

Inhaltsverzeichnis

Vorwort des Herausgebers	V
Herausgeber und Autoren.....	VII
Inhaltsverzeichnis.....	IX
1 Einleitung.....	1
2 Definition der Speisenverteilung	3
3 Lebensmittelhygienische Aspekte der Speisenverteilung	7
3.1 Forderungen in den Rechtsnormen	8
3.2 Temperatur	11
3.2.1 Heißhalten.....	13
3.2.2 Temperaturverlauf im „Cook & Chill“ System	16
3.2.3 Kühlhalten	17
3.3 Mikrobiologische Aspekte.....	18
3.3.1 Kalte Speisen	19
3.3.2 Heiße Speisen.....	20
3.3.3 Heiß hergestellte, rückgekühlte und später heiß oder kalt auszugebende Speisen.....	23
3.4 Hygienische Anforderungen an die Transportsysteme, infrastrukturelle und organisatorische Forderungen an die Speisenverteilung	25
3.4.1 Transportfahrzeuge.....	25
3.4.2 Infrastrukturelle Forderungen an die GV-Küche	26
3.4.3 Speiseabfallentsorgung.....	26
3.5 Personalhygiene und Speisenverteilung.....	27
3.6 Anmerkungen zur Speisenauswahl für externe Speisenverteilung und Resteverwertung	28
3.6.1 Rohstoff- und Komponentenauswahl.....	28
3.6.2 Rückläufe	29

4	Technische Umsetzung der Speisenverteilung (Beispiel Krankenhaus).....	31
4.1	Einleitung	31
4.2	Unterschiedliche Produktionsverfahren als Voraussetzung zur Speisenverteilung	33
4.3	Technische Lösungsmöglichkeiten für die Speisen- verteilung	35
4.3.1	„Cook & Serve“ Clochen-System	35
4.3.2	„Cook & Serve“ Isolier-Tablettsystem	39
4.3.3	Aktive „Cook & Serve“ Systeme	41
4.3.4	„Cook & Serve“ als Buffetsystem	43
4.3.5	„Cook & Chill“ Verfahren.....	45
4.3.5.1	Speisenzubereitung im „Cook & Chill“ Verfahren	45
4.3.5.2	Hinweise zur Umsetzung des „Cook & Chill“ Verfahrens	49
4.3.6	„Cook & Chill“ Speisenverteilung mit Kontaktwärmetechnik.....	58
4.3.7	„Cook & Chill“ Speisenverteilung mit Induktionstechnik	63
4.3.8	„Cook & Chill“ Speisenverteilung mit Heißlufttechnik	67
4.3.9	Stationswagen oder Andockstation?	70
4.3.10	HACCP-Aufzeichnung.....	71
4.3.11	Fazit.....	72
5	Speisenverteilung in der GV.....	73
5.1	Unterschied zur Versorgung im Krankenhaus	73
5.1.1	Speisenverteilung im „Cook & Serve“ Verfahren in der GV.....	73
5.1.1.1	Technische Transportlösungen.....	73
5.1.2	Speisenverteilung im „Cook & Chill“ Verfahren in der GV	76
	Inserentenverzeichnis.....	77