

# BLOCK MENÜ

DIE ZUKUNFT DER  
GASTRONOMIE BEGINNT  
IN DER KÜCHE.



# BLOCK MENU

Frische Küche



Frische Convenience  
feinster Qualität.

Individuelle  
Gastronomiekonzepte.

Küchenmanagement  
mit System.

„MEINE GARNITURKÜCHE  
BEDEUTET EINE FEINE  
À-LA-CARTE-KÜCHE MIT WE-  
NIGEN HANDGRIFFEN UND  
DEN FRISCHEN KOMPONENTEN  
DER BLOCK MENÜ.“



*Eugen Block*

Ausgezeichnet

3

EUGEN BLOCK  
GASTRONOM DES JAHRES 2014



Warsteiner Preis



- 4\_ Philosophie
- 6\_ Gastronomiekompetenz
- 10\_ Smart Cooking
- 12\_ Nachwuchs
- 14\_ Umwelt & Nachhaltigkeit
- 16\_ Rohwarekompetenz
- 18\_ Herstellung
- 20\_ Zertifizierungen
- 22\_ Geschmacksgarantie
- 24\_ Zukunft



# IDEEN



## 4 Philosophie



### WO ERFOLG BEGINNT

Qualität und Frische sind Grundlagen einer feinen Küche. Aber wie kann die mittelständische Gastronomie sie zu wettbewerbsfähigen Preisen anbieten und gleichzeitig eine finanziell tragfähige Zukunft haben? Entscheidend ist die Küche selbst. Sie ist der Ort, an dem neues Denken für eine erfolgreiche Zukunft beginnt.

### ZUKUNFT JETZT GESTALTEN

Mit unserem Block Menü System entscheiden Sie sich für ein Erfolgskonzept: Es bietet Ihnen fertig gekochte, hochwertige und frische Menükomponenten. Dabei bleibt Spielraum für individuelle Kreativität. Gleichzeitig sparen Sie beim Personalaufwand, den Räumlichkeiten, bei Energie und Zeit. Und Sie können wirtschaftlich kalkulieren. Nicht umsonst ist unser Block Menü System ein Konzept, das viele erfolgreiche Gastronomen bereits nutzen.

## 6 Gastronomiekompetenz

**Block Menü bringt Vorteile bei Qualität, Frische, Wirtschaftlichkeit und Sicherheit für alle Typen der Gastronomielandschaft.**

Ob Hotellerie, Systemgastronomie oder auch traditionelle Gastronomie, das überlegene Block Menü System hat den großen Vorteil, vielfältig und individuell für alle Gastronomiekonzepte genau die richtige Lösung zu bieten. Damit können Sie Ihre Gäste jederzeit effizient und gewinnbringend köstlich verwöhnen.



BLOCK MENÜ LIEFERT  
FRISCHE LEBENSMIT-  
TELKOMPONENTEN  
FÜR DIE FEINE KÜCHE,  
KLASSISCH GEKOCHT,  
DIE MAN ABLEITEN  
KANN – ABER NICHT  
ABLEITEN MUSS.







## HOTELLERIE MIT À-LA-CARTE- UND BANKETTGESCHÄFT

**Vorteil von Block Menü:** Eine vielfältige Speisekarte mit frischen Gerichten, auch für unterschiedliche Restaurants. Mit unserem Bankettservice können Sie jede Veranstaltung – z. B. Hochzeit, Kongress oder festlicher Ball – termingerecht, professionell und risikolos planen. Und Sie kochen immer schmackhaft und wirtschaftlich.

## MARKENGASTRONOMIE

**Vorteil von Block Menü:** Gleichbleibende, festgeschriebene Standards für hohe Qualität. Zusammen mit unseren Kundenberatern können Sie ganz einfach aus unserer umfassenden Block Menü Produktpalette die für Sie richtigen Speisekartenangebote in Spitzenqualität zusammenstellen. Sie können dabei unsere nationale und internationale Erfahrung mit unseren Block House Restaurants nutzen.

## RESTAURANTS DER SYSTEM- GASTRONOMIE

**Vorteil von Block Menü:** Unsere Systemerfahrung aus den Jim Block Restaurants. Wir entwickeln mit Ihnen gemeinsam ein Konzept für Ihre Gastronomie speziell nach Ihren Wünschen.

## TRADITIONELLE RESTAURANTS

**Vorteil von Block Menü:** Freie Auswahl aus unserem Lieferprogramm und den Konzepten mit Block Menü Klassikern. Sie entscheiden, wie hoch der Convenience-Anteil an Ihrer Speisekarte sein soll. Zum Beispiel mit einer Brauhauskarte wie in unserem „Blockbräu“ an den St. Pauli-Landungsbrücken. Hier beweist das Block Menü System seine Vielfältigkeit und die Überlegenheit, auf 1.000 Plätzen frische und deftige Brauhauspeisen in kürzester Zeit zu servieren.



# VISION

VIELE SAGEN, MAN KÖNNE  
NUR EIN EXZELLENTER KOCH  
ODER EIN ERFOLGREICHER  
GASTRONOM SEIN. MIT UNS  
KÖNNEN SIE BEIDES!

In jedem Koch steckt auch ein Manager,  
der mehr will als nur kochen. Wir geben  
ihm Zeit dazu.

Smart Cooking 11

#### NEUES DENKEN HAT ZUKUNFT

Aus der Gastronomie sind Convenience-Produkte heute kaum noch wegzudenken. Doch wie bekommt man eine hochwertige Frischeküche und eine erfreuliche Gewinnmarge zusammen? Nur durch neues Denken: statt selber kochen lieber kochen lassen und sich aufwendige Investitionen und Arbeitsschritte ersparen. Das schafft einerseits Luft für eigene Kochkreativität, andererseits wird ein sicheres Fundament für gute Wirtschaftlichkeit geschaffen. So hat das neue Denken Vorteile für Gäste und Gastro-nomen. Ihm gehört die Zukunft.





# WANDEL

## DER STRUKTURWANDEL IST UNAUFHALTSAM

Die junge Kochgeneration braucht ein neues Berufsbild und wünscht es sich auch. Denn der Jungkoch sollte heute nicht mehr ausschließlich kochen, sondern muss sich zum Küchenmanager weiterentwickeln, sich um Einkauf, Schulung, Marketing und vieles mehr kümmern. Deshalb sollten Sie sich als moderner Gastronomiebetrieb dem Wandel dieses Berufsbildes stellen und die Voraussetzungen dafür schaffen.

## ZUKUNFTSFÄHIG DURCH BLOCK MENÜ

Nur wenn es gelingt, ein modernes Berufsbild des Kochs oder des Systemgastronomen zu schaffen und es den Erwartungen der neuen Kochgeneration anzupassen, werden junge Leute auch wieder bereit sein, diesen Beruf auszuüben. Block Menü bietet dafür die besten Voraussetzungen. Dieser neue Weg bietet dem Nachwuchs den nötigen Freiraum, sich vom Handwerker zum Manager in der Küche weiterzuentwickeln und erfolgreich die aktuellen und kommenden Herausforderungen zu gestalten.



12 Nachwuchs

**Köche und Auszubildende werden knapp, das traditionelle Kochen wird durch neue Kochmethoden abgelöst werden!**







- ☛ Als verantwortungsbewusstem Unternehmen ist Nachhaltigkeit für uns nicht nur eine ökologische Notwendigkeit, sondern umfasst integriertes Management von ökologischen, wirtschaftlichen, sozialen, gesellschaftlichen und kulturellen Faktoren – vom Rohstoff bis zum Mitarbeiter.
- ☛ Umgesetzt wird unser Nachhaltigkeitsmanagement z. B. durch Maßnahmen in den Bereichen Umweltschutz und Produktsicherheit sowie bei der Arbeitssicherheit und im Gesundheits- und Energiebereich.
- ☛ So leistet ganzheitliche Nachhaltigkeit den entscheidenden Beitrag zu unserem unternehmerischen Erfolg.

## UNSERE ENERGIEPOLITIK

Die zunehmende Rohstoffknappheit und die stetig steigende Umweltbelastung machen den bewussten Umgang mit den uns zur Verfügung stehenden Ressourcen unumgänglich. Wichtiger Teil unserer Nachhaltigkeitsstrategie ist deshalb der verantwortungsvolle und effiziente Umgang mit Energie – zum Beispiel durch unser Energiemanagementsystem konform zur DIN EN ISO 50001.

### **Es gewährleistet:**

- ☛ Kontinuierliche Energieverbrauchsoptimierung
- ☛ Regelmäßige Schulungen der Mitarbeiter in energiebewusstem Handeln

### **Unser Ziel:**

Den spezifischen Energieverbrauch im Verhältnis zur produzierten Tonnage jährlich zu senken.

NACHHALTIGKEIT IST  
DAS EINZIGE AUF  
LANGE SICHT ERFOLG-  
VERSPRECHENDE  
KONZEPT DES WIRT-  
SCHAFTENS.





# UNSER ANSPRUCH: DIE NATUR BRAUCHT KEINE NACHHILFE, DESHALB VERZICHTEN WIR AUF ALLE KÜNSTLICHEN ZUTATEN!

## BESTE ROHWAREN, NATÜRLICHE ZUTATEN

Immer der Natur auf der Spur: Bei Gemüse und Obst beliefern uns ausgewählte Vertragspartner in der Landwirtschaft nach unseren Vorgaben mit Erzeugnissen aus den besten Anbaugebieten. Auf Nummer sicher gehen wir auch beim Fleisch, wo wir als anerkannte Experten mit eigener Fleischerei keine Kompromisse machen – wir legen grundsätzlich die gleichen hohen Qualitätsstandards zugrunde, wie sie in unserer eigenen Block House Fleischerei gelten. Wir verzichten übrigens schon seit Jahren auf künstliche Zusatzstoffe, Aromen und Farbstoffe sowie auf den Zusatz von Glutamat. Unser Prinzip lautet: Natur pur, wann immer es geht.





Wir kochen so wie Sie, nämlich klassisch – nur unsere Töpfe sind ein wenig größer.

## BESTE QUALITÄT, HOCHGELOBT VON DEUTSCHLANDS KÖCHEN

Viele erfolgreiche Gastronomiebetriebe in Deutschland und Europa setzen seit Jahren 100-prozentig auf die Qualität von Block Menü. Unsere jährliche IFS Food-Zertifizierung ist uns dabei Anerkennung und Ansporn zugleich.

Ein weiterer Grund für hohe Kundenzufriedenheit sind sicherlich unsere Produktionsprozesse: Alle Rohwaren sind mittels SAP-System zu 100 Prozent rückverfolgbar, computergesteuerte Anlagen arbeiten portionsgenau, Gramm für Gramm. So sorgt Block Menü bei hoher Qualität auch für Sicherheit und Zuverlässigkeit.

# OFFENHEIT





# AUSGEZEICHNET!



Für unser Produkt  
„Kalbsmedaillons  
in Morchelrahm“



Für unsere Produkte  
„Beef Spareribs“  
und „Paprika-  
Schmand-Suppe“



1. Platz in der Kategorie  
„Individualität-Food“



Convenience  
Imagesieger

## 20 Zertifizierungen

Wenn unsere Convenience-Produkte in Qualität und Geschmack überzeugen, sind Auszeichnungen für uns eine schöne Bestätigung und Motivation zugleich.



Die Block Menü GmbH ist wiederholt durch unabhängige IFS-Auditoren mit dem IFS Food-Zertifikat ausgezeichnet worden. Der heutige International Featured Standard Food (IFS Food) wurde 2003 als International Food Standard von Vertretern des europäischen Lebensmitteleinzelhandels definiert und dient der Sicherheit und Qualität bei der Produktion von Lebensmitteln.





DIE MEISTEN GÄSTE WOLLEN  
GENAU DEN GESCHMACK  
VOM LETZTEN MAL. WIR LIEFERN  
DIE GARANTIE DAFÜR!

Köche und Auszubildende werden knapp,  
das traditionelle Kochen wird durch neue  
Kochmethoden abgelöst werden!

Geschmacksgarantie

23

Ihre Gäste kommen zu Ihnen, weil es ihnen in Ihrem Hause schmeckt. Sie erwarten bei jedem Besuch die gleiche Qualität und den gleichen Geschmack – auch wenn es zu einem Personalausfall oder Personalwechsel in der Küche kommen sollte. Mit den Produkten von Block Menü erfüllen Sie diesen Gästewunsch. Denn Sie können sich immer auf die absolute Frische und den herausragenden Geschmack der Lebensmittelkomponenten von Block Menü verlassen. Das Zusammenspiel Ihrer Kreativität, Anrichteweise und Garnierung mit den Produkten von Block Menü garantiert Ihnen Gästezufriedenheit.





# BLOCK MENÜ: GASTRONOMIE-KOMPETENZ MIT LEIDENSCHAFT UND VERSTAND.

Zukunft

25

## 1. ROHWARENKOMPETENZ

**Beste Rohwaren.** Wir schwören auf Qualität von Anfang an: Ausgewählte Vertragslandwirte züchten für uns Gemüse und Obst in den besten Anbaugebieten der Region. Auch beim Fleisch setzen wir nur auf Top-Qualität. Bei Rindfleisch verarbeiten wir unser hochwertiges Fleisch aus der Block House Fleischerei, deren hoher Qualitätsstandard auch die Richtlinie für alle anderen Fleischprodukte ist. Die sorgfältige Rohwarenauswahl ist für uns die Basis für bestes Gelingen.

**Nachhaltigkeit.** Wir praktizieren die Prinzipien der Nachhaltigkeit, wonach man der Natur nur so viel Rohstoff entnehmen soll, wie nachwachsen kann. Deshalb sind unsere Speisen alle portionsgenau vorbereitet, es gibt keine Reste und keine Abfälle. Ein Prinzip, das Kosten spart und unnütze Entnahmen aus der Natur vermeidet.

## 2. KOCHKOMPETENZ

**Qualität.** Wir bieten Produkte aus der Königsklasse der Gastronomieküche – Jus und Saucen sowie Schmorgerichte bilden unser Kompetenzfundament. Unser Sortiment umfasst neben den Frische-Convenience- auch länger haltbare TK-Convenience-Produkte.

**Geschmack.** Sie sind als Koch unsere letzte Geschmacksinstanz. Ihre Kenntnis und Tradition zu würzen, zu garnieren und zu kombinieren werden immer Ihr betriebliches Erfolgsgeheimnis bleiben. Das ist einer der Gründe, warum viele Gäste immer wieder zu Ihnen kommen.

**Gelingsicherheit.** Unsere Produkte können einfach und schnell zubereitet werden, unabhängig von der jeweiligen Situation in Ihrer Küche.

**Zertifizierung.** Wir sind durch unabhängige Auditoren zertifiziert: HACCP und IFS.

## 3. GASTRONOMIEKOMPETENZ

**Erfolg mit System.** Ob in der Hotellerie, in der traditionellen Gastronomie oder der Systemgastronomie – das Block Menü System beweist sich Tag für Tag. Die Gäste werden bei geringster Wartezeit schnellstens mit frischen Gerichten verwöhnt.

**Plansicherheit.** Gerade im Bankettgeschäft stehen Gästezahl und Veranstaltungstermin schon zu einem frühen Zeitpunkt fest. Daher sind Gerichte und Konzepte von Block Menü hier ideal, weil Waren- und Personaleinsatz sicher kalkulierbar sind.

**Der Markt gibt uns recht.** Über 7 Millionen verkaufte Gerichte machen deutlich, wie unverzichtbar das Block Menü System ist. Und das in Gastronomiebetrieben, die am Markt allerhöchstes Ansehen genießen, weil sie für ihre anspruchsvolle, frische Küche geschätzt werden. Und jedes Jahr werden es mehr.





#### 4. CHEF AKADEMIE

**Zukunft sicher.** Die Gastronomie befindet sich in einer Strukturkrise. Einerseits herrscht Fachkräftemangel und Kostendruck, andererseits wollen in einem harten Wettbewerb anspruchsvolle Gäste zufriedengestellt werden. Diese Situation verlangt nach einem Umdenken, neuen Antworten und innovativen Arbeitsweisen. Wie Restaurant- und Hotelküchen die Weichen neu stellen und fit für eine erfolgreiche Zukunft werden, damit beschäftigt sich das Team der Chef Akademie Zarrentin.

**CHEF AKADEMIE**  
ZARRENTIN



**Die Herausforderungen der Zukunft lauten heute:**

- 🍷 Etablierung eines profitablen Küchenmanagements
- 🍷 Überwindung der Köche- und Azubiknappheit
- 🍷 Qualitätssicherung
- 🍷 Verändertes Ernährungsverhalten
- 🍷 Mehr Wettbewerb

DIE ZUKUNFT DER  
GASTRONOMIE BEGINNT  
IN DER KÜCHE. MIT  
BLOCK MENÜ ALS SOUS-  
CHEF FÜR ALLE FÄLLE.



Vor diesem Hintergrund lehrt die Chef Akademie neue Methoden, wie man trotz der veränderten Rahmenbedingungen eine qualitativ hochwertige Küche bieten kann, die Spaß macht und profitabel ist.



EIN UNTERNEHMEN DER BLOCK GRUPPE.

**BLOCK  
MENU**  
Frische Küche

Block Menü GmbH  
Ernst-Litfaß-Str. 1  
19246 Zarrentin

Tel.: +49 (0) 38851 92-100

Fax: +49 (0) 38851 92-109

[info@block-menue.de](mailto:info@block-menue.de)

[www.block-menue.de](http://www.block-menue.de)



