

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	V
Die Autoren	VII
Einleitung	1
1 Das Cook & Chill-Verfahren im Vergleich	3
1.1 Herstellungsverfahren	4
1.1.1 Übersicht	4
1.1.2 Ablauf des Cook & Serve-Verfahrens/Cook & Hold-Verfahrens	5
1.1.3 Ablauf des Cook & Chill-Verfahrens	9
1.1.3.1 Einleitung	9
1.1.3.2 Warenannahme, Garprozess und Heißportionierung	12
1.1.3.3 Schnellkühlen und Kaltportionierung	12
1.1.3.4 Kühlung und -transport	15
1.1.3.5 Regenerieren, Speisenausgabe	16
1.1.3.6 Speisenausgabe	17
1.1.4 Vorteile von Cook & Chill	18
1.2 Qualität	20
1.2.1 Sensorische und ernährungsphysiologische Qualität	20
1.2.1.1 Genuss- und Nährwert	20
1.2.1.2 Vergleich Cook & Serve- bzw. Cook & Hold- und Cook & Chill-Produkte	23
1.2.2 Mikrobiologische Qualität	23
1.2.2.1 Cook & Serve-/Hold-Produkte	24
1.2.2.2 Cook & Chill-Produkte	26
1.2.2.3 Vergleich Cook & Serve-/Hold- und Cook & Chill-Produkte	29
2 Lebensmittelsicherheit und Hygiene bei Cook & Chill	31
2.1 Bedeutung der Lebensmittelsicherheit	31
2.2 Managementsystem für Lebensmittelsicherheit	31
2.3 Gesetzliche Forderungen	32
2.4 Hygieneanforderungen	33
2.4.1 Betriebsstätten und Räume	33
2.4.2 Produkthandhabung	37
2.4.3 Personal	40
2.4.4 Hygieneplan	42
2.5 Betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen	42
2.5.1 Kontrollen der Basishygiene	42
2.5.2 Eigenkontrollen und HACCP	44
3 Erfahrungsbericht aus der Praxis	47
3.1 Gründe für das Umstellen auf Cook & Chill	47
3.2 Voraussetzungen für die Produktion	48
3.2.1 Raum- und Logistikkonzept	48

Inhaltsverzeichnis

3.2.2	Geräte	50
3.2.3	Personal.....	52
4	Produktionsplanung	53
4.1	Eignung von Speisen und Einkauf	55
4.2	Notwendige digitale Technik	55
4.3	Tischgäste	56
4.4	Portionierformen und Ausgabesysteme	56
4.5	Verantwortlichkeiten	57
4.6	Qualitätsanspruch	58
5	Speisenproduktion	59
5.1	Kochen, Garen, Schnellkühlen, Lagern, Transport.....	59
5.2	Regenerieren	61
6	Produktsicherung und Hygiene in der Cook & Chill-Produktion	63
6.1	Hygieneabsicherung	63
6.2	Eigenkontrollen und HACCP	63
7	Erfahrungen zu Problemen bei der Umsetzung	65
8	Zusammenfassende Bewertung von Cook & Chill	67
8.1	Entscheidung für Cook & Chill.....	67
8.2	Erfolgreiche Anwendung von Cook & Chill	68
Literatur	71