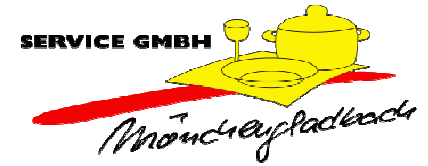


Cook & Chill für die Schulverpflegung



Cook & Chill-Verfahren:

In der Zentralküche wird mit dem Verfahren Cook & Chill gekocht.

Mit dem Verfahren Cook & Chill (Kochen und Kühlen), werden die Produkte bis zu einem bestimmten Punkt gegart z.B. bis zu 90 % des üblichen Garvorganges mit herkömmlichen Methoden wie Kochen, Dämpfen, Dünsten, Braten etc..

Dann wird das zubereitete Essen in speziellen Rückkühlgeräten, den sogenannte Chillern, innerhalb von 90 bis maximal 120 Minuten herunter gekühlt bis auf ≤ 3 °C.

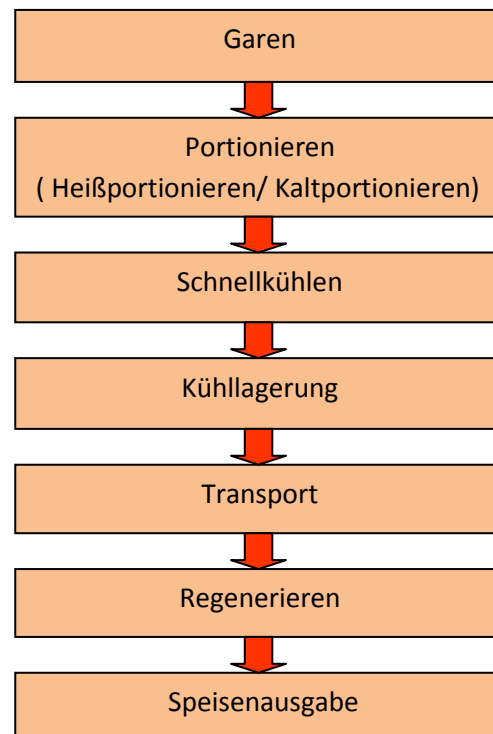
Die Prozessschritte Garen, Kühlen und Portionieren erfolgen in der Zentralküche. Das zubereitete Essen wird dann vor der Ausgabe durch die Schulen auf eine Kerntemperatur von mindestens 70 °C regeneriert.

Durch das schnelle Herunterkühlen erhält das Essen eine gute Qualität. Vitamin- und Nährstoffverluste werden verhindert.

Weiterhin wird durch das vorgenannte schnelle Abkühlen und die strikte Lagerung bei maximal 3 °C die Gefahr des Auskeimens von

verbliebenen Bakteriensporen, sowie die enzymatische Aktivität der tierischen und pflanzlichen Zellen in den Lebensmitteln, wie auch der verbliebenen Keime so verlangsamt, dass eine stabile sensorische Lebensmittelqualität für bis zu 3 Tagen (72h) garantiert werden kann.

Cook & Chill-Verfahren Prozessschritte:



Vorteile:

- aus hygienischer Sicht wird der Vermehrung von Keimen, sowie die Bildung von Toxinen durch die schnelle Kühlung (beste Hygiene) verhindert
- minimaler Arbeitsaufwand für die Schulen
- gute sensorische Qualität
- geringe Nährstoff- und Vitaminverluste
- kürzere Standzeiten (Warmhaltezeiten) der Speisen
- auf die Anzahl der Essensportionen kann flexibel reagiert werden
- regionale Vorlieben und saisonale Besonderheiten können berücksichtigt werden
- trotz Investitionskosten erfolgt eine rasche Amortisation der Anlagen, was auf eine höhere Wirtschaftlichkeit (Einsparungen bei Energie- und Lohnkosten, höhere Produktivität und eine verringerte Küchenfläche bei Neu- und Umbauten) zurückzuführen ist