

Cook & Chill

Einleitung

Die Gemeinschaftsverpflegung hat in den vergangenen Jahren zunehmend an Bedeutung gewonnen. Betriebskantinen, Mensen etc. machen immerhin 11,5% der insgesamt 124 Milliarden Mark Gesamtumsatz der Außer-Haus-Verpflegung aus.

Beim Cook & Chill handelt es sich um ein relativ neues Konzept der Gemeinschaftsverpflegung, wobei die Speisenzubereitung und Speisenverteilung räumlich und zeitlich entkoppelt erfolgt. Der Produktionsablauf ist dabei wie folgt aufgeteilt.

Die Prozessstufen Vorbereiten, Garen, Kühlen und Portionieren erfolgen in einem spezialisierten zentralen Betrieb, der technologisch und wirtschaftlich auf dieses Konzept eingestellt ist. Zum Garen der Speisen werden die herkömmlichen Methoden wie Kochen, Dämpfen, Dünsten, Braten etc. verwendet. Besonders wichtig für die Erhaltung der Qualität ist ein schnelles Herunterkühlen der Speisen innerhalb von 90 Minuten auf 0-3°C. Mit Hilfe moderner Technologien wie der Schockkühlung lässt sich dies realisieren. Das Portionieren erfolgt in einem auf 10°C gekühlten Raum.

Die dezentralen Abnehmer wie z.B. Altenheime, Krankenhäuser und Kantinen werden mit den vorbereiteten Speisen beliefert. Das Regenerieren auf eine Kerntemperatur von 70°C kann auf zwei unterschiedliche Arten erfolgen. Das "Aufwärmen" von Tellergerichten ist durch Induktion, Konduktion oder Konvektion möglich. Bei der Mehrportionsregenerierung in Gastronorm-Behältern kommen Heißluftdämpfer oder Heißluftöfen zum Einsatz.

Vorteile von Cook & Chill

Aus ökonomischer Sicht bietet Cook & Chill sicherlich die meisten Vorteile. Zum einen lässt sich Personal einsparen, zum anderen werden die Fähigkeiten ausgebildeter Fachkräfte optimal genutzt. Trotz der hohen Investitionskosten erfolgt meist eine rasche Amortisation der Anlagen, was auf eine höhere Wirtschaftlichkeit (Einsparungen bei Energie- und Lohnkosten, höhere Produktivität) zurückzuführen ist.

Ein weiterer Vorteil ist die Gewährleistung der hygienischen Sicherheit im Rahmen des im August 1998 in Kraft getretenen HACCP-Konzepts (Hazard Analysis of Critical Control Point). Die Vermehrung von pathogenen Keimen sowie die Bildung von Toxinen wird verhindert, indem der hygienisch bedenkliche Temperaturbereich zwischen 10 und 40°C schnell durchschritten wird. Dies ist v.a. im Bereich der Krankenhäuser und Altenheime von entscheidender Bedeutung, da das Immunsystem vieler Patienten geschwächt ist.

Nachteile von Cook & Chill

Der Hauptnachteil des Cook & Chill liegt in seiner relativ kurzen Lagerdauer von maximal drei Tagen. Dieser Zeitraum reicht zwar aus, um für ein Wochenende im voraus zu produzieren, jedoch ist eine direkte Warenbewirtschaftung einzelner Menükomponenten bei einem umfangreichen Warenangebot nicht möglich.

Durch Sauerstoffeinwirkung kann es zu Farbveränderungen im Sinne der enzymatischen Bräunung kommen. Weiterhin kann dies zu Beeinträchtigungen der Konsistenz führen. Vermeiden ließe sich dies durch eine zusätzliche Vakuumierung wie beim Sous-Vide-Verfahren, was wiederum einen höheren Verpackungsbedarf und Entsorgungsaufwand zur Folge hätte.

Fazit

Ob die Vor- oder Nachteile des Cook & Chills überwiegen, muss individuell für die jeweilige Einrichtung geprüft werden. Aufgrund der Tatsache, dass die Anforderungen an Gastronomie Jobs stetig steigen (vermehrter Einsatz von Technologie, Umgang mit Hygiene etc.), erscheint es sinnvoll, diese Aufgaben einem darauf spezialisierten Unternehmen anzuvertrauen.

Quelle: Cook & Chill - lebensmittelwissen.de von www.lebensmittelwissen.de