



Wirtschaft, Lebenskunde, Hauswirtschaft für Sek I und Sek II

### **Convenience Food**

Die Entwicklung eines Fertigmenüs (1/6)

06:46 Minuten

Die Geschichte des «Rosemary Chicken»-Menüs: In einem Workshop bei Betty Bossi sucht das Kulinarik-Team nach einem Ultrafrischgericht mit kurzer Haltbarkeit, ohne Pasteurisierung und ohne Zusatzstoffe.

Der Trend heisst: frisch und gesund. Inspiration holen sich die Mitarbeiter in Kulinarik-Magazinen oder bei der ausländischen Konkurrenz. Die Produktion übernimmt die Firma Hilcona in Liechtenstein.

Die Mustermenüs werden bei Betty Bossi einer Prüfung unterzogen. Erst dann kann das Fertigmenü in Produktion gehen – unter strengen Hygiene-Vorschriften und mittels standardisierter Verfahren. «Rosemary Chicken» hat es geschafft: In sechs Monaten von der Idee auf den Konsumententeller.