

"Cook + Chill" live!

hogatec 28.9.-1.10.08

Gründe und Empfehlungen für den Einsatz von "Cook and Chill" aus wissenschaftlicher Sicht

Prof. Dr. Volker Peinelt

Hochschule
Niederrhein

Fachbereich
Oecotrophologie

hogatec 2008 - "Cook + Chill" live!
28.9.-1.10.08, Düsseldorf
Vortrags-Übersicht

1. Ausgangssituation
2. Probleme mit "Cook and Hold"
3. Produktionsprinzip von "Cook and Chill"
4. Fehlermöglichkeiten bei C&C
5. "C&C plus" - eine moderne Variante
6. Fragen für C&C-Interessierte

FB Oecotrophologie
Prof. Dr. Peinelt
Hochschule
Niederrhein

hogatec 2008 - "Cook + Chill" live!
28.9.-1.10.08, Düsseldorf
Ausgangssituation

Kita

Klinik

- Küchen einzelner Betriebe u.U. unrentabel
- Üblich ist eine Warmverpflegung
- Häufig lange Wege
- Viele Prozess-Schritte
- Lange Heißhaltezeiten
- Falsche Temperaturen

Ganztags-
schule

Pflege-
heim

Qualität?

FB Oecotrophologie
Prof. Dr. Peinelt
Hochschule
Niederrhein

hogatec 2008 - "Cook + Chill" live!
28.9.-1.10.08, Düsseldorf
Prozesse und Zeiten

Für Kliniken
(auf dem Gelände)

Für Kitas/Schulen
(Belieferung von Zentralküchen)

Häufig liegen die Heißhaltezeiten >3 Std.

FB Oecotrophologie
Prof. Dr. Peinelt
Hochschule
Niederrhein

hogatec 2008 - "Cook + Chill" live!
28.9.-1.10.08, Düsseldorf
Nährstoffverluste

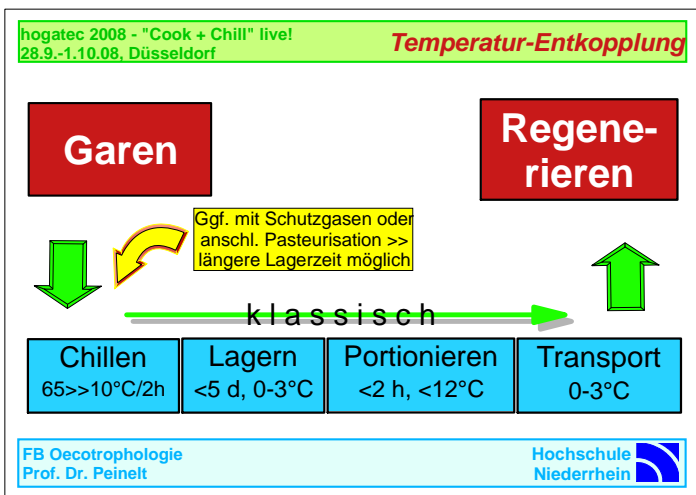
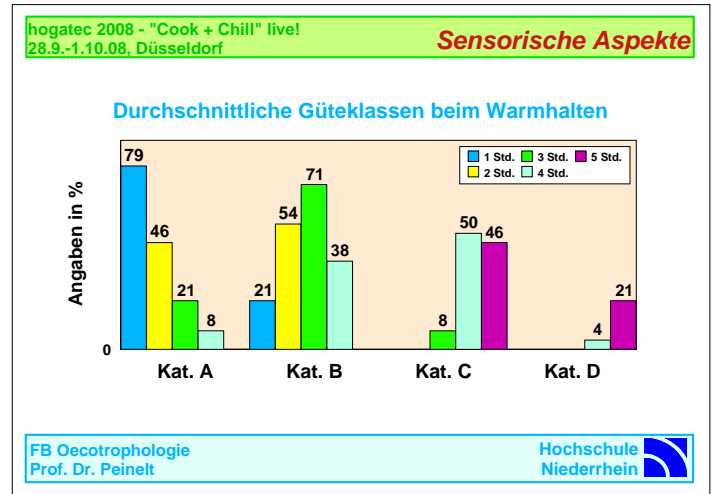
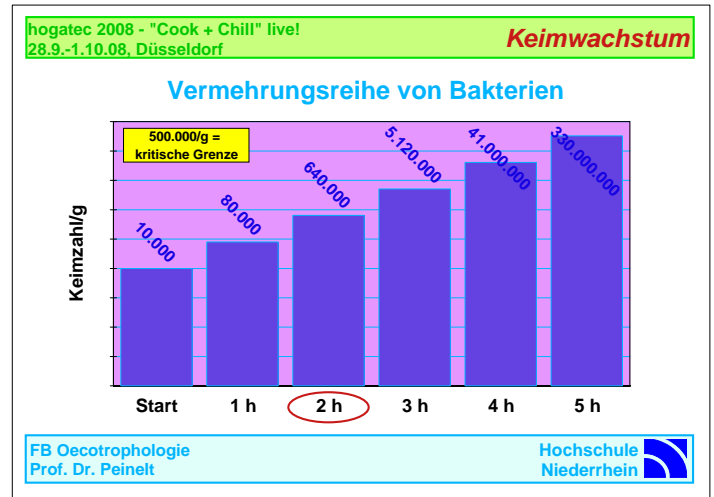
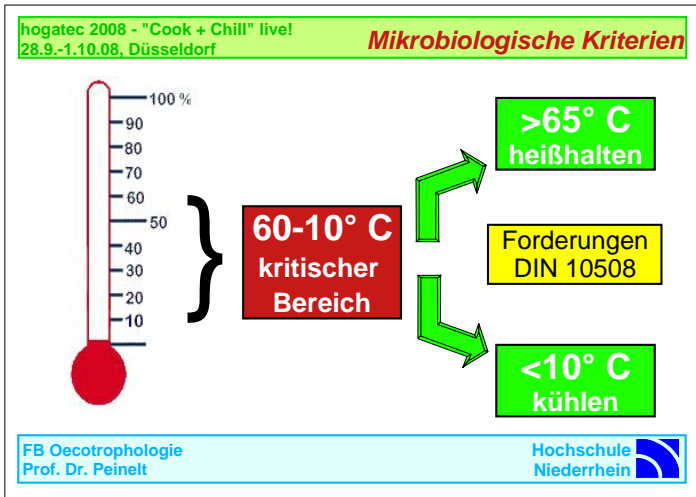
Vitaminerhaltung bei Cook and Hold

FB Oecotrophologie
Prof. Dr. Peinelt
Hochschule
Niederrhein

hogatec 2008 - "Cook + Chill" live!
28.9.-1.10.08, Düsseldorf
Temperatur-Einhaltung

Speisentemperaturen im Krankenhaus (Cook and Hold)

FB Oecotrophologie
Prof. Dr. Peinelt
Hochschule
Niederrhein



- hogatec 2008 - "Cook + Chill" live!
28.9.-1.10.08, Düsseldorf
- ### C&C-Voraussetzungen
- ★ **Geräte**-Investition, v.a.
 - ▶ Chiller
 - ▶ Regenerierwägen
 - ★ Ausreichende **Kühlkapazitäten** (Räume)
 - ★ **Neu-Organisation** aller Prozess-Schritte
 - ★ Überprüfung/Korrektur der **Rezepturen**
 - ★ **Langfristige** Umschulung und Einarbeitung
-
- FB Oecotrophologie
Prof. Dr. Peinelt
- Hochschule
Niederrhein

hogatec 2008 - "Cook + Chill" live!
28.9.-1.10.08, Düsseldorf

Fehler beim Zubereiten

Soßen

Suppen

Bindemittel

Kartoffeln

chillen

Stärke geliert

Regenerieren

↓

Konsistenz bleibt

Lösung: Spezialprodukte

FB Oecotrophologie Prof. Dr. Peinelt Hochschule Niederrhein

hogatec 2008 - "Cook + Chill" live!
28.9.-1.10.08, Düsseldorf

Fehler beim Chillen

GN-Behälter

NF-Norm:

- 65-10°C
- <120 min

Gültig bei:

- voller Be- ladung
- schweren Massen

Hardchillen:

- bis -40° C
- Kein Anfrieren des Garguts!

Luftgeschwindigkeit bis 8 m/s

Kerntemperatur-Fühler

FB Oecotrophologie Prof. Dr. Peinelt Hochschule Niederrhein

hogatec 2008 - "Cook + Chill" live!
28.9.-1.10.08, Düsseldorf

Fehler beim Regenerieren

- ✘ Kein voller Kontakt großer Speisen
- ✘ Speisendicke zu groß
- ✘ Schlechte Übertragung
 - ▶ Geschirrmaterial
 - ▶ Evtl. Beschichtung
- ✘ Einstellung/Technik
 - ▶ Nicht heiß genug
 - ▶ Nicht lang genug
 - ▶ Unregelmäßig

FB Oecotrophologie Prof. Dr. Peinelt Hochschule Niederrhein

hogatec 2008 - "Cook + Chill" live!
28.9.-1.10.08, Düsseldorf

Entwicklung zu "C&C plus"

1. Ausschließlicher **Bezug** von **verzehr-/regenerierfertigen** Speisen
2. Produzenten von **zielgrp.-geeigneten** C&C-Speisen
3. Geschlossene **Kühlkette**
4. Einsatz von **Schutzgasen**
5. **Logistikzentrum** für
 - ▶ Kommissionierung
 - ▶ Portionierung
 - ▶ Lagerung
6. **Transport** zur Zielgruppe
7. **Regeneration** vor Ort

Zentral-Küche

Vorteil: Längeres MHD

FB Oecotrophologie Prof. Dr. Peinelt Hochschule Niederrhein

hogatec 2008 - "Cook + Chill" live!
28.9.-1.10.08, Düsseldorf

Beispiel für Logistikzentrum

FB Oecotrophologie Prof. Dr. Peinelt Hochschule Niederrhein

hogatec 2008 - "Cook + Chill" live!
28.9.-1.10.08, Düsseldorf

Einige Fragen an das System

- ✘ Gibt es Vorkehrungen für Notfälle (Havarie)?
 - ▶ **Andere, nahegelegene Lieferanten**
 - ▶ **Küchengeräte, Personal für Nachproduktion/Modifikation**
- ✘ Entfernung zur Zentralküche?
 - ▶ **Schnelle Rückkopplung, Vertrauen, persönl. Kontakte**
 - ▶ **Ökologische Aspekte**
- ✘ Entsprechen die Rezepte der Gewohnheit der Gäste?
 - ▶ **International gängige Gerichte allein reichen nicht**
- ✘ Arbeitsplätze in der Region?
 - ▶ **Landwirtschaft, Lbm-Handwerk, Speisen-Produktion**
- ✘ Legt der Betreiber ausreichend Wert auf Qualität?
 - ▶ **Preisbildung, Festlegung von Kriterien**

FB Oecotrophologie Prof. Dr. Peinelt Hochschule Niederrhein

hogatec 2008 - "Cook + Chill" live!
28.9.-1.10.08, Düsseldorf

Aphorismus als Fazit



Wer heute den
Kopf in den
Sand steckt,
knirscht morgen
mit den Zähnen.

Sponti-Spruch

FB Oecotrophologie
Prof. Dr. Peinelt

Hochschule
Niederrhein 

hogatec 2008 - "Cook + Chill" live!
28.9.-1.10.08, Düsseldorf

Zur Person

Ausbildung - Zuständigkeit

- ▶ Dipl-Ernährungswissenschaftler
- ▶ Studiengang "Catering, Tourismus, Hospitality Services"
- ▶ Lehrgebiet "Catering Services und Lebensmittelhygiene"
- ▶ E-Mail: volker.peinelt@hsnr.de

Schwerpunkte

- ▶ Prinzipien der Speisenplanung
- ▶ Qualitätssicherung
- ▶ Studien zu "Cook and Chill"
- ▶ Studien zur Schulverpflegung
- ▶ Auditierung von Betrieben im Rahmen der Qualitätsprüfung von DIG und DSW

Sonderprojekt

- Leiter der "AG-Schulverpflegung" der Hochschule Niederrhein
- Aufgaben:
 - ▶ Zertifizierung von Angeboten der Schulverpflegung wie
 - ▶ Produktion warmer Mahlzeiten
 - ▶ Ausgabe des Mittagessens
 - ▶ Pausenverpflegung
- Kooperation mit der VZ Nordrhein-Westfalen
- Weitere Informationen:
 - ▶ <http://www.hs-niederrhein.de/ag-schulverpflegung.html>
 - ▶ Publikationen auch zu C&C

FB Oecotrophologie
Prof. Dr. Peinelt

Hochschule
Niederrhein 