

Gründe für die Einführung von "Cook and Chill" in Anstaltshaushalten

von
Prof. Dr. Volker Peinelt

Hochschule
Niederrhein

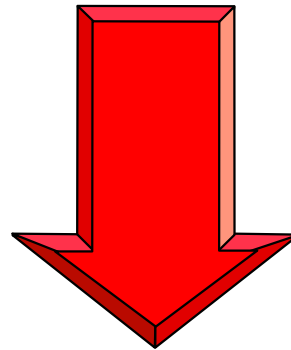


Fachbereich
Oecotrophologie

Cook

=

Kochen



Chill

=

Kühlen



Warmverpflegung

"Cook and Hold"

Garen

Zwischenlagern

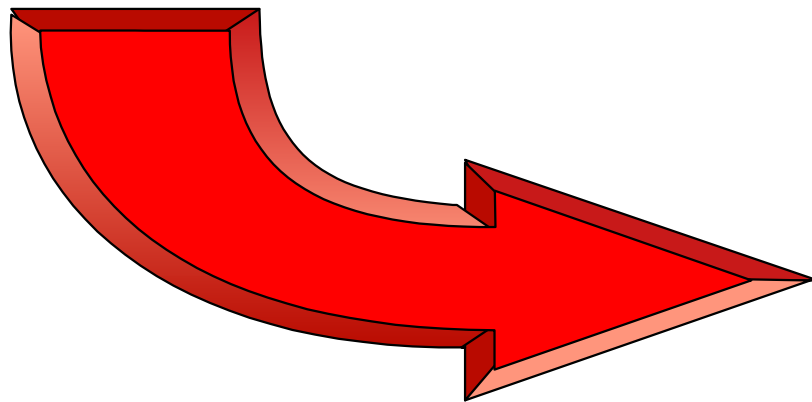
Transport

Ausgabe



Nichteinhaltung der Parameter...

Zeit	heiß: max. 3 Std.
Temperaturen	heiß: mind. 65°C kalt: max. 7°C



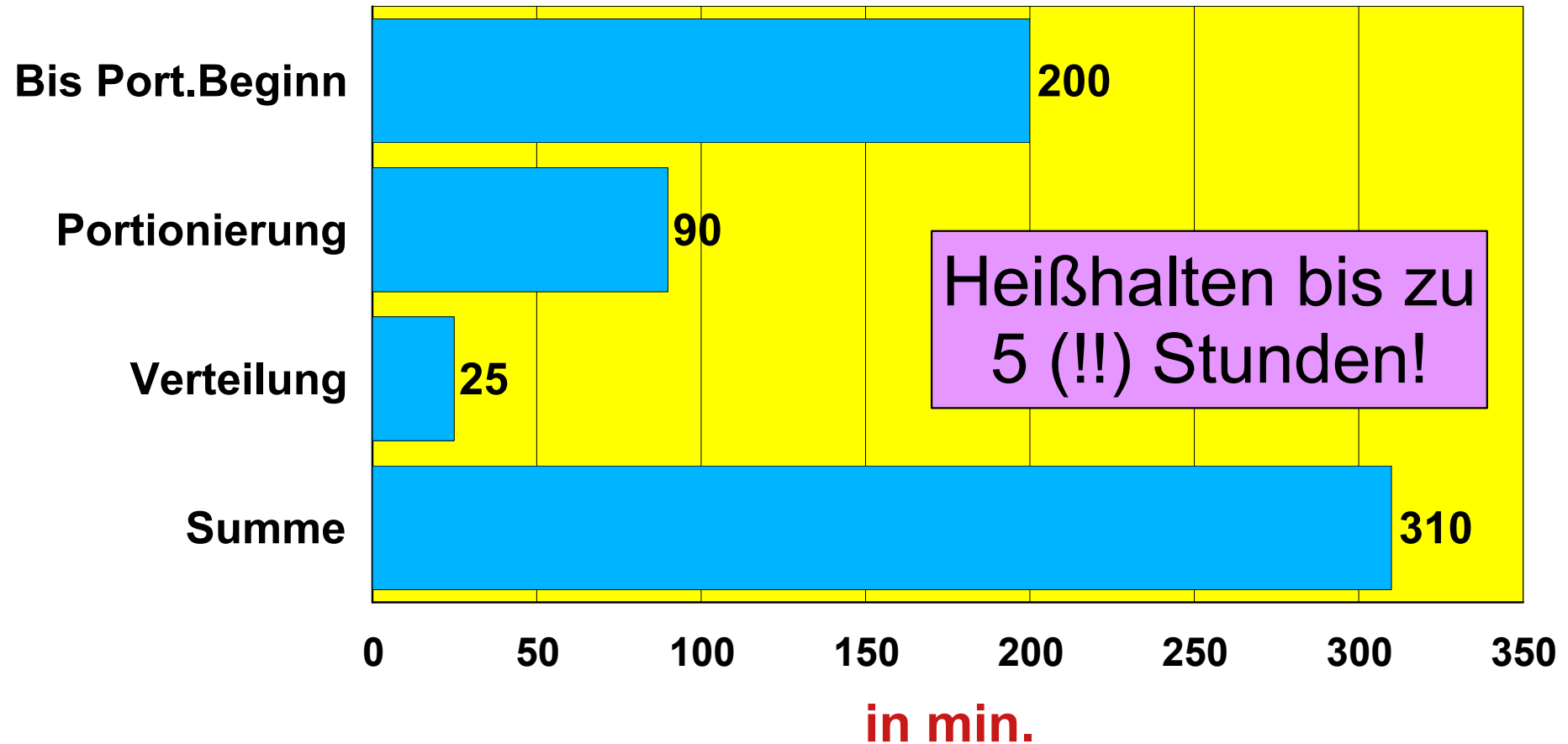
Schlechte Sensorik

Vitaminverluste

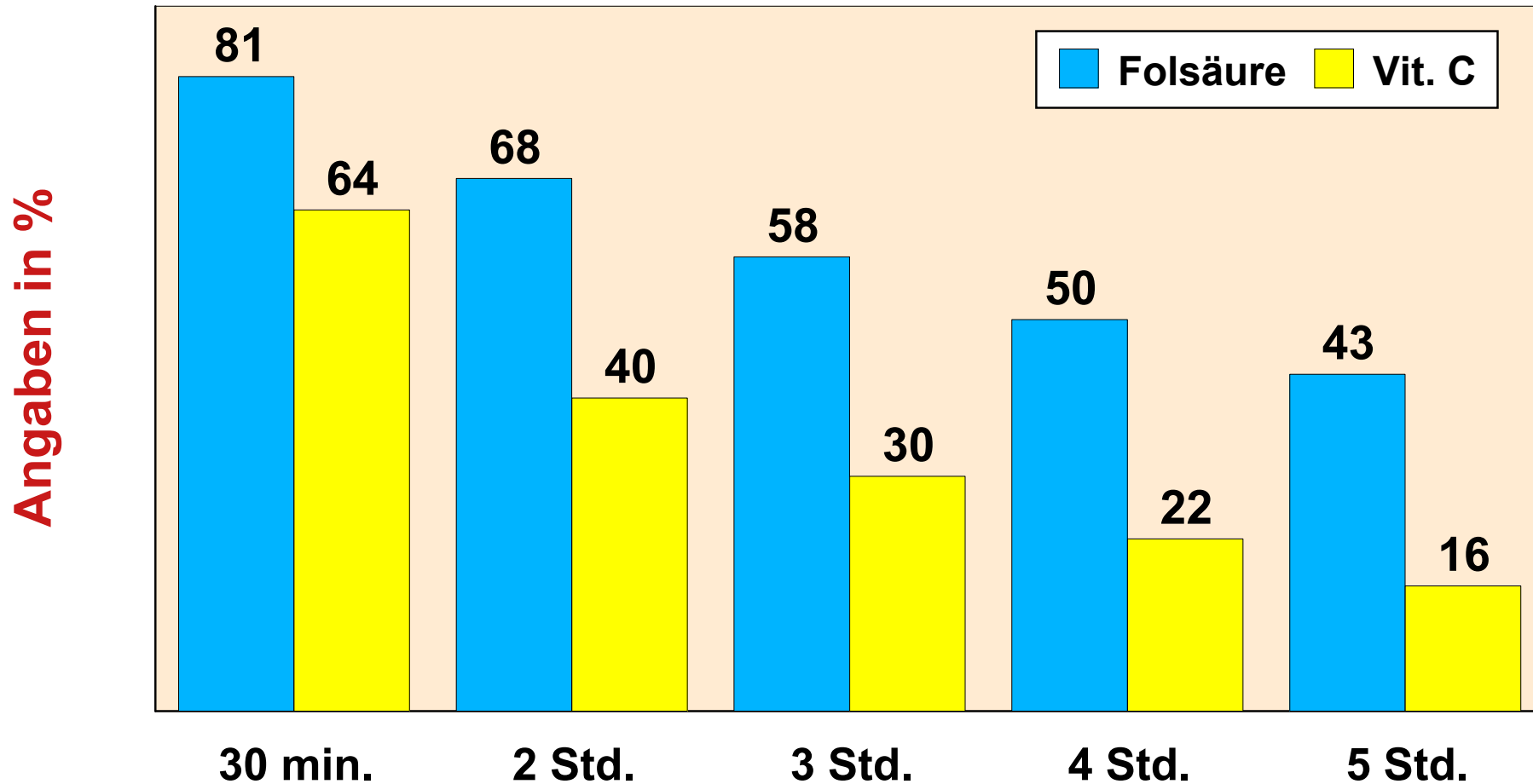
Hygienische Gefahren



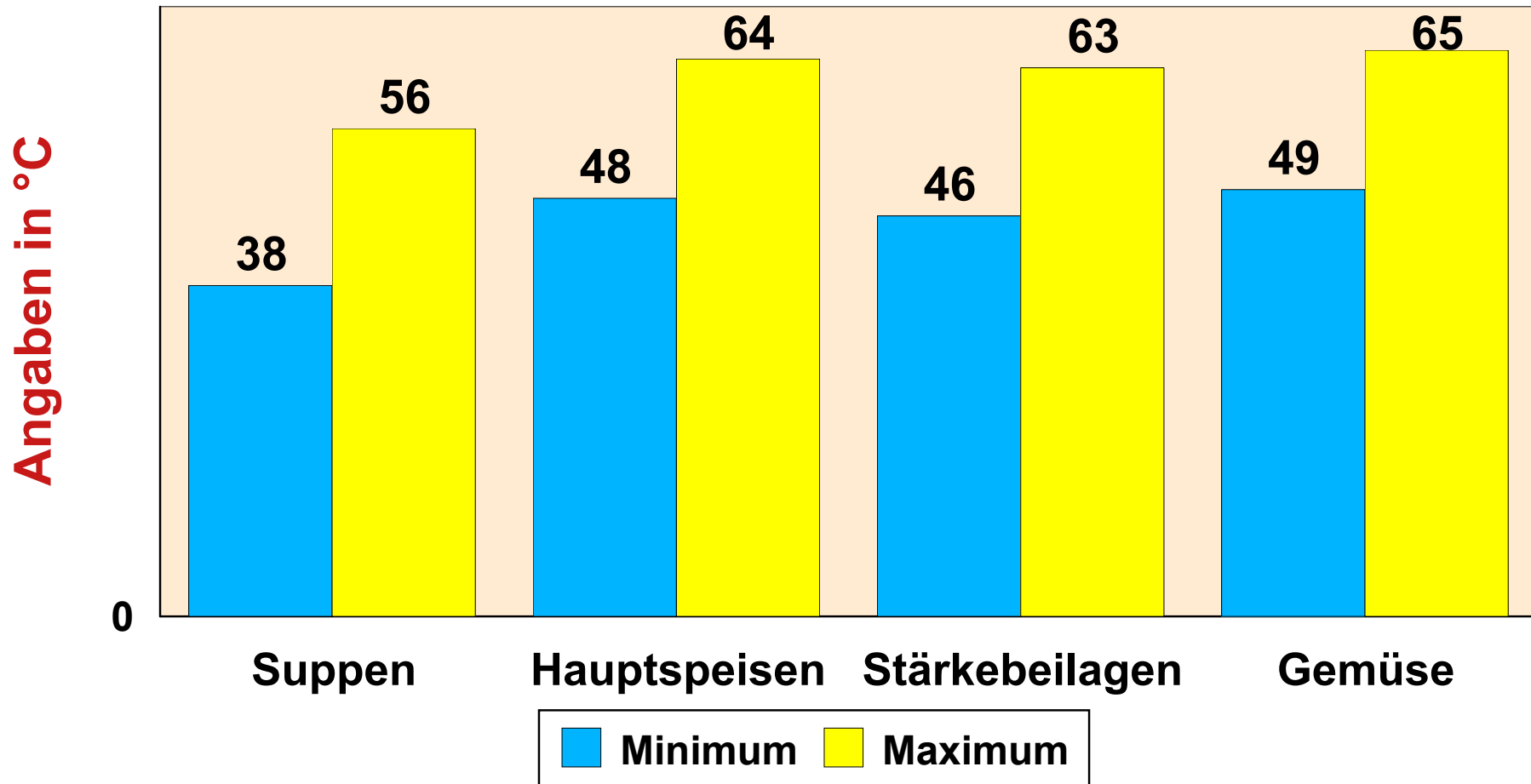
Max. Heißhaltezeiten in Anstalten



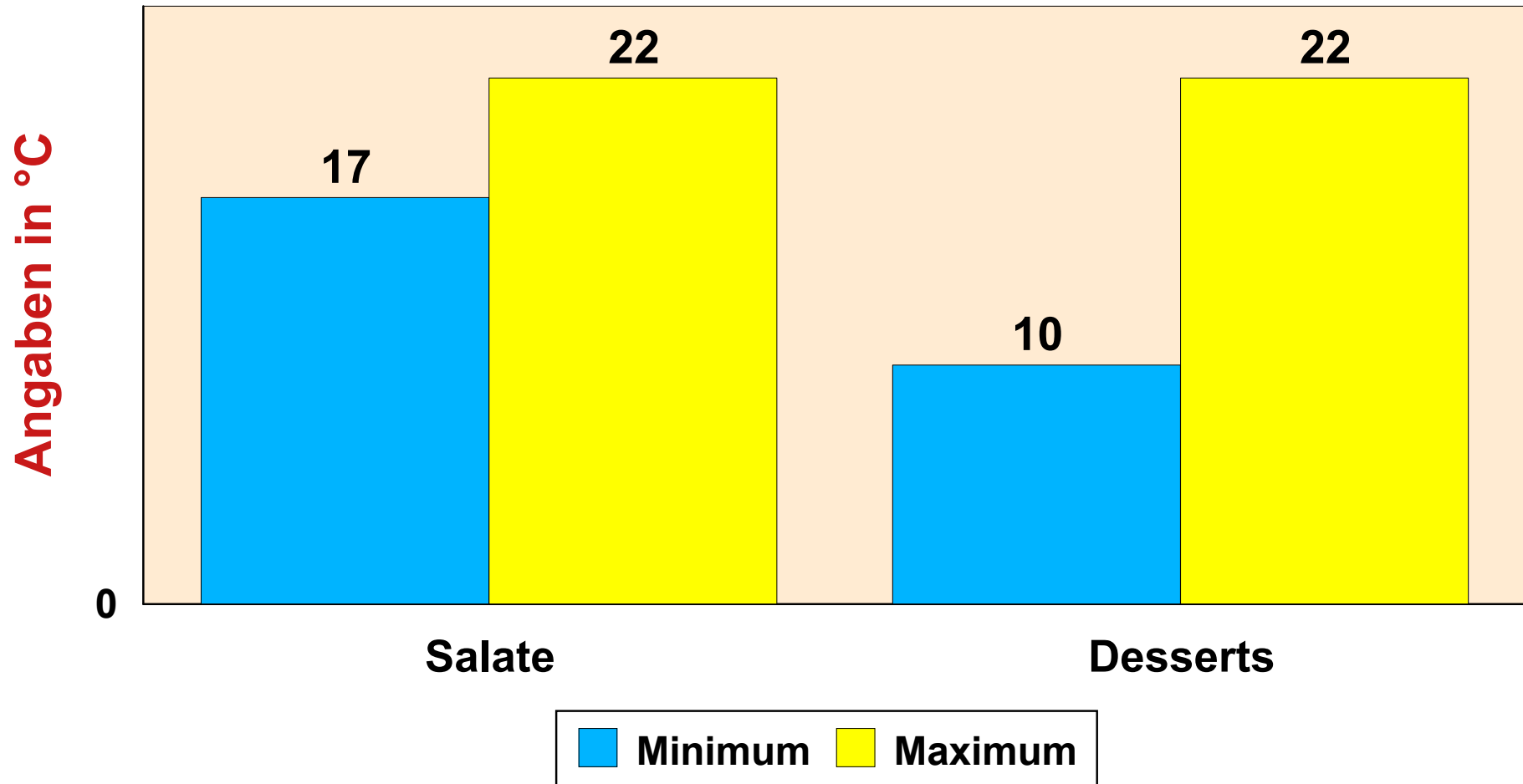
Vitaminerhaltung beim Heißhalten [72°C]



Temperaturen von HEISS-Komponenten



Temperaturen von KALT-Komponenten



**Kritischer
Temperaturbereich!**

<10°

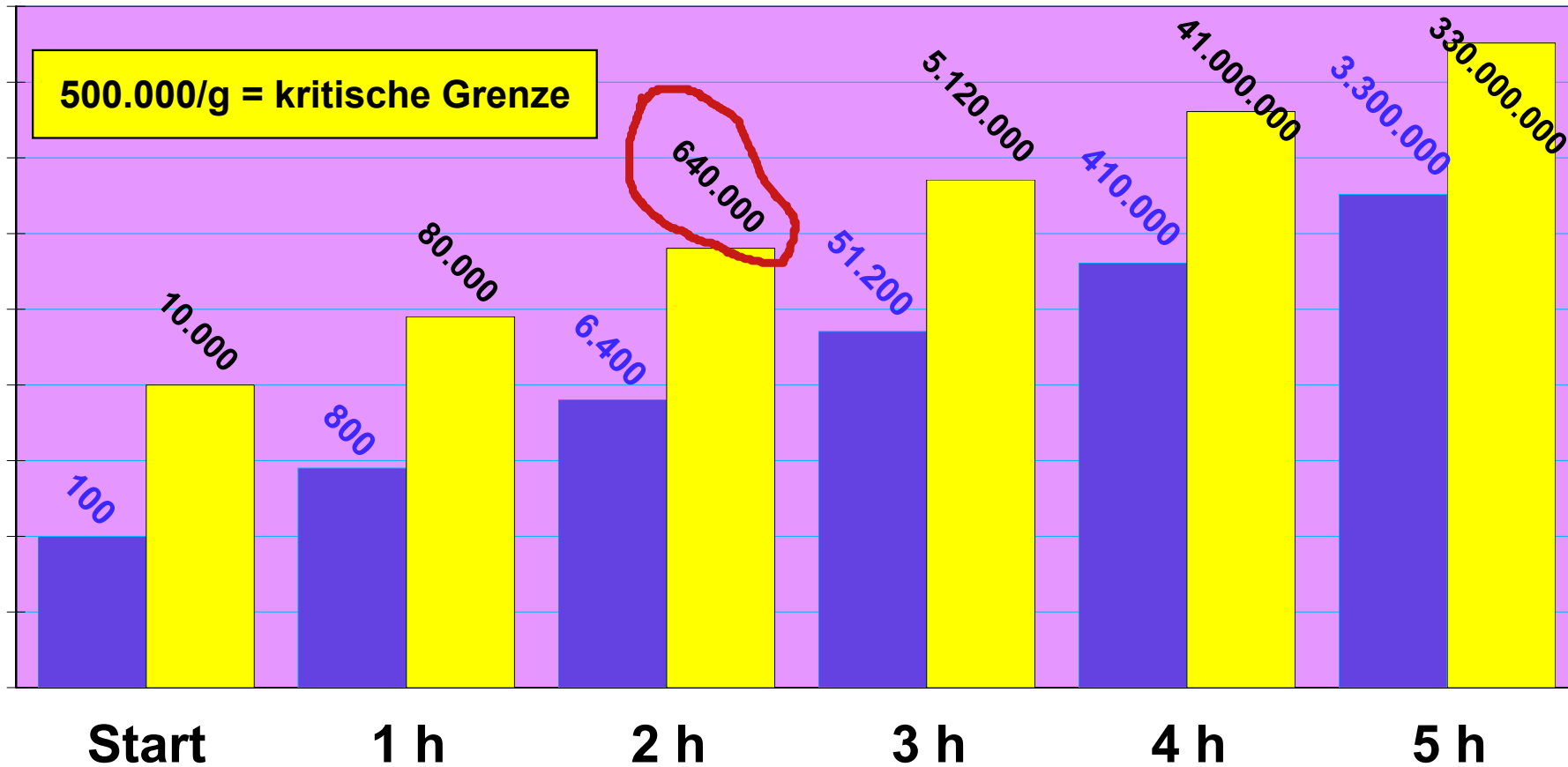
10-65° C

>65°

**Bereich meiden oder
schnell durchlaufen!!**



Keimzahl/g



Folgende Gefahren können auftreten:

★ Zu lange Heißhaltezeiten

- ▶ Speisen verlieren zuviele Vitamine

★ Zu langes Verweilen bei kritischen Temperaturen

- ▶ Gefährliche Mikroorganismen vermehren sich

★ Reduzierung der sensorischen Qualität

- ▶ Ablehnung durch "Kunden"



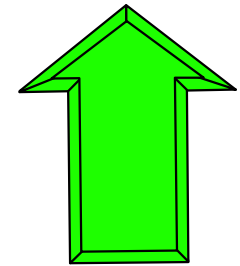
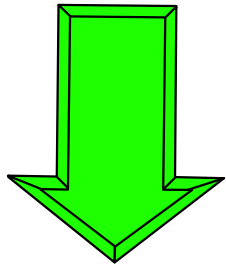
**Den Fortschritt verdanken
wir den Nörglern. Zufriede-
nene Menschen wünschen
keine Veränderung.**

H.G. Wells



Garen

Regenerieren
70°C KT, 2 min



Chillen

65 >> 10°C/2h

Lagern

5 d, 0-3°C

Portionieren

2 h, <12°C

Transport

0-3°C



