

Verpflegungssystem

Cook & Chill – lohnt sich der Umstieg?

Optimale Frische, niedrige Kosten: Immer mehr Heime setzen auf die Belieferung von Cook & Chill-Speisen durch zentrale Großküchen. Ob sich eine Umstellung tatsächlich rentiert, sollte im Vorfeld anhand genauer Analysen geklärt werden.

Von Ekkehart Lehmann

Die herkömmliche Produktionsart, in der alle Mahlzeiten frisch vor Ort zubereitet werden, wird als Cook & Serve (Kochen und Servieren) bezeichnet. Dieser Begriff suggeriert, dass die Speisen den Tischgast direkt nach der Zubereitung erreichen. In der Realität werden die Speisenkomponenten in Großküchen jedoch nach der Zubereitung bis zur Abgabe an den Tischgast bis zu mehreren Stunden warm gehalten. Die langen Standzeiten sind meist auf die Organisation im Zubereitungsprozess zurückzuführen: Erstens werden die Gerichte häufig bereits Stunden vor dem Ausgabezeitpunkt in der Küche fertig gestellt. Zweitens kommt der Transport der Speisen von der Küche bis zum Bewohner hinzu, der ebenfalls mehrere Stunden betragen kann. Aufgrund der großen Zeitspanne zwischen Zubereitungsende und Servieren bezeichnet man diese Produktionsform treffender als Cook & Hold – sprich Kochen und Warmhalten. Für die Warmhaltung der Speisen ist sowohl aus hygienischer, ernährungsphysiologischer als auch qualitativer Sicht (Erweichen der Zellstrukturen, Geschmacks-, Vitamin- und Farbverluste vor allem bei Gemüse) durch das Bundesinstitut für Risikobewertung eine Dauer von drei Stunden vorgeschrieben. Diese Zeitspanne lässt sich in der Praxis nicht immer gewährleisten.

Moderne Verpflegungskonzepte setzen daher auf eine zeitliche Entkoppelung von Produktion und Ausgabe. Nach dem Cook & Chill-System (Kochen und Kühlen) zubereitete Speisen werden direkt nach Ende des Garvorgangs in anderthalb Stunden auf 3°C her-

untergekühlt. In diesem Zustand sind die Speisen bis zu mehreren Tagen lagerfähig. Ununterbrochen kühl gehalten, lassen sich die Speisen lagern, portionieren und auch über längerer Strecken verteilen, ohne dass ein mikrobiologisches Risiko entsteht. Erst direkt vor dem Verzehr werden die Speisen regeneriert und dem Tischgast serviert. Ähnlich funktioniert die Zubereitung nach dem Cook & Freeze-System („Kochen und Gefrieren“), das vorwiegend industriell produziert wird. Die Speisenkomponenten werden in diesem System eben nicht nur schockgekühlt, sondern auf eine Lagertemperatur von –18°C schockgefroren. Die Speisen sind so über Monate haltbar.

Das System hat sich häufig nach kurzer Zeit amortisiert

Die wesentlichen Vorteile der Kühlkostsysteme liegen in der zeitlichen und räumlichen Entkoppelung der Produktion von der Ausgabe. Die Speisen können so unabhängig von dem Ort des Verzehrs in einer zentralen Großküche zu einem beliebigen Zeitpunkt zubereitet werden. Dies bedeutet in erster Linie, dass lange Warmhaltezeiten vermieden werden und entsprechend schädliche Auswirkungen auf die sensorische und optische Qualität sowie den Nährstoffgehalt der Mahlzeiten entfallen. Der ausschlaggebende Grund für die wachsende Verbreitung der Kühlkostsysteme ist jedoch die Kostensenkung. Dezentrale Kochküchen und Personal für die Zubereitung können eingespart werden. Die zusätzlichen Kosten für Logistik und Transport- und Regenerationstechnologie werden in der Regel mehr als kompensiert, so dass mit Hilfe der entkoppelten Produktion teilweise eine deutliche Kostensenkung erzielt werden kann.

Ein weiterer Vorteil der entkoppelten Systeme ist in der ernährungsphysiologischen Wertigkeit der Speisen zu sehen. Da die Mahlzeiten auf den Zeitpunkt des tatsächlichen Bedarfs genau regeneriert werden können, wird die Warmhaltezeit minimiert, die für die fast vollständige Vernichtung wärmeempfindlicher Vitamine, wie Vitamin C und Folsäure, verantwort-

COOK & CHILL →

Die fünf größten Vorteile

- Zentrale Produktion/Belieferung mehrerer Außenstellen
- Vermeidung warmhaltebedingter Nährstoffverluste
- Zeitliche Entkoppelung von Zubereitung und Ausgabe
- Standardisierte Produktion = gleichmäßige Qualität
- Teilweise deutliche Kostenreduzierung

lich ist. Bei Cook & Chill kann sich jedoch die lange Kühllagerung auf den Vitamingehalt negativ auswirken. Um den Vitaminverlust der Cook & Chill-Speisen zu verhindern, werden sie heute zunehmend unter Sauerstoffabschluss (z. B. durch Vakuumierung oder Begasung mit Kohlendioxid oder Stickstoff) gegen oxidative Prozesse geschützt.

Die Speisen werden überwiegend in regionalen Zentralküchen produziert

Die Cook & Chill-Speisen werden heute überwiegend in regionalen Cook-Chill-Zentralküchen produziert, von denen aus Krankenhäuser, Schulen und Kindergärten beliefert werden. Häufig sind Krankenhäuser oder Klinikverbände die Betreiber von Cook & Chill-Zentralküchen, seltener bauen Altenheimbetreiber eigene Zentralküchen, aus denen mehrere Häuser beliefert werden. Zudem betreiben Catering-Unternehmen eigene Zentralküchen, die teilweise als Service-GmbH mit einem Träger in einer Organschaft verbunden sind. Somit können umsatzsteuerliche Belastung umgangen werden. Immer stärker am Markt etablieren sich aber auch Firmen, die Cook & Chill-Speisen industriell herstellen und überregional



Dank moderner Regeneriergeräte stehen in nur wenigen Minuten Speisen für alle Bewohner auf dem Tisch.

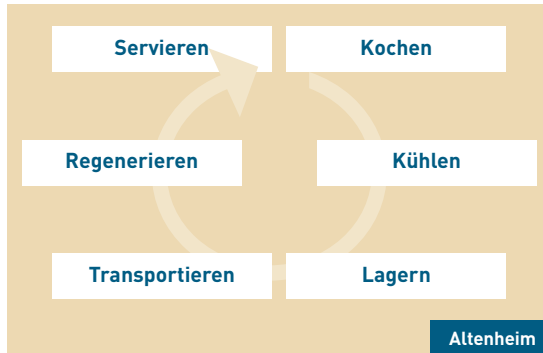
Foto: [apetito](#)

vertreiben. Diese können dann als Komponenten analog zu Cook & Freeze-Produkten eingesetzt werden. Die vielfältigen Gestaltungsmöglichkeiten bieten eine individuelle Konzeption für jede Einrichtung, so dass operative und wirtschaftliche Aspekte optimal aufeinander abgestimmt werden können.

Ob sich eine Umstellung auf ein entkoppeltes System tatsächlich und in welchem Umfang rentiert, ist →

Anzeige

Systemablauf Cook & Chill



Das Heim übernimmt beim Cook & Chill nur noch das Regenerieren und Servieren der Speisen.

→ ausschließlich im Einzelfall zu klären. Insbesondere ist zu eruieren, inwieweit personelle Einsparungen tatsächlich erzielt werden können und welche zusätzlichen Kosten für Investitionen und für die Logistik gegenüberstehen. Gerade die Logistikkosten hängen in besonderem Maße von der Größe und Lage der einzelnen Einrichtungen ab. Hier können nur intensive konzeptionelle Untersuchungen die Sinnhaftigkeit einer Umstellung klären. Auch die Frage der Betriebsform ist von Fall zu Fall unterschiedlich zu beantworten: Ist es sinnvoll, die Küchenmitarbeiter selbst oder in einer Service-GmbH zu beschäftigen, oder sollen die Leistungen teilweise oder ganz von einem Cateringunternehmen übernommen werden?

Mit der Einführung von Cook & Chill entfallen nicht nur Funktionen, es kommen auch neue Aufgaben hinzu. Je nach Art und Struktur des Hauses werden die gekühlten Cook & Chill-Speisen unterschiedlich regeneriert und serviert:

- In Speisesälen: Hier sollte eine Regenerierküche zur Verfügung stehen, die mit Combi-Dämpfern ausgestattet ist. In diesen Umluftöfen können Großportionen auf den Punkt regeneriert werden.
- In Wohngruppen: Hier kommen meist kleinere Regenerieröfen oder Wohnbereichs-Buffer-Wagen zum Einsatz.
- Versorgung am Bett: Hier werden je nach Anzahl der Verpflegten die tablettierte Mahlzeiten in Tabletttransportwagen mit eingebauter Regenerationstechnologie wiedererwärmt oder in Einzelgeräten oder Mikrowellenöfen regeneriert.

Weit verbreitet ist die Vorstellung, dass bereits vor Tagen hergestellte und am Ausgabeort lediglich „aufgewärmte“ Speisen einem hohen individuellen Anspruch unmöglich genügen können. Dies ist einer der größten Vorbehalte gegen die Einführung von Cook & Chill. Bei direktem Vergleich von entkoppelten Systemen mit der Alternative „Warmverpflegung“ (z. B. durch einen Akzeptanztest vor Ort)

schneidet das herkömmliche Verfahren bei den Gästen jedoch meist deutlich schlechter ab.

Cook & Chill selbst ist jedoch kein Garant für hohe Qualität. Wenngleich das Verfahren potenziell hohen Ansprüchen standhält, bedarf das System einer optimalen Einstellung aller Produktionsschritte und Einflussfaktoren. Insgesamt fordern entkoppelte Systeme gegenüber einer Warmbelieferung einige Handgriffe mehr, die für Qualität wesentlich sein können. Denn durch Fehler bei der Regenerierung kann der qualitative Vorsprung zunichte gemacht werden. Daher müssen Rezepturen und Regenerationstechnik optimal aufeinander abgestimmt werden – und das Personal muss mit der Technik vertraut gemacht werden.

Trotz Zentralküche: Jedes Heim sollte die Ernährungskompetenz vor Ort aufbauen

Wichtig bei der Umstellung auf ein entkoppeltes Verpflegungssystem ist die konzeptionelle Begleitung. Da bei Cook & Chill der Koch im Haus fehlt, liegt die Aufgabe der Inszenierung und bewussten Gestaltung der warmen Hauptmahlzeiten stärker in der Verantwortung der Pflege- bzw. Cateringorganisation. Dementsprechend ist besonders bei der externen Belieferung mit Cook & Chill-Speisen ein übergreifendes Konzept notwendig, das die Anforderungen der Patienten mit dem liefernden Unternehmen kommuniziert und die mit der Verpflegung betreuten Mitarbeiter unterstützt. Hier müssen zwei Aspekte Hand in Hand greifen – die praktizierte Esskultur als Bestandteil eines pflegerischen und therapeutischen Konzeptes einerseits und die Zielgruppengerechtigkeit und Qualität der Speisen andererseits.

Für die Zukunft der Verpflegungssituation ist klar: mit steigendem wirtschaftlichem Druck werden sich entkoppelte Systeme wie Cook & Chill oder Cook & Freeze zunehmend am Markt etablieren – einfach aufgrund der teilweise deutlich günstigeren Kostenstruktur. Dies kann durchaus den hohen Anforderungen an die Seniorenverpflegung gerecht werden, wenn der Hersteller nicht nur Speisen liefert, sondern die Senioreneinrichtungen mit einem umfassendes Konzept unterstützt. ▢

Weitere Infos:

Literatur: Lehmann, Ekkehart; Werlein, Hans-Dieter: Cook & Chill – Kochen mit System. 2004. Zu bestellen unter www.aid.de/shop

Internet: www.kup-consult.de



Der Diplom-Oecotrophologe Ekkehart Lehmann ist Senior Consultant bei der K&P Consulting GmbH in Düsseldorf.