten auch in der Agentur davon, da wir oft unregelmässig und bis spät in die Nacht arbeiten. Da ist es sehr bequem, einfach zum Kühlschrank zu gehen und sich eine gehaltvolle Suppe oder einen Eintopf warm zu machen. Mit einem Teller habe ich eine vollständige, leckere und sättigende Mahlzeit», so Scotti. Der Erfolg in der eigenen Werbeagentur zeigte dem Gourmet, dass es das Produkt ist, das er lancieren wollte. Denn so wie er und seine Mitarbeiter nicht immer auf Pizza und Co. zurückgreifen wollten, wenn es mal schnell gehen soll, übertrug der findige Werber diesen Gedanken auch auf andere Unternehmen und stellte einen Lieferservice für Firmen und Privatpersonen auf die Beine. So bekommen Kunden bei einer Mindestbestellmenge ihre Bestellung tiefgefroren geliefert und können bei Bedarf schnell ein leckeres Gericht geniessen.

Von Hand gemacht.

Die Zubereitung erfolgt noch komplett von Hand. «In unserer Produktion in Gossau haben wir eine voll ausgestattete Küche mit Kesseln, Steamer, Schockfreezer und so weiter. Da wir alles manuell machen, ist das ganze natürlich noch personalaufwendig. Unter der Aufsicht von zwei Köchen rüsten, schneiden, kochen und wiegen Hilfskräfte, die wir auf stundenbasis angestellt haben, jede einzelne Zutat», sagt Scotti. Das Kochen jeder Zutat ist dabei ernst gemeint, denn auch Kräuter wie Petersilie oder Basilikum werden kurz erhitzt, damit die Gerichte auch die Haltbarkeitsdauer von 6 Tagen – nach dem Auftauen – im Kühlschrank durchhalten.

Damit auch in jedem 450 g Becher exakt die Menge jeder einzelnen Zutat enthalten ist, die auf der Verpackung ausgewiesen ist, erfolgt das Verwiegen von Hand. «Unsere Köche geben die genaue Menge von allem vor und unsere Hilfskräfte wiegen dann Gemüse, Fleisch, Linsen, Couscous und so weiter exakt ab. Da unser Umsatz mit 100 000 Bechern pro Jahr noch nicht den Umfang erreicht hat, den wir anstreben, kochen wir noch manuell und werden es auch in Zukunft tun. Doch die neue Produktionsanlage ist so ausgerichtet, dass wir erweitern und das Wiegen und Verpacken automatisieren können, was wir in den nächsten Jahren anstreben», erklärt der Unternehmer.

Ruck zuck fertig.

Der Conveniencegedanke zeigt sich auch in der Verpackung. Für die Becher hat der Erfinder mikrowellentaugliches Polypropylen gewählt: «Unsere Produkte lassen sich direkt im Becher zubereiten. Kunden müssen sie dann nur noch in eine Schüssel geben und fertig ist der Genuss. Für Personen, die eine traditionelle Erwärmung im Topf bevorzugen ist das natürlich auch möglich.»

Tiefgekühlt unterwegs.

Für die Vermarktung der gefrorenen Suppen und Eintöpfe nutzt Scotti einen Lieferservice. Dieser bringt die Bestellungen sowohl zu Privatpersonen als auch zu Unternehmen oder zu den rund 150 Verkaufsstellen in der Schweiz. Das sind nicht nur das eigene Restaurant und die zwei Take aways in Zürich, sondern auch Bäckereien, Metzgereien, Einzelhandelsgeschäfte und Cafeterien. Zudem sind die Eintopfgerichte auch im Detailhandel zu finden. Zusammen mit dem Lieferservice ist das Convenience Food damit in der ganzen Schweiz erhältlich.

Ein Hauptgericht oder zwei Vorspeisen.

Für den Unternehmer war es wichtig, die Eintopfgerichte so zu entwickeln, dass sie für eine Hauptmahlzeit oder für zwei Vorspeisen ausreichen: «Wenn ich nicht viel Zeit oder Lust zum Kochen habe, freut es mich, wenn ich mit einem Teller gut gegessen habe und satt bin. Vor diesem Hintergrund haben wir die Gerichte entwickelt und die Zutaten zusammen gestellt. Sie reichen von einer Ein-Zutaten-Suppe wie Tomaten- oder Kürbissuppe bis hin zu einem indischen Linsengericht, einem Pot au feu oder Couscous mit Gemüse und Hackfleischbällchen. Je nach Lust und Laune kann ich abwechseln und auch eine kulinarische Weltreise machen.»

Weitere Informationen:

LaZoupa, www.lazoupa.ch





Die Gerichte sind in mikrowellentauglichen Bechern abgepackt und lassen sich daher direkt in der Verkaufsverpackung erwärmen



NEWS
PRODUKTE
ARCHIV
SERVICE
INDUSTRIE-JOBS

HOME
ABO
KONTAKT
MEDIADATEN
SUCHE

SWISSPROFESSIONALMEDIA AG

Grosspeterstrasse 23
Postfach
CH-4002 Basel

Tel. +41 58 958 96 96
Fax +41 62 958 96 90
info@s-p-m.ch

UNSERE FACHMEDIEN

» polyscope

Diese Webseite benutzt Cookies, um den Besuchern das beste Webseiten-Erlebnis zu ermöglichen. Ausserdem werden teilweise auch Cookies von Diensten Dritter gesetzt. Weitere Informationen erhalten Sie in den [Allgemeine Geschäftsbedingungen](#) und in der [Datenschutzerklärung](#)

[Hier klicken](#) um Google Analytics OptOut-Cookie zu setzen

... mit Microsoft, um Google Analytics OptOut Cookie zu setzen

Ok, verstanden