

M 21. JAHRGANG 51383 *Verpflegungs-* **Management**

Fachzeitschrift für professionelle Verpflegung

11 2020

Seniorenheime
Krankenhäuser
Reha-Kliniken
Betreutes Leben



ANZEIGE

Food für die Finger | Heiße Pause | Besser vorbereitet

Cool Compact / Vielfältige Lösungen für die GV

Kühlen und mehr

Moderne Kühltechnik für die Profianwendung muss nicht nur permanent zuverlässig funktionieren und sparsam sein, sondern im Gerät und im Zusammenspiel mit anderen Geräten und Prozessen wie Cook & Chill optimale Leistung bieten. Vor allem mit den neuen Schnellkühlern/Schockfrostern Vintos und Vintos+ von Cool Compact sind Küchenleiter auf der sicheren Seite.

In der Care-Verpflegung ist der Anspruch an die Lagerung sensibler Lebensmittel und an den Kühlprozess in der Speisenproduktion besonders hoch. Um die Sicherheit der Lebensmittel in der Profiküche immer zu gewährleisten, verfügen alle Kühlagergeräte von Cool Compact über die gleiche „intelligente“ Frigos-Steuerung. Diese überwacht den Kühlvorgang äußerst präzise und sparsam. Abtauzyklen und Kompressor-Laufzeiten werden bedarfsgerecht gesteuert, das heißt abhängig von der Nutzung, nicht abhängig von der Zeit. Durch die eingesetzte Kältetechnik wird außerdem der Energieverbrauch optimiert. Der „Compact-Kälteblock“ verfügt über hocheffiziente Lüfter und äußerst energiesparende Kompressoren. Kühl-/Tiefkühl-schränke sowie Kühl-/Tiefkühl-tische arbeiten mit dem zukunftsweisenden Kältemittel R290. Einige Modelle überzeugen deshalb durch die Energieeffizienzklasse A.

Hochdruckgeschäumt

Die Premiumkühlserien Melios und Magnos verfügen über eine extra-starke Isolierung mit einer Stärke von bis zu 93 mm, sind FCKW-frei und hochdruckgeschäumt. Die Temperatur im Innenraum kann so zuverlässig gehalten werden. Der verdampferfreie Innenraum sowie die tiefgezogenen Auflagerippen sorgen für die nötige Hygiene-Sicherheit. Die Kühl-/Tiefkühlschränke sind in verschiedenen Ausführungen und Größen erhältlich.

Auch Kühl- und Tiefkühl-tische von Cool Compact sind in verschiedenen Ausführungen und Größen lieferbar. Sie sind grundsätzlich innen und außen komplett aus Edelstahl (CNS 14.301) gefertigt, der Kühlkorpus ist in einem Stück hochdruckgeschäumt. Es gibt sie wahlweise mit Schubladen oder Türen in zahlreichen Varianten und in insgesamt sechs unterschiedlichen Korpushöhen. Die Premiumgeräte verfügen über ein eingeschäumtes Verdampfersystem und über einen Kühlraum mit fugenfreiem Boden – wichtige Aspekte in Sachen Hygiene.

Zeitversetzte Produktion

Für die zeitversetzte Speisenproduktion bietet Cool Compact mit der neuen Serie Vintos/Vintos+ eine nie erreichte Dimension von Schnellkühlern/Schockfrostern. Die damit verbundenen Möglichkeiten ergonomischer Arbeitsabläufe in einer modernen Küche lassen keine Wünsche offen. So ist die Bedienung der Easytouch-Steuerung mit dem 7 Zoll TFT-Glasdisplay intuitiv aufgebaut, die erforderlichen Schritte werden nach und nach abgefragt. Die am häufigsten eingesetzten Zyklen sind bereits vorprogrammiert und die Parameter optimal auf die jeweilige Speise angepasst. Die vorinstallierten Programme können editiert und verändert werden, auch eine Programmierung komplett neuer Zyklen ist möglich. Mit der Funktion Smart Level Control kön-

nen für einzelne Einschubebenen verschiedene Zeitprogramme eingegeben werden. Die Smart-Probe-Funktion erkennt automatisch, ob ein Kerntemperaturfühler benutzt wird. Smart Door Click hält die Tür nach beendetem Zyklus in einem definierten Winkel geöffnet, um Kondenswasser zuverlässig abtrocknen zu lassen. Die Modelle der Serie Vintos+ verfügen zusätzlich über eine Smart-Door-Automatik. Sie ermöglicht das Öffnen der Tür per Sensor, ohne Betätigung des Türgriffes. Heiße Behälter können so direkt ins Gerät eingebracht werden.

Beratung wichtig

Die zeitversetzte Speisenproduktion ist ein komplexes Thema, bei dem eine ausführliche Beratung sehr wichtig ist. Die Verkaufsführer und Anwendungsberater von Cool Compact stehen jederzeit als Ansprechpartner zur Verfügung. In praxisorientierten Seminaren können sich Interessenten über die Vorzüge des Verfahrens und die Features der Geräte informieren. Auch Probestellungen sind grundsätzlich möglich. Jedes Gerät wird durch die Anwendungsberater von Cool Compact intensiv eingewiesen. ▶



Cool Compact (2)



Über Cool Compact

Cool Compact ist der größte Hersteller gewerblicher Kühlgeräte in Deutschland. Hohe Produktqualität aus 100 % CNS (1.4301), kontinuierliche Weiterentwicklungen von technischen Komponenten und Steuerungen sowie Nachhaltigkeit und optimierte Energieeffizienz sind bei Cool Compact die Sä-



len der Unternehmensphilosophie. An Kunden aus dem Bereich Gemeinschaftsverpflegung werden vor allem Kühl- und Tiefkühlschränke, Kühl- und Tiefkühl-tische sowie Schnellkühler/Schockfroster geliefert.

Weitere Informationen und Seminartermine unter: www.coolcompact.de

Kühltechnik im Cook&Chill-Prozess / Cool Compact

„Die Zeiten sollten eingehalten werden“

In der Care-Verpflegung ist neben der Regenerierung und der Speisenverteilung insbesondere der genormte Schnellkühlprozess wichtig. Worauf dabei zu achten ist, erfuhr VerpflegungsManagement von Andreas Glose, Keyaccount-Manager sowie Leiter Kundens Schulungen bei Cool Compact Kühlgeräte.

■ Herr Glose, gehört die Entkopplung der Produktions-, Lager- und Ausgabeprozesse – zum Beispiel durch Cook & Chill – heute bereits in vielen Großküchenbetrieben zur Realität?

Glose: Bezogen auf Cook & Chill, können wir nach unserer Erfahrung nur bedingt bestätigen, dass die zeitentkoppelte Produktion in vielen Großküchen heute zur Realität gehört. Unserer Wahrnehmung nach wird noch häufig im Cook & Serve und Cook & Hold gearbeitet. Auch wird in vielen Küchen zeitentkoppelt ohne Schnellkühler gearbeitet. Das ist allerdings wenig professionell und unter Aspekten der Lebensmittelhygiene bedenklich.

■ Wie hat sich der Cook&Chill-Markt in den vergangenen Jahren aus Ihrer Sicht entwickelt?

Glose: Der Markt ist immer mehr bereit für die zeitentkoppelte Produktion mit einem Schnellkühler/Schockfroster. Positiv verändert sich auch die Einsicht, dass beim Cook & Chill die Speisen nicht irgendwo zum Abkühlen stehen dürfen – auch nicht im Kühlhaus. Sowohl der Anwender als auch Planer und Berater im Fachhandel berücksichtigen nicht immer, dass der Schnellkühler in jede Küche gehört, um hygienische Qualität mit zeitentkoppelter Produktion optimal zu kombinieren. Natürlich stehen wir heute an einem Punkt, wo wir viel weiter sind als noch vor zehn Jahren. Aber wir haben noch viel Luft nach oben.

■ Wie stark ist insbesondere die Nachfrage nach Cook&Chill-

Lösungen durch Care-Großküchen in Krankenhäusern und Seniorenheimen?

Glose: In diesen Bereichen gibt es eine hohe Akzeptanz – das ist vor allem den besonders hohen hygienischen Ansprüchen in der Care-Verpflegung geschuldet. Im Bereich der Krankenhäuser sehen wir immer mehr Neubauprojekte, in denen Schnellkühler oder auch Rückkühlkessel wichtige Bestandteile sind. Einer der aktuell stärksten Märkte ist die Seniorenverpflegung. Hier wurde auch bereits in den letzten Jahren viel in Schnellkühler investiert. Allerdings gibt es immer noch Einrichtungen, die Schnellkühler kritisch sehen, weil beispielsweise Mitarbeiter Angst vor Veränderungen haben oder nicht umfassend geschult sind.

■ Wie wichtig ist die genaue Einhaltung der Kühlprozesse – vor allem unter Berücksichtigung der DIN 18872 und der DIN 10536?

Glose: Die DIN 18872 beschreibt die erforderlichen Leistungsdaten eines Schnellkühlers. Für den Anwender finden wir die DIN 10536 wichtiger. Diese definiert die Vorgehensweisen im Cook & Chill, sie dient der Orientierung im Umgang mit der zeitversetzten Speisenproduktion. In der Praxis gibt die Norm in erster Linie Vorgaben zu Zeiten und Temperaturen beim Rückkühlprozess, zudem ist die DIN 10536 Grundlage für zulassungspflichtige Betriebe nach EU-Verordnung. Auch gilt sie zum Teil als Grundlage für Ausschreibungen.



„Im Bereich der Krankenhäuser sehen wir immer mehr Neubauprojekte, in denen Schnellkühler oder auch Rückkühlkessel wichtige Bestandteile sind“, sagt Andreas Glose von Cool Compact.

Unsere Haltung hier ist ganz klar: Wenn runtergekühlt wird, sollten die Zeiten laut DIN 10536 auch eingehalten werden. Die Geräte sind dazu technisch in der Lage. Dazu hilft auch, eine Höhe der GN-Behälter von 65 Millimeter nicht zu überschreiten. Man kann zwar auch in einem GN-Behälter mit 100 Millimeter Höhe innerhalb von 90 Minuten von 65 °C auf 3 °C abkühlen, jedoch reduziert man dadurch die mögliche Menge an abzukühlenden Speisen im Gerät.

■ Werden nach Ihrer Einschätzung die Kühlprozesse in der Praxis richtig umgesetzt und die vorgeschriebenen Zeiten/Temperaturen eingehalten?

Glose: Wenn Kunden mit einem Schnellkühler/Schockfroster korrekt arbeiten, werden die Zeiten grundsätzlich eingehalten. Hierzu müssen viele

Kunden aber oft nochmals ausführlich geschult werden, um die korrekten Zeiten und Temperaturen genau einzuhalten. Oft glauben die Anwender, dass man innerhalb von 90 Minuten von 90 °C auf 3 °C runterkühlen muss. Der Eindruck entsteht zum Teil aus den Verkaufunterlagen diverser Anbieter. Jedoch gilt hier lediglich, die Zeit zu beachten, welche ab 65 °C zu messen ist. Oberhalb der 65 °C bewegen wir uns im nicht kritischen Temperaturbereich.

■ Gibt es noch Küchen, die ohne einen Schnellkühler zeitversetzt produzieren?

Glose: Leider ja. Das sind oft Betriebe, in denen wirklich noch die Kühlzelle als Rückkühler benutzt wird. Hier kommen zum Teil Rückkühlzeiten bei Speisen von mehr als fünf Stunden zustande – ohne dass diese Temperaturen kontrolliert werden. Das ist bedenklich.

■ Eine Umstellung auf die zeitversetzte Speisenproduktion ist sicherlich nicht schnell erledigt. Wie sind hier Ihre Erfahrungen?

Glose: Das ist ein langfristiger Prozess, der nicht mal eben mit dem Kauf eines Schnellkühlers erledigt ist. Der Prozess sollte vor dem Kauf mit der geplanten Nutzung des Gerätes beginnen. Mit Hilfe unserer Anwendungsberater werden die ersten Schritte nach dem Kauf dann auf den richtigen Weg gebracht. Auch bieten wir Seminare für Kunden an, um bereits vor dem Kauf anwendergerecht zu informieren. Diese Dienstleistung ist mindestens genauso wichtig wie eine gut funktionierende und zuverlässige Technik.



Cool Compact

Die neuen Schnellkühler/Schockfroster Vintos und Vintos+ von Cool Compact sind „Made in Germany“.

Seit Anfang 2020 bieten Sie nun die neuen Schnellkühler/Schockfroster Vintos und Vintos+ an, die Sie in Deutschland herstellen. Welche wesentlichen Vorteile bieten die Geräte im Vergleich zu den Vorgängermodellen?

Glose: Als absolutes Alleinstellungsmerkmal müssen wir die Smart-Door-Automatik nennen. Diese öffnet über einen kontaktlosen Fußsensor die Tür, ohne dass der Anwender den heißen GN-Behälter irgendwo abstellen muss. Auch haben wir eine Standardlösung gefunden, damit die Tür im nicht aktiven Mo-

du offen stehen bleibt und das Gerät abtauen kann, ohne dass man etwas in die Tür klemmen muss. Generell wurde die Steuerung besser auf die Bedürfnisse der Anwender abgestimmt. Wir bieten einige Veränderungen, welche auch auf Anwenderwünschen basieren. In erster Linie haben wir nun mehr voreingestellte Programme als beim Vorgängermodell, auf die der Anwender zurückgreifen kann. Außerdem kann der Anwender nun seine HACCP-Dokumentation selbstständig definieren: Wer hat wie viel von welchem Produkt eingegeben? Dies wird

dann exakt in der HACCP-Dokumentation abgebildet. Auch können die Kunden nun die von uns vorgegebenen Zyklen in einzelnen Schritten verändern, indem man eigene, gute Erfahrungen in die Grundeinstellung einfließen lässt, um seine Ergebnisse zu verbessern. Dies setzt voraus, dass der Kunde die grundsätzlichen Funktionen bestmöglich umsetzt. Dabei sind wir besonders stolz darauf, dass wir mit dem Vintos den ersten Schnellkühler/Schockfroster „Made in Germany“ haben. **Ralf Lang**

Produktionsformen im Krankenhaus: Wechsel zu Cook & Chill

In der Krankenhausstudie, die im Frühjahr von K&P Consulting zusammen mit dem DKI und Klüh Care-Management vorgestellt wurde, verdeutlichen die Ergebnisse, dass bisher erst 23 Prozent der Betriebe Cook & Chill einsetzen – davon 16 Prozent vor Ort tablettiert und sieben Prozent tablettiert angeliefert. 65 Prozent arbeiten nach wie vor mit Cook & Serve. Sechs Prozent der Großküchen setzen im Krankenhaus-Sektor auf Cook & Freeze und fünf Prozent auf Sous Vide/High Convenience. Allerdings erwarten die Consultants von K&P, dass sich

der Markt in den kommenden Jahren deutlich verändern wird und vor allem industrielle Komponenten stark im Kommen sind. In den nächsten drei Jahren wollen demnach insgesamt 19,3 Prozent der Krankenhäuser ihr Produktionssystem ändern (siehe Grafik). Zwei Drittel davon (also insgesamt zirka 12 % aller Krankenhäuser) investieren in eine eigene Cook&Chill-Produktion, 8,6 Prozent (das sind nicht einmal 2 % aller Häuser) setzen auf tablettierte Anlieferung der Cook&Chill-Komponenten. Bei der Belieferung externer Kunden ist der Unterschied in

Geplante Änderung der Produktionssysteme (in %)

19,3 Prozent aller Krankenhäuser wollen in den kommenden drei Jahren ihre Produktionsform wechseln:

11,8	Cook & Chill (eigene Produktion)
2,3	Sonstiges
2,1	Cook & Freeze
1,7	Cook & Chill (tablettiert angeliefert)
0,8	Sous Vide/High Convenience
0,6	Cook & Serve

Quelle: K&P Consulting /
Grafik: VerpflegungsManagement

den Produktionsformen besonders groß: Hier beliefern 84 der Krankenhäuser ihre Kunden im Cook&Serve-System, nur 16 Prozent setzen auf Cook & Chill und sechs Pro-

zent auf Cook & Freeze. Laut Studie belasten zwar die Warmhaltezeiten die Produktqualität, doch thermisch entkoppelte Verfahren können sich hier nicht durchsetzen. **rl**



hotAir
Auftau- und Regeneriergeräte:
Sichtbar anders.



Weitere Informationen erhalten Sie unter: info@devapo.de