

# Chill out nach dem Kochen

Von Wolfgang Beisert

**K**osten- und Leistungsdruck in Einrichtungen der Verpflegungswirtschaft nehmen weiter zu“, stellt Heiko Uelze fest. Der Inhaber des Hannoveraner Planungs- und Beratungsbüros FDS Consultants sieht insbesondere in der aktuellen Lage am Arbeitsmarkt Probleme auf die Branche zukommen: „Es wird für die Küchen immer schwieriger, gut ausgebildetes Personal zu bekommen“. Aber nur der Koch, der neben der Qualität auch seine Kosten im Griff hat und den Betrieb wirtschaftlich führt, ist in der Lage, im Wettbewerb zu überleben. In der Folge erwägen immer mehr Leiter von Betriebskantinen, Krankenhausküchen, Altenheimen, Universitäten oder Schulen den Umstieg auf eine systemgeführte Produktion und den Einsatz von Convenience-Produkten. Ein moderner Weg des Outsourcings im Verpflegungsbereich ist „Cook & Chill“.

Cook & Chill – Kochen und Kühlen – ist eine thermische und räumliche Entkopplung einer Speisenproduktion von einer zeitlich verschobenen Essensausgabe. Die Speisen werden unmittelbar nach dem Garprozess innerhalb von 90 Minuten durch Schockkühler auf eine Temperatur von 1 bis 3 °C heruntergekühlt und bei dieser Temperatur gelagert. Von da an sind sie problemlos bis zu fünf Tage haltbar, unter speziellen Vakuum-Bedingungen sogar bis zu 21 Tage. In den „Satelliten“ werden die Speisen dann von gut geschultem Personal nur noch auf über 70 °C „regeneriert“ und gastnah serviert.

Dabei stehen die Speisen in puncto Qualität konventionell zubereiteten Gerichten in nichts nach – im Gegenteil: „Sensorische Tests haben mehrfach bewiesen, dass Cook & Chill-Produkte besser abschneiden als Gerichte, die heiß gehalten werden. Hier reduzierte sich die Qualität durch zu langes Warmhalten sehr schnell“, kann Robert A. Croft belegen. Der Managing Director des international tätigen Beratungsunternehmens FDS Associates Limited (Swinford Leicestershire, GB) zählt zahlreiche national wie international tätige Unternehmen zu seinen Kunden, darunter Mars Group Catering Europe oder Volkswagen in Wolfsburg.

Gleiche Ergebnisse erzielte auch die Fachhochschule Niederrhein, die seit 1998 systematische Untersuchungen der Cook & Chill-Technologie auf den Nährwertgehalt der Speisen durchführt. Der große Vorteil der unter Kosten- und Personalproblemen leidenden Verpflegungswirtschaft liegt in der Zentralisierung und Spezialisierung in Produktionsküchen. Hier können Rezepturen qualitativ hochwertiger Speisen von erfahrenen Köchen erprobt und für die Systemküche Cook & Chill eingerichtet werden.

Ein ausgefeiltes Cook & Chill-System braucht eine nicht minder ausgefeilte Logistik. Wie in kaum einem anderen Bereich gelten in der Lebensmittelbranche äußerst scharfe Richtlinien. Dazu tragen beispielsweise die immer strengeren Hygiene-Vorschriften

Nach dem Air-Catering etabliert sich das Produktionssystem „Cook & Chill“ (Kochen und Kühlen) in neuen Bereichen – ein interessanter Markt für Kühl-Logistiker.

ten nach den HACCP-Prinzipien (siehe Infokasten) bei. Deshalb zählt die ununterbrochene und nachweisbar dokumentierte Kühlkette zum gravierendsten Punkt einer reibungslosen Warenflussorganisation – vom Hersteller, über die Zubereitung, den Transport bis zum Regenerations- und Verzehrpunkt und der anschließenden Reinigung verwendeter Behälter-Systeme.

Gerhard Henke, geschäftsführender Gesellschafter der Hanlog Hannover Logistik GmbH, spricht von einem „hochkomplexen Prozess, bis das Feintuning für ein Cook & Chill-System installiert ist.“ Eine Systemversorgung wie Cook & Chill setzt eine minutiöse Planung und Auseinandersetzung mit der jeweiligen Materie vor



Vermietung von Kühlaufliegern  
www.klvrent.de

und Schürzen. Die hygienisch sichere Anwendung diverser Transport-, Behälter- und Lagersysteme nach den Standards von HACCP findet ihre Fortsetzung bei den mit Kühlaggregaten ausgestatteten, temperierten Lkw, die je nach Anforderung mit speziellen Halterungssystemen für die unterschiedlichen Transport- und Wiederaufbereitungsbehälter ausgestattet sein können. Liefert der Fahrer seine Behälter an einem Satelliten-Punkt

## Vorteile und Planungsschritte bei Cook & Chill

- Verbesserung von Produktivität und Gewinn
- Einsparungen bei Energie- und Lohnkosten, optimale Ausnutzung des Wareneinsatzes
- Verbesserung der Speisenqualität, Aussehen und Portionskontrollen
- Maximale Nutzung von Fähigkeiten der Fachkräfte
- Mögliche Verkleinerung von Küchenflächen
- Absolute Einhaltung der Lebensmittel-Hygiene-Verordnung durch Zeit- und Temperaturkontrollen sowie der HACCP-Prinzipien

### Planungsschritte

Alle Entscheidungsträger der zukünftig Beteiligten sollten das Konzept gemeinsam entwickeln. Dazu

- zählt auch der erfahrene Logistiker:
- Durchführbarkeitsstudie
  - Grundkonzept
  - Kochen, Festlegen von Rezepturen
  - Küchenplanung, Festlegung der Behältersysteme
  - Verfeinerung des gemeinsamen Konzeptes mit allen Beteiligten (Interne Logistik, Fertigung, Schulung, Coaching)
  - Schnittstellenanalyse externe Logistik
  - Dokumentation, Qualitätssicherung, Implementierung des Informationsmanagements. (gm/DVZ 20.09.2003)



www.fds-deutschland.de  
www.hanlog.de

Ort voraus, die die Basis für alle weiteren Schritte darstellt. Die systematische Planung hat sich für den erfahrenen Fachmann aus der Logistikbranche, der sich 1999 in Hannover mit seinem Logistikunternehmen selbstständig gemacht hat, gelohnt. Inzwischen versorgt Hanlog sämtliche Werke, die zur Volkswagen AG gehören. „Die Arbeitsschritte, Abläufe und Übergabepunkte sind mit der Produktion, der internen Logistik und den Empfängern präzise durchgeplant und auf die Minute genau getaktet.“

„So kurios es klingen mag, das wichtigste Arbeitsgerät ist das Handy“, sagt Henke, und Christian Rinke, Leiter der Kommissionierung bei der Volkswagen Service Unit, ergänzt: „Reaktionszeiten werden bei uns in Minuten gemessen und das bundesweit.“ Wenn Henkes Mitarbeiter die Behältersysteme mit den Einschüben für die Speisen, im Fachjargon „Hordenwagen“, am I-Punkt übernehmen, sind sie genauso „klinisch“ gekleidet wie die Köche in der Zentralküche, tragen Haarhauben, weiße Schuhe, Schuhschutz

aus, hinterlegt er routinemäßig zugleich die Protokolle des Temperaturschreibers, um die ununterbrochene Kühlkette zu dokumentieren.

„In Deutschland stehen wir mit der System-Gastronomie Cook & Chill erst am Anfang, es gibt noch zu viele Bedenken“, meint Heiko Uelze von FDS Consultants, ist sich aber sicher: „Der Kosten- und Personaldruck wird dazu beitragen, dass das Cook & Chill-Prinzip bald weitere Anhänger finden wird – ein weites Feld für Logistiker und Grund, sich heute schon mit experimentierfreudigen System-Gastronomen kreativ an einen Tisch zu setzen.“ (DVZ 20.09.2003)



Wolfgang Beisert ist Mitinhaber von Beisert & Hinz Unternehmenskommunikation in Göttingen.

Foto: privat