

# Verpflegungssysteme in der Gemeinschaftsverpflegung

von Maik Maschke und Johannes Jahn  
(Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure  
Deutschlands e. V.,  
[www.lebensmittelkontrolle.de](http://www.lebensmittelkontrolle.de))

**Ob in Alten- und Pflegeheimen, Schulen, Krankenhäusern – wenn es um die Wahl des optimalen Verpflegungssystems geht, spielen viele Dinge eine Rolle.**

Die vier am häufigsten vorkommenden Verpflegungssysteme sind: Frisch- und Mischküche, Warmverpflegung, Tiefkühlkost und Kühlkostsystem. Welches System für die jeweilige Einrichtung geeignet ist, hängt von

verschiedenen Faktoren ab. Generell sollten bei der Wahl des Verpflegungssystems folgende Aspekte berücksichtigt werden: Anzahl der Essensteilnehmer, Personaleinsatz mit unterschiedlicher Qualifikation, Hygieneanforderungen, Aufwand für Vor- und Zubereitung der Speisen und die räumliche und technische Ausstattung der Einrichtung (siehe Tabelle).

Die größte Hürde in der Gemeinschaftsverpflegung besteht darin, ein qualitativ hochwertiges Menü, in einem mikrobiologisch, chemisch und physikalisch einwandfreiem Zustand, gleichzeitig an eine Vielzahl von Personen auszugeben.

Hierfür gibt es verschiedene Möglichkeiten wie Cook & Serve, Cook & Hold, Cook & Chill oder Cook & Freeze.

**Cook & Serve bedeutet „Kochen und Ausgeben“. Als Unterschied bedeutet Cook & Hold „Kochen, Warmhalten**

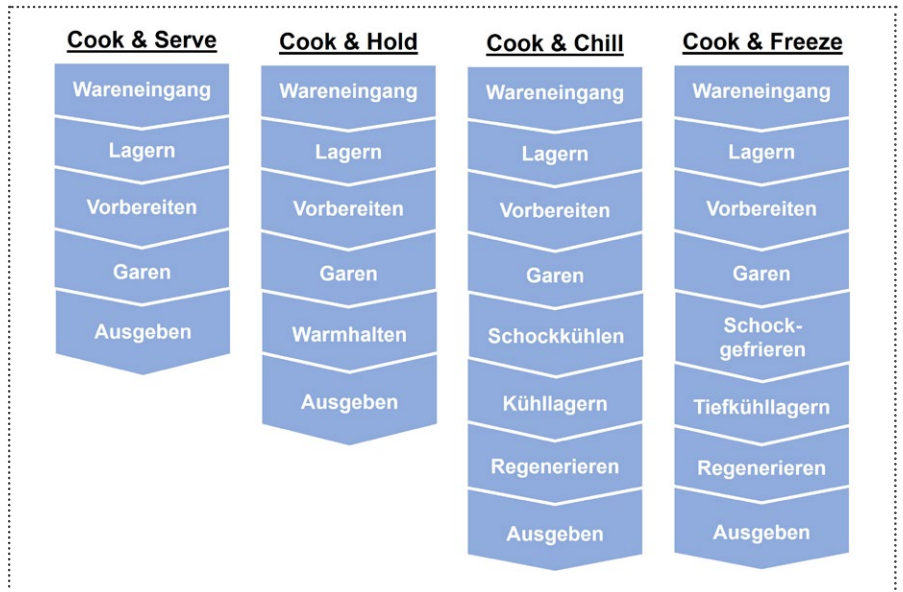
Bewertung der Verpflegungssysteme

	Ernährungsphysiologische Qualität	Sensorische Qualität	Hygienische Qualität
Frisch- und Mischküche	Gut bis sehr gut, abhängig von den Rezepturen	Gut bis sehr gut	Gut, abhängig von der Schulung des Personals
Tiefkühlsystem	Gut, Produktpalette leicht eingeschränkt	Gut bis sehr gut	Sehr gut
Kühlkostsystem	Gut, Produktpalette leicht eingeschränkt	Gut bis sehr gut	Sehr gut
Warmverpflegung	Gut bis mittelmäßig, auch abhängig vom Transport	Gut bis mittelmäßig, auch abhängig vom Transport	Gut, abhängig von der Schulung des Personals

Quelle: Planung kleiner Küchen in Schulen, Kitas und Heimen, aid Special 3904/2007; Foto: Justus-Menke – Pexels

**und Ausgeben“.** Bei diesen beiden klassischen Versorgungssystemen ist die unmittelbare Ausgabe der Speisen zwingend erforderlich. Die Heißhaltezeit ist hierbei der eliminierende Faktor und darf nicht überschritten werden. So sollten Speisen nach dem Erhitzen bei einer Temperatur von mindestens +60 °C nicht länger als drei Stunden heißgehalten werden. Diese Zeit beinhaltet auch den Transport zu den jeweiligen Speisenausgabestellen.

**Cook & Chill und Cook & Freeze** sind zwei Systeme der Gemeinschaftsverpflegung, bei denen die unmittelbare Abgabe nicht notwendig ist. Die Menüs sollen also vorbereitet werden, um sie später zu einem gewünschten Zeitpunkt zu erhitzen und zu servieren.



**Verfahrensschritte nach DIN 10506 für die Gemeinschaftsverpflegung**

Quelle: BYLK

## Cook & Chill – Was gilt es zu beachten?

**Cook & Chill bedeutet „Kochen und Kühlen“.** Bei diesem Verfahren werden die Speisen in einer Zentralküche zubereitet und nach dem Abbruch des Erhitzungsvorgangs (bei

einem Garerfolg von etwa 90 %) innerhalb von 90 Minuten auf eine Temperatur von +3 °C schockgekühlt.

Das ist notwendig, um ein Nachgaren der Produkte zu vermeiden und um Mikroorganismen, die sich im

→ Weiter auf Seite 54

–Anzeige –

# MILKRAFT® Trinknahrung mit der Kraft der Milch

## Erzielen Sie einen Gewinn an Lebensqualität für Ihre Bewohner durch einen guten Ernährungszustand!

Sei es durch erhöhten Energiebedarf bei chronischen oder onkologischen Erkrankungen, oder sei es durch Dysphagie, krankheitsbedingter Appetitlosigkeit und einseitiger Ernährung: Der Mensch kann in Lebenssituationen geraten, in denen es ihm schwerfällt, den täglichen Bedarf an lebensnotwendigen Nährstoffen über die normale Ernährung aufzunehmen. Hier kann unsere MILKRAFT® Trinknahrung eine gute Lösung sein:

- Sie ist hochkalorisch und zur ausschließlichen und ergänzenden Ernährung (diätetisch vollständig) für Jugendliche, Erwachsene und natürlich darunter besonders Senioren geeignet.
- Sie enthält alle wichtigen Nährstoffe wie Vitamine, Mineralstoffe, Spurenelemente und Ballaststoffe.
- Durch die leckeren Geschmackssorten Vanille, Schoko und Erdbeere-Himbeere bringen Sie Vielfalt für Ihre Senioren auf den Tisch. Nicht nur als vollständige Mahlzeit, sondern auch als Nachspeise oder Zwischenmahlzeit ist unsere MILKRAFT® Trinknahrung eine hervorragende Abwechslung.
- Mit unserer Aufbaunahrung Neutral ist es möglich, viele Speisen einfach und schnell geschmacksneutral mit Kalorien und wertvollen Nährstoffen zu versehen.

MILKRAFT® Trinknahrung ist als Pulver vielseitig einsetzbar, praktisch und schnell zu verarbeiten, dabei kostengünstig und sogar erstattungsfähig! Möchten Sie unsere MILKRAFT Trinknahrung ausprobieren und Ihren Bewohnern vorstellen? Dann freuen wir uns auf einen Anruf oder eine E-Mail von Ihnen.

**Weitere Informationen finden Sie unter [www.milkraft.de](http://www.milkraft.de)**



Für weitere Informationen besuchen Sie uns gerne auf unserer Webseite!



Temperaturbereich zwischen +60 °C bis +3 °C stark vermehren würden, keine Grundlage zu bieten. Um ein Anfrieren der Produkte zu vermeiden, kann der Abkühlungsvorgang im Temperaturbereich zwischen +10 °C und +3 °C etwas verlangsamt werden. Jedoch darf eine Gesamtzeit von 120 Minuten nicht überschritten werden.

Die Schockkühlung kann vor der Portionierung in Großgebunden erfolgen oder nach der Portionierung als Menü. Um die korrekte Ausführung der Temperaturabsenkung, des sogenannten „Chillvorgangs“, nachzuweisen, sind Überwachungs- und Dokumentationsmaßnahmen notwendig. Diese erfolgen mittels Kerntemperaturfühler und händischer oder elektronischer Aufzeichnung.

Produkte, die im Cook & Chill-Verfahren produziert wurden, sind aus mikrobiologischer Sicht für 72 Stunden bei +3 °C lagerfähig. Die Kühlkette (maximal +3 °C) muss bis zum Regeneriervorgang (Erhitzungsvorgang) lückenlos eingehalten werden. Das Regenerieren (Aufwärmen) der Speisen passiert dann vor Ort mit speziellen Küchengeräten (bspw. Kombidämpfer). Haltbar sind die heruntergekühlten Speisen drei bis fünf Tage. In einigen Betrieben werden aus ernährungsphysiologischen Gründen nicht alle Komponenten vorgekocht und herabgekühlt. So werden beispielsweise, um Vitamine zu erhalten, die Gemüsebeilagen erst am Tag der Regeneration des Gerichtes, frisch zubereitet. Bei der Regeneration der Menüs ist darauf zu achten, dass die Produkte eine Temperatur von mindestens 72 °C für mindestens zwei Minuten im Kern erreichen.

### Cook & Freeze – Besonderheiten

**Cook & Freeze bedeutet „Kochen und Gefrieren“.** Das Cook & Freeze-System ähnelt dem Cook & Chill-Verfahren sehr.

–Anzeige –

**Dorfner Catering:**

## Ein Partner im Gesundheitsbereich

Die Anforderungen an das Personal in Pflegeeinrichtungen sind nicht erst seit der Pandemie sehr hoch. Dorfner Catering macht es sich als Experte im Care Catering deshalb seit fast 30 Jahren zur Aufgabe, seinen Kunden vollumfänglich zur Seite zu stehen. Es geht dabei einerseits um die qualitativ hochwertige Speisenversorgung der Bewohnerinnen und Bewohner. Andererseits übernimmt der Dienstleister auch das gesamte Küchenmanagement. Hierzu zählt unter anderem das professionelle Recruiting. „Wir alle wissen um den Fachkräftemangel im Gesundheitswesen“, sagt Frank Raufer, der Geschäftsleiter von Dorfner Catering – und

Ähnlich dem Cook & Chill-System werden die Speisen in einer Zentralküche zubereitet. Der Unterschied besteht darin, dass bei diesem Verfahren die Speisen zubereitet, portioniert und im Anschluss bei etwa -40 °C auf eine Produkttemperatur von -18 °C schockgefrostet werden. Wichtig bei der Abkühlung der Speisen ist auch hier wieder, dass der Temperaturbereich zwischen +65 °C und +3 °C innerhalb 90 Minuten durchschritten wird.

Die Produkte müssen innerhalb von 180 Minuten auf -18 °C im Kern abgekühlt werden. Die Lieferung und Lagerung der Speisen erfolgt ebenfalls bei -18 °C oder kälter.

Die Belieferung der Speisen oder einzelner Komponenten erfolgt somit im tiefgekühlten Zustand. Die tiefgekühlten Speisen lassen sich bei dieser Art der Herstellung einige Monate lagern.

### Vorteile:

- geringer Arbeitsaufwand vor Ort
- geringer Personaleinsatz (im Vergleich zur Frisch- und Mischküche)
- keine langen Warmhaltezeiten
- bei Einhaltung der Rahmenbedingungen sehr guter Erhalt der Nährstoffe

### Nachteile:

- Kühltechnik erforderlich
- höhere Energiekosten
- unabdingbar ist die strikte Einhaltung der Kühlkette
- mehr Lagerkapazitäten erforderlich
- Kombidämpfer sind in der Anschaffung teuer

führt fort: „Mit Personal-Konzepten sowie Recruiting-Strategien für Social Media und weitere Kanäle gelingt es uns, für Küche und Service qualifizierte Mitarbeiter zu finden.“ So möchte der Dienstleister den Verantwortlichen in Pflegeeinrichtungen den Rücken freihalten.



### Kontaktieren Sie uns gerne!

Dorfner menü Catering-Service + Organisations GmbH & Co. KG; Andreas Lochner, Vertriebsleiter  
Mail: alochner@dorfner-catering.de,  
Tel.: 0911 6802 268  
[www.dorfner-gruppe.de/leistungen/catering](http://www.dorfner-gruppe.de/leistungen/catering)

