

Konzepte und Systeme für die Mittagsverpflegung

<h2 style="text-align: center; color: #00AEEF;">Cook & serve</h2> <ul style="list-style-type: none"> ● täglich Produktion der Speisen mit geringfügigem Einsatz vorgefertigter Lebensmittel ● Veredelung der Lebensmittel vom Küchenpersonal in mehreren Produktionsschritten ● Portionierung der heißen Speisen und schneller Transport zu den Stationen ● Hohe Organisationskomplexität ● Lange Warmhaltung (Qualitätsverlust) 	<h2 style="text-align: center; color: #00AEEF;">Cook & Chill</h2> <ul style="list-style-type: none"> ● konventionelle Produktion der Speisen vor Ort für mehrere Tage ● Schockkühlung (max. Lagerzeit: 3 Tagen) ● Portionierung der gekühlten Speisen ● Transport und Regeneration der Menüs auf den Stationen oder im Gebinde im Convektomaten ● Mittlere Organisationskomplexität ● Wirtschaftlichkeit durch niedrigen Warenbestand ● Optimale Nutzung der Arbeitsgeräte ● Entspanntes Arbeiten ● Weniger Wochenendarbeit ● Qualitätssteigerung durch Punktgenaue Regenerierung 	<h2 style="text-align: center; color: #00AEEF;">Cook & Freeze</h2> <ul style="list-style-type: none"> ● Einsatz tiefkühlfrischer und verzehrfertiger Menükomponenten ● individuelle Zusammenstellung der Menüs im tiefgekühlten Zustand ● Transport und Regeneration der Speisen auf den Stationen ● Maximale Hygiene – Sicherheit gewährleistet ● Geringere Organisationskomplexität ● Hoher Wareneinsatz
<p style="text-align: center; color: #D9534F;">Ablaufplanung:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Lagern 2. Vorbereiten 3. Produzieren 4. Portionieren 5. Verteilen 6. Reinigen 	<p style="text-align: center; color: #D9534F;">Ablaufplanung:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Lagern 2. Vorbereiten 3. Produzieren 4. Schockkühlen 5. Lagern 6. Portionieren 7. Regenerieren 8. Verteilen 9. Reinigen 	<p style="text-align: center; color: #D9534F;">Ablaufplanung:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Lagern 2. Portionieren 3. Regenerieren 4. Verteilen 5. Reinigen