

Inwiefern können Sie GV-Betriebe bei der Produktentwicklung von Cook & Chill-Speisen unterstützen?



Andreas Glose, Cool Compact:

„Als Hersteller von Schnellkühlern sehen wir uns zunächst als erster Ansprechpartner bei der Findung nach den geeigneten Geräten für diese Art der Produktion.

Bei der Produktentwicklung sehen wir uns weniger. Mit Lieferung eines Geräts erfolgt eine professionelle Einweisung durch einen unserer

Anwendungsberater. Dieser kann den Kunden bei Bedarf auch im Rahmen einer Betriebsbegleitung im Umgang mit der neuen Gerätetechnik und dem für die Mitarbeiter ungewohnten System unterstützen. Auch bieten wir kundenspezifische Seminare im Vorfeld der Lieferung der Geräte an, damit die Mitarbeiter und Verantwortlichen der Küche nicht unvorbereitet auf die zeitversetzte Produktion treffen.“

Elmar Heidenthal, Nordcap:

„Unser Vertrieb berät gerne bei der Auswahl des richtigen Geräts. Hier bietet Nordcap vom leistungsstarken Einsteigergerät aus der Cool-Line, über die Serie SF von Alpeninox by Nordcap in bewährten Standardgrößen bis hin zu multifunktionalen und kompakten Modellen der Serie SKF eine große Bandbreite an Schnellkühlern/Schockfroster für jeden Bedarf. Als Systemberater für Cook & Chill bin ich zudem gerne bei der Produktentwicklung und Umsetzung der Speisen für den Cook & Chill-Bereich behilflich und biete immer wieder Web-Seminare dazu an.“



Elmar Heidenthal, Nordcap:

„Zugekaufte Convenience ist natürlich kalkulatorisch klar definiert. Hier hat man einen

Einkaufspreis X, zu dem man die – überschaubare und gut messbare – Arbeitszeit Y addiert. Dann den Aufschlag hinzu und man hat einen Verkaufspreis. Aber warum produziert man so nicht auch seine eigenen Convenienceprodukte? Schwachlastzeiten können sinnvoll genutzt werden, um eigene Produkte vorzuproduzieren und mittels Schnellkühlung/Schockfrostung haltbar zu machen. Auch diese Preise sind gut kalkulierbar. Der Einkaufspreis der Ware ist hier natürlich geringer, die Arbeitszeit dafür höher. Die Arbeit findet aber zu Zeiten statt, in denen das Personal nicht ausgelastet ist, aber trotzdem bezahlt werden muss. Ein weiterer enormer Vorteil ist, dass ich mich mit eigener Convenience vom Wettbewerb abhebe, individuell und unverwechselbar bin und die Zutaten selbst bestimmen kann, Stichwort Allergene, deklarationspflichtige Inhaltsstoffe etc.“

Andreas Glose, Cool Compact:

„Hier sind verschiedene Faktoren zu berücksichtigen: Angebot der Einrichtung, Speisepläne, wirtschaftliche, personelle und technische Voraussetzungen ebenso wie die Gäste und deren Wünsche.

Generell ist aber festzuhalten, dass gute Convenienceartikel oft besser sind, als unter schwierigen Umständen und mit viel Aufwand selbst hergestellte Speisen. Kosten und Nutzen müssen dabei täglich hinterfragt werden.

Allerdings lassen sich durch die zeitversetzte Produktion viel mehr Produkte selbst herstellen, als noch vor einigen Jahren. Dabei ist aber zu berücksichtigen, ob der Kunde überhaupt die thermischen Kapazitäten hat. Denn wenn die komplette Gerätetechnik mit dem Garprozess ausgelastet ist, bleibt keine Gerätereserve zum Finalisieren eigener Produkte. Manch zugekaufte Convenienceartikel können hier besser passen.“

Wo hat die Eigenfertigung vielleicht auch Grenzen, und man ist besser bedient mit zugekaufter Convenience?

Optimale Einfüllhöhe

Laut DIN 10536 sollte ein Cook & Chill-Produkt innerhalb von 90 Minuten von $\geq 65^{\circ}\text{C}$ auf 3°C heruntergekühlt werden. Nach Erfahrung von Andreas Glose lässt sich diese Temperatur-Zeit-Relation mit einer maximalen GN-Höhe von 65 mm optimal einhalten. „Das entspricht auch den Testvorgaben der Schnellkühler-DIN 18872-5.“

Wichtiger als die Behälterhöhe ist jedoch die Füllhöhe. „Bei hoher Füllhöhe, also z. B. 80 mm, fällt der gesamte Rückkühlprozess länger aus. Und auch der Garprozess dauert länger“, gibt Peter Gemüth zu bedenken. Denn je tiefer der Behälter bzw. je höher das Produkt, umso tiefere Temperaturen sind nötig, um die Zeiten laut DIN 10536 einzuhalten. „Was zur Folge hat, dass die Speisen am Rand anfrieren, bevor sie im Kern die notwendigen Temperaturen erreichen. Darunter leidet das Produktergebnis“, veranschaulicht er.

Allerdings ist dies auch vom Produkt abhängig. Rigatoni im gelochten 150 mm GN reagieren anders als Vanillepudding in einem geschlossenen 150 mm GN. „Würde man den Referenztest der DIN 18872-5 mit Kartoffelpüree in einem 100er-GN mit ca. 80 mm Füllhöhe machen, landen wir in einem Zeitfenster außerhalb der DIN 10536“, warnt Peter Gemüth. „Daher sehen wir 65 mm als Optimum an.“

Elmar Heidenthal von Nordcap ergänzt: „Soll bzw. muss nicht jede Einschubmöglichkeit des Geräts genutzt werden, sehe ich die Ideallhöhe von GN-Behältern bei 100 mm – unter einer Voraussetzung: zwischen den einzelnen Behältern muss genügend Platz zur Luftzirkulation vorhanden sein, mindestens 1,5 cm.“

Auch Andreas Glose verweist auf eine ausreichende Luftzirkulation: „Wenn ein Kunde mit unterschiedlichen Behälterhöhen arbeitet, und der obere GN den unteren quasi abdeckelt, ist der notwendige Luftstrom nicht gegeben.“

Apropos abdeckeln: Die Behälter im Anschluss an den Kühlprozess abzudeckeln bzw. die Produkte geschlossen zu lagern, ist wichtig für deren optimale Haltbarkeit.

Neue Produktionsplanung

„Sind die Ergebnisse und Erfahrungen fortgeschritten und gut, kann mit der eigentli-

chen Produktionsplanung begonnen werden“, nennt Peter Gemüth den nächsten Schritt. Dank der längeren Haltbarkeit von Cook & Chill-Komponenten von etwa drei Tagen (vgl. Kasten, S. 17) können z. B. Produktionen zusammengelegt werden: „Bei einem sich regelmäßig wiederholenden Speiseplan kann man die Komponenten für zwei Tage vorproduzieren“, veranschaulicht Peter Gemüth. Sind die Lebensmittel z. B. im Vakuum, also Sous Vide-gegart, so ist die Haltbarkeit noch länger: „Die Haltbarkeit von Gemüse liegt dann bei ca. sieben Tagen plus x“, ergänzt Elmar Heidenthal. Wer die Speisen noch länger im Voraus zubereiten möchte, sollte sie schockfrieren. Auch gekühlte Überhänge können so „haltbarer“ gemacht werden. Doch Achtung: „Schnellgekühlte Waren sollten innerhalb von 24 Stunden schockgefrostet werden, da auch hier der Verderb weitergeht“, warnt Elmar Heidenthal und gibt einen weiteren Tipp: „Bei manchen Produkten, z. B. Brot und sahnereichen Produkten, ist es sogar sinnvoll sie zunächst nur schnellzukühlen und erst danach schockzufrieren.“

Foto: Nordcap



Mit Blick auf die Lagerkapazitäten, weist Elmar Heidenthal außerdem darauf hin, dass in der Produktionsplanung und Speiseplangestaltung auch mehr Raum für wechselnde Tagesgerichte geschaffen werden sollte: „So können Essenskomponenten des Vortags bzw. der Vortage flexibler in den Speiseplan integriert werden.“

Fazit: Großes Potenzial

Cool Compact sieht bei der zeitversetzten Produktion noch riesiges Potenzial. „Deshalb haben wir die Produktion der Schnellkühler/Schockfroster-Standgeräte bereits nach Deutschland verlagert. Die großen Zellengeräte sollen folgen“, sagt Andreas Glose. „Die Zeitentkopplung der Produktion wird durch die Coronakrise und die Suche nach neuen Lösungen dazu führen, dass die Branche vieles testen und die eine oder andere Lösung präsentieren wird, an die wir heute noch nicht gedacht haben. Das System ist dieser Art noch Open Source und wird uns in der Zukunft noch verblüffen“, ist sich der Leiter Kundens Schulungen/ Key-Account Management bei Cool Compact sicher. „Hinzu kommt, dass wir noch viele Küchen vorfinden, die mit ‚Cook & Chill‘ arbeiten – aber ohne Schnellkühler/Schockfroster. Da lassen die Qualität und die Lebensmittelhygiene sehr zu wünschen übrig“, ergänzt Peter Gemüth, der noch großen Aufklärungsbedarf in der Branche sieht. Dieser Artikel soll einen Beitrag dazu leisten.

Claudia Kirchner



Genuss schafft Nähe.

Aktuell müssen wir zwar Abstand halten, aber mehr denn je, ist es der Genuss, der uns alle verbindet. Unser Rundum-Service macht es Ihnen leicht, Ihre Gäste auch in ungewohnten Zeiten sicher und genussvoll zu verpflegen. Als Ihr Profi-Partner ganz in Ihrer Nähe haben wir: **Alle Zutaten für Ihren Erfolg.**



TRANSGOURMET

www.transgourmet.de