



Electro Calorique

Der Regenerierwagen Ergelec 4000 von Electro Calorique bietet eine punktgenaue Regenerierung der Speisen unabhängig von der Beschaffenheit oder Menge.

Cook&Chill-Konzepte

Speisenverteilprozesse optimieren und ausbauen

Laut aktuellen Studien werden insbesondere Krankenhäuser in den kommenden drei Jahren Cook&Chill-Konzepte einführen oder ihre Kapazitäten erhöhen. VerpflegungsManagement hat bei den Herstellern von Speisenverteilwagen nach den Vorteilen und Optimierungsmöglichkeiten von Cook&Chill-Verfahren gefragt.

Die Regeneration von Speisen ist ein zentraler Baustein im Speisenverteilprozess. Daher seien verschiedene Aspekte zu berücksichtigen, um dem Gast ein kulinarisches Erlebnis zu bieten, erklärt Marc Donners, Vertriebsleiter bei Electro Calorique, und betont: „Die Textur der Speisen sowie Farben und Konsistenz müssen erhalten bleiben, damit der Geschmack und die Optik der Speisen appetitlich sind.“ Johannes Abenthung, Geschäftsführer von Menü-Mobil Food Service Systems, weiß: „Die qualitativ hochwertigste Speise kann durch einen nicht optimierten Regenerierprozess deutliche Einbußen in ihrer Qualität erfahren. Deshalb verbringen unsere Systemberater sehr viel Zeit beim Kunden, um die verschiedenen Teilbereiche bestmöglich zu unterstützen.“

Geeignete Speisenverteilssysteme

Socamel bietet die Regeneration sowohl im Tablett- als auch im Großbindesystem an. Theodor Oliver Rist, Geschäftsführer Deutschland, betont: „Das Umluftverfahren bietet Prozesssicherheit sowohl beim Kühlen als auch beim Regenerieren und erhält die spezifischen Eigenschaften der Speisen in optima-

ler Weise.“ Großes Augenmerk wird bei Stierlen bezüglich der Regeneration zudem auf den hygienisch einwandfreien Umgang mit den Speisen gelegt: „Mit Hilfe eines Transfermoduls können tablettierte Speisen beispielsweise im Kühlhaus gekühlt und anschließend auf direktem Weg per Dolly oder Transferwagen in den Speisenverteilwagen gebracht werden. Im Wagen verbleiben sie vorschriftsgemäß und hygienisch gekühlt unter

Verschluss, bis das Regenerierprogramm gestartet wird“, sagt Edwin Stäsche, verantwortlich für den Bereich Speisenverteil-systeme bei Stierlen. Dank der sehr guten doppelwandig ausgeschäumten Isolierung der Speisenverteil-systeme sei es mühelos möglich, in den Wagen heiße und kalte Temperaturen vorschriftsgemäß über einen Zeitraum von mehr als 90 Minuten auch bei längeren Transportwegen zu halten, ergänzt Edwin Stäsche. Das sei besonders im Hinblick auf das HACCP-Konzept wichtig.

Die Regeneration sei zudem unabdingbar, wenn die Speisenzubereitung und -ausgabe zeitlich entzerrt werden sollten, fügt Leszek Herrmann, Vertriebsleiter bei Rieber, an: „Ohne das auf den jeweiligen Speisenverteilprozess abgestimmte Regenerations-Equipment wird es schwierig,



Systemgeschirrtteile und Deckel für alle Anforderungen seitens der Cook&Chill-Küche bietet Haukes Catering-Systeme an.



Socamel

Im Speisenverteilwagen Multiserv von Socamel können Großgebäude regeneriert werden.

einen effizienten und nachhaltigen Prozess zu gewährleisten.“ Schon bei der Speisenproduktion gilt es laut dem Vertriebsleiter, darauf zu achten, dass die Speisen entsprechend den Gerätschaften und effizient eingebettet in den Küchenprozess produziert werden.

Den Stressfaktor reduzieren

Der in der Regel immer zuerst genannte Vorteil von Cook&Chill-Konzepten liegt in der Entkopplung von Produktions- und Verteilzeiten. Dadurch reduziert sich der Stressfaktor in der Küche merklich, das Küchenteam kann sich auf die Zubereitung von ausgewogenen und qualitativ hochwertigen Mahlzeiten für den Gast konzentrieren, hat mehr Zeit zum ansprechenden Anrichten und Garnieren oder kann neue, kreative Ansätze ausprobieren. Michael Fuchs, Key-Account Vertriebsgebiet Nord-West bei Socamel Deutschland, zählt als weitere Vorteile auf, dass es durch die entkoppelte Speisenzubereitung und das portionsgenaue Regenerieren weniger Überproduktionen kein stundenlanges Heißhalten und mehr Vielfalt in der Menüauswahl (bei Regel- und Wahlleistungspatienten sowie bei Sonderkostformen) gebe. Hinzu kommt nach Meinung von Johannes Abenthung noch ein weiterer wichtiger Punkt:

„In Zeiten wie diesen erlangt die Frage nach einem Notfallkonzept immer mehr Bedeutung. Mit einem innovativen Regeneriersystem kann eine Notfallversorgung mit deutlich weniger Aufwand als bisher organisiert werden.“

Cook&Chill-Konzepte ermöglichen es also, mit weniger Personal ein größeres Speisenangebot zu offerieren. Werden die Mahlzeiten in einer Zentralküche zubereitet und in angeschlossene Einrichtungen geliefert, muss nicht mehr jedes Haus über eine eigene Küche und Küchenmitarbeiter verfügen. Die gekühlten Speisen auf dem Tablett oder im Großgebäude können in den jeweiligen Speisenverteilwagen vor Ort regeneriert werden. Damit eine Cook&Chill-Lösung bestmöglich umgesetzt werden kann, sind aber auch einige Dinge zu beachten. „Eine Cook&Chill-Produktion bringt eine Umstellung auf eine zeitlich entkoppelte Produktion mit sich; dies betrifft die einzelnen Produktionsschritte und den Einsatz beziehungsweise die Zubereitung von Lebensmitteln, aber auch die Einhaltung der vorgeschriebenen Temperaturen ohne Unterbrechung der Kühlkette“, führt Edwin Stäsche an. Die logistischen Abläufe müssten in der Cook&Chill-Produktion deshalb detailliert durchgeplant sein, jeder Handgriff müsse sitzen und die Wege sollten kurz sein, ergänzt der Fachmann von Stierlen im Hinblick auf die erforderlichen Voraussetzungen. Sind diese erfüllt, so bringe der straffe Küchenablauf auch ein Plus an Wirtschaftlichkeit und punktgenauer Kalkulation mit sich.

Sorgfältige Bestandsaufnahme nötig

Wer eine Cook&Chill-Produktion einrichten oder diese im Bereich der Regeneration ausbauen möchte, muss seine aktuelle Küchenstruktur unter die Lupe

PERFEKTE SPEISENVERTEILUNG MIT SYSTEM.

Ihr TÄGLICHES MENÜ unterwegs zu Ihnen.

Das kompakte Transportsystem sorgt mit optimaler Isolierung der kalten und der heißen Menügänge für einen perfekt temperierten Genuss. Hygienisch. Appetitlich. Ökonomisch.

MenüMobil · ClassicLine

- 1 Classic
- 2 Universal
- 3 EcoClassic
- 4 Inducook



A-6401 Inzing | Dr. Gustav-Markt-Weg 18
Tel.: 00 43/(0) 52 38/88 661
office@menu-mobil.com • www.menu-mobil.com

EIN UNTERNEHMEN DER HUPFER UNTERNEHMENSGRUPPE

nehmen und schauen, ob die räumlichen Gegebenheiten und die Infrastruktur dafür geeignet sind: „Jede Cook&Chill-Küche muss auf die entsprechenden Anforderungen angepasst werden“, betont Leszek Herrmann. Dabei spielten mehrere Faktoren eine Rolle, die zu beachten seien, wie zum Beispiel die logistischen Voraussetzungen bei Fuhrpark, Transport- und Regenerations-Equipment oder GN-Systemen. Sind diese vorhanden oder müssen sie angeschafft werden? Auch weitere Fragen gelte es vorab zu klären, empfiehlt der Rieber Vertriebsleiter: „Sind genügend Kühllhäuser und Lagerkapazitäten vorhanden? Wie dokumentiere ich lückenlos die Prozesskette von der Produktion, der Auslieferung bis hin zur Ausgabe? Ist meine Personalsituation (Küchenteam) stimmig?“ Auch die Experten im Hause Menü Mobil Food Service Sys-

tems bekräftigen, dass es wichtig sei, den gesamten Prozess der Speiserversorgung zu betrachten. Es reiche nicht, ein neues Regeneriersystem anzuschaffen, um eine deutliche Qualitätssteigerung zu erzielen. Bei großen Veränderungen empfiehlt Johannes Abenthung, neben den Systemberatern unbedingt einen Fachplaner mit ausreichend Erfahrung in diesem Bereich einzubinden.

Auf die Beschaffenheit der einzelnen, wesentlichen Faktoren für ein bestmögliches Cook&Chill-Konzept geht Marc Donners, Vertriebsleiter bei Electro Calorique, ein: Die ausreichende Regenerierkapazität könne entweder durch Geräte für die Großbinde-Regeneration, wie zum Beispiel Regenerierschränke mit Thermokontakttechnik, oder durch entsprechende Regenerationswagen mit Thermokontakttechnik für Tablettysteme



gewährleistet werden. Für die genaue Einhaltung der Kühlkette sei nicht nur genügend gekühlte Fläche für die Lagerung der Speisen nötig, sondern auch die richtige Speiserverteiltechnik: „Eine sehr gute Isolation der Geräte und/oder eine aktive Kühlung spielen dabei eine entscheidende Rolle“, sagt der Fachmann. Des Weiteren sei eine Schulung aller am Prozess der Speiserverteilung beteiligten Personen wichtig.

„Check HACCP“ heißt das transparente und digitale HACCP-Komplettsystem von Rieber, das die Hygienesokumentation in Großküchen erleichtert.

generationstechnik: „Bei der Regeneration im Tablett- oder Großbindesystem muss auch auf regenerationsfähiges Porzellan und GN-Schalen geachtet werden. Es ist auch zu berücksichtigen, dass die Regeneriertechnik leicht zu reinigen und zu desinfizieren ist, beispielsweise in Wagenwaschanlagen.“

In der Praxis bewährt haben sich laut Edwin Stäsche die Stierlen-Speiserverteilwagen, die für Cook & Chill geeignet sind: „Sie sind in großen Kliniken im Einsatz oder in Krankenhäusern mit vielen Außenstellen. Aber auch Cateringunternehmen, die von einer Zentralküche aus diverse Kunden versorgen müssen, und Zusammenschlüsse von Altenheimen setzen darauf.“ Durch die Regeneration der Speisen mit Hilfe des Umluftsystems der Cook&Chill-geeigneten Speiserverteilsysteme komme es zu keinerlei Qualitäts- und Temperaturverlusten bei den Speisen. Zudem seien die Geräte unter HACCP-Gesichtspunkten sehr sicher. So müssten die Speiserverteilwagen von der Bestückung mit tablettierte Speisen bis zur Ausgabe an den Patienten nicht mehr geöffnet werden, führt Edwin Stäsche an.



WIR VERSPRECHEN IHNEN KEINE HEIßE LUFT!

Mit der bewährten Thermokontakttechnologie von ELECTRO Calorique bleibt die Speisqualität erhalten und die Temperaturvorgaben werden erfüllt.

electro-calorique.de



ELECTRO Calorique Speiserverteilsysteme GmbH
Friedrich der Große 52 c • 44628 Herne
Tel. 02323 14755-0 • info@electro-calorique.de

Für Cook & Chill geeignetes Zubehör

Ergänzend empfiehlt Theodor Oliver Rist, schon bei der Rezepturenstellung im Vorfeld mit den Chillern und der Speiserverteiltechnik zu arbeiten, um bei jedem Menü die Optik und passende Temperaturvorgaben erfüllen zu können. So sei es hilfreich, Speisepläne zu optimieren und die Beschaffung von Cook&Chill-Basisprodukten sowie die Logistik der zu produzierenden Lebensmittel im Blick zu haben. Auch sollte zum Beispiel Stau vor dem Chiller vermieden und Platz für Kommissionierung, Kühlung der Geschirre und die Abläufe in der Spülzentrale eingeplant werden. Für Speisentransportwagen sollte Raum an der Band- oder Anrichtestation für eine reibungslose Logistik der Transportwagen vorhanden sein, zählt Theodor Oliver Rist auf.

Christine Harbeck, Key Account und Vertrieb Süd bei Socamel Deutschland, betont die Notwendigkeit der richtigen Re-



Menü Mobil

Cook&Chill-Konzepte tragen dazu bei, dass die Patienten in Krankenhäusern ihre Mahlzeiten in bestmöglicher Qualität serviert bekommen, das Küchenpersonal jedoch durch eine entkoppelte Zubereitungs- und Portionierungszeit entlastet wird.



Stierlen

Das zweiteilige Umluft-Dockingsystem B-Smart von Stierlen kann flexibel sowohl zum Regenerieren als auch Verteilen eingesetzt werden.

Bestehende Prozesse optimieren

Um in einem laufenden Cook&Chill-Betrieb eine Prozessoptimierung vornehmen zu können, müsse zunächst einmal geprüft werden, in welchem Bereich dies Sinn mache, sagt Marc Donners: „Es ist ein großer Unterschied, ob man im Produktionsbereich optimieren oder im Bereich Logistik nachbessern muss. Ziel einer jeden Maßnahme sollte es sein, die Speisenqualität und -hygiene in einem angemessenen wirtschaftlichen Rahmen bestmöglich zu erreichen.“ Unternehmensunabhän-

gig wissen die Speisenverteilssystem-Experten jedoch, dass eine Optimierung nur in enger Zusammenarbeit mit dem Kunden funktionieren kann und hierbei stets individuelle Konzepte für die entsprechenden Räumlichkeiten entwickelt werden. „Wir als Hersteller von Kücheninfrastruktur bieten die unterschiedlichsten Systemlösungen an – von klein bis groß – um für jeden Anwendungsfall die passende Lösung bieten zu können. Egal ob für Alten- und Pflegeheime, Krankenhäuser oder Essen auf Rädern“, bekräftigt Leszek Herrmann, der zur Optimierung

zudem auf das Digitalisierungssystem „Check HACCP“ setzt. Im Hause Stierlen weiß man, dass nicht nur bei den Cook&Chill-Geräten, sondern auch beim Zubehör auf hohe Qualität und die kompromisslose Eignung für die Cook&Chill-Produktion geachtet werden muss. Daher stellt das Unternehmen beispielsweise auch eine umfangreiche Range an hochwertigen Tablett-, Isoliergeschirrsystemen und passendem Geschirr zur Verfügung. Auch Haukes Catering-Systeme passen vom Essenwagen bis hin zur Edelstahltechnik über Systemgeschirrtteile und Deckel al-

les auf die Objktanforderungen seitens der Cook&Chill-Küche an. „Wir haben ein durchdachtes Vollsortiment und sind darauf spezialisiert, dass die Tablett-Transportwagen auf die Gegebenheiten vor Ort angepasst werden“, erläutert Verkaufsleiter Guderlei Mirco. In diesem Sinne entwickle das Unternehmen gemeinsam mit den Anwendern den bedarfsgerechten Tablett-Transportwagen – ob für die reine Kaltverteilung Frühstück und Abend oder den aktiven Wagen auf Basis Umluft-/Kontaktwärme. ▶ *Martina Emmerich*



DIE OPTIMALE LÖSUNG FÜR IHRE SPEISENVERTEILUNG

