

LEITLINIE FÜR VORGEKOCHTE SPEISEN, KÜHLKOST (COOK & CHILL)

Direkt übersetzt heißt Cook & Chill "Kochen & Kühlen". Im Gegensatz zu früher, als es geheißen hat Kochen & Servieren (Cook & Serve), fällt das Zeitelement weg. Ein anderer Ausdruck für Cook & Chill ist dann auch: zeitentkoppelte Produktion. In der Hotellerie war und ist es schon immer üblich bestimmte Komponenten im Voraus zu machen.

Das Grundprinzip von Cook & Chill ist, dass die Speisen zu 98% fertig gekocht werden und gleich nach dem Produktionsprozess in Schockkühlern innerhalb kurzer Zeit schockgekühlt werden. Unmittelbar danach werden diese Fertigprodukte in einen Kühlraum gebracht, wo sie lagern können, ohne dass zu diesem Zeitpunkt eine nennenswerte Keimentwicklung auftritt. Die Kaltportionierung erfolgt in einem gekühlten Raum, der eine Temperatur von nicht höher als 12° aufweisen sollte. In gekühlten Transportwägen oder in gekühlten LKWs werden die Speisen zum Versorgungsort gebracht. Hier erfolgt mittels regeneriertechnik (Regenerationskonvektomat) ein sog. Regenerier- oder Endgarprozess.

- Aufgrund der besonderen Hygieneanforderungen beim Umgang mit vorgekochten und kühl gelagerten Speisen ist eine eigene Leitlinie erforderlich. Die Leitlinie beinhaltet folgende Punkte:
- Die leicht verderblichen Ausgangsstoffe für die Zubereitung von derartigen Speisen werden bei einer Temperatur von 0°C bis 4°C gelagert.
- Die Vorbereitung der leicht verderblichen Ware erfolgt bei einer Raumtemperatur von maximal 10°C.
- Beim Garen muss im Kern eine Temperatur von mindestens 75°C erreicht werden.
- Die Fleischstückgröße darf 3kg nicht übersteigen.
- Die Schichtdicke der Speisen darf maximal 5cm betragen.
- Die gegarten Speisen müssen spätestens nach 30 Minuten zum Abkühlen gebracht werden.
- Das Abkühlen muss generell rasch erfolgen. Das Abkühlen auf 10°C soll innerhalb von 60 Minuten und auf 3°C innerhalb von weiteren 60 Minuten ablaufen.
- Die Lagertemperatur darf 3°C nicht übersteigen. Diese Temperatur ist auch bei der Portionierung und beim Transport einzuhalten.
- Die Lagerung von Speisen nach der Herstellung darf 72 Stunden nicht überschreiten.
- Die Portionierung der Speisen erfolgt bei einer Umgebungstemperatur von 10°C und innerhalb von 30 Minuten.

- Die Kühlkette muss streng eingehalten werden. Sollte es zu einem Temperaturanstieg auf über 5°C kommen, wobei jedoch 10°C nicht überschritten werden, müssen solche Speisen innerhalb von 12 Stunden zum Verzehr gebracht werden.
- Die Speisen müssen rasch wiedererwärmt werden. Die Regenerierzeit darf 40 Minuten nicht übersteigen.
- Beim Wiedererwärmen muss eine Kerntemperatur von mindestens 75°C erreicht werden.