



Nachgefragt bei Hans-Peter Nollmann



**Hans-Peter Nollmann,
Geschäftsführer von SN-Beratung
in Bielefeld und Mitglied
im Vorstand des Verbandes
der Fachplaner**

Quelle: VDF

Was sollten Kitas und Schulen beachten, die einen Cook & Chill-Anbieter suchen?

Sie brauchen einen qualifizierten Lieferanten, der das System beherrscht, und zwar nicht nur den Produktionsprozess, sondern auch den zwingend erforderlichen Logistikprozess. Kitas und Schulen sollten sich davon überzeugen, dass ihr Lieferant Mindestvoraussetzungen erfüllt: Für ein qualifiziertes Ergebnis ist eine Rezeptur unerlässlich, die im Produktionsprozess unbedingt einzuhalten ist. Idealerweise ist die Rezeptur individuell auf den Gästekreis abgestimmt. Auf Produkte, die nicht Cook & Chill-fähig sind, wie z. B. Frittiertes, sollte die Produktionsküche verzichten. In der Produktionsküche müssen geeignete Gargeräte vorhanden sein: Druckgarbraisiere, Heißluftdämpfer, Rückkühlkessel, Schnellkühler, gekühlte Portionierräume und ausreichende Lager- und Stellflächen für den Logistikprozess. Nur so kann ein optimales Produktionsergebnis erzielt werden.

Welche Technik braucht die Kita- oder Schulküche für Cook & Chill?

Es bedarf entsprechender regeneriertechnik, wie z. B. ein Heißluftdämpfer. Weiterhin sind ausreichend gekühlte Lagerflächen erforderlich, z. B. Kühlzellen oder entsprechend große Kühlschränke. Sehr wichtig und zu beachten ist, dass die für die

Regeneration zuständigen Personen ausreichend auf den Regenerierprozess geschult sind. Das betrifft u. a. das Erreichen der Kerntemperaturen. Das Personal muss die Geräte sicher bedienen können. Regeneriervorgaben aus der Zentralküche sind unbedingt einzuhalten, um ein optimales Produkt zu erhalten. In diesem Sinne ist es sehr wichtig, dass in der Zentralküche nach festen Rezepturen produziert wird und nach definierten Prozessen in der Einrichtung regeneriert wird. Moderne Technik erleichtert das ganz erheblich. Im Heißluftdämpfer können für unterschiedlichste Produkte Regenerationsprogramme gespeichert werden, die dann vom Personal über Piktogramme nur noch abgerufen werden müssen.

Was ist bei der Küchenplanung in Kita oder Schule außerdem zu beachten?

Insbesondere, dass genügend Fläche zur Verfügung steht: Fläche für eine ausreichend dimensionierte Warenanlieferung, Kühl- und Lagerflächen, aber auch Lagerfläche für die Logistik wie Transportwagen und Ähnliches. Darüber hinaus ist Arbeitsfläche notwendig, um ergänzende Speisen, wie Salate oder Desserts, zuzubereiten. Zudem ist ein Spülbereich erforderlich, der die Trennung von rein und unrein berücksichtigt. Nicht zuletzt braucht die Küche eine bedarfsgerechte Be- und Entlüftung.

Wie sieht es mit den Kosten aus?

Die Kosten stehen in Abhängigkeit zur Größe der Einrichtung. Wir raten zu einem Einsatz von zwei Regenerationsgeräten, um bei Produkten mit unterschiedlichen Regenerationszeiten flexibel agieren zu können. Regenerationsgeräte gibt es in unterschiedlichen Größen. Nach oben sind den Preisen natürlich kaum Grenzen gesetzt, die Untergrenze für gute Technik beginnt je nach Größe des Gerätes bei ca. 5.000 Euro. Wir empfehlen immer ein Gespräch mit einem Fachplaner, um eine konkrete und alle Gewerke umfassende Kostenschätzung vornehmen zu können.

Umsetzung sind die Speisen hochwertig und ernährungsphysiologisch sehr empfehlenswert. Damit lässt sich vor allem die häufig anzutreffende Warmanlieferung sehr gut ablösen“, sagt Nollmann und warnt gleichzeitig davor, den Cook & Chill-Produktionsprozess zu unterschätzen. „Leider begleitet fundiertes Halbwissen den Markt und erzeugt zum Einen große Unsicherheiten bei potenziellen Gästen und zum Anderen, und das ist noch viel schlimmer, häufig mangelhafte Ergebnisse. Es ist eben nicht nur mit ‚Kochen & Kühlen‘ getan.“

Worauf es ankommt

Die Herstellung von Kühlkost erfordert genaue Rezepturen, die systematisches Arbeiten in den Produktions- und Regenerierküchen nach sich ziehen. „Cook & Chill unterscheidet sich völlig von einer Frischküche, wo etwa der Koch die Speisen individuell abschmeckt. Das geht bei Kühlkost nicht, denn wenn die Speisen die Produktionsküche verlassen, sind sie nicht

endgegart“, erklärt Hans-Peter Nollmann. „Wichtig ist ebenfalls, die Qualität der Lebensmittel exakt festzulegen. Ein Beispiel: Ob das Gulasch aus der Keule oder aus der Schulter eines Tieres gemacht wird, beeinflusst den Garverlauf erheblich. Wer mal so und mal anders agiert, schafft unterschiedliche Ergebnisse und reicht das Problem an den Produktempfänger in der Regenerierküche weiter, der zwangsläufig eine mindere Speisenqualität auf den Teller bringt. Auch die Regenerierküche muss die Spielregeln einhalten. Wenn etwa die Regenerationszeit mit zehn Minuten angegeben ist, dann dürfen es nicht neun oder elf Minuten sein. An so viel Systematik müssen sich viele Küchenkräfte erst gewöhnen.“ Eine eigene Cook & Chill-Produktion ist für Kitas und Schulen im Regelfall nicht rentabel. „Das verursacht hohe Investitionskosten. Eine solche Produktionsküche muss mindestens im Zwei-Schicht-Betrieb betrieben werden. Unter 2.000 Essen täglich macht das keinen Sinn, je mehr Essen, desto besser. Weiterhin muss ein Abnehmermarkt vorhanden sein oder es muss ein Markt geschaffen werden“, so Hans-Peter Nollmann.