

Definitionen zu den Verpflegungssystemen

1. (High-) Convenience

Als (High-)Convenience-Lebensmittel werden vorgefertigte Lebensmittel / Speisen bezeichnet, bei denen der Lebensmittelhersteller bestimmte Produktionsstufen übernimmt, um die weitere Zubereitung der Gemeinschaftsverpflegung zu erleichtern. Hierunter fallen unter anderem, die unter Ziffer 3 erklärten Cook-and-Chill- und Cook-and-Freeze-Produkte. Diese Produkte kommen auch bei dem unter Ziffer 4 erläuterten Mischküche-System zum Einsatz.

2. Cook-and-Hold-System (Warmverpflegung)

Anlieferung von 100% fertig hergestellten warmen (Hauptkomponenten) und gekühlten (Salat und Dessert) Speisen.

Der Einsatz von Speisen mit dem Warmverpflegungs-System ist aus ernährungsphysiologischer Sicht nur dann empfehlenswert, wenn die Warmhaltezeit unter 3 Stunden liegt. Dies ist vor allem aus logistischen Gründen immer schwerer zu gewährleisten und sollte deshalb, wo möglich, durch ein zeitentkoppeltes System ersetzt werden.

Zeitentkoppelte Systeme sind: Cook-and-Chill (Kühlkost), Cook-and-Freeze (Tiefkühlkost mit Frischeanteil) und Mischküche.

3. Cook-and-Chill-, Cook-and-Freeze-System

Anlieferung von gekühlten oder tiefgekühlten Speisen / (High-)Convenience-Lebensmitteln, welche zu 85 - 95% fertig gegart sind und in sogenannten Combidämpfern oder ähnlichen Küchengeräten in den Verpflegungsstandorten fertig gegart werden.

4. Mischküche-System (80 : 20%)

Anlieferung gekühlter und/oder tiefgekühlter Speisen / (High-)Convenience-Lebensmitteln (s. Ziffer 3) zu ca. 80% sowie Herstellung eigener Speisenkomponenten (i.d.R. Suppen, Gemüse, Salat, Desserts sowie z.T. einfach herzustellender Hauptkomponenten) zu ca. 20%.