



Bürgerheim Rheinfelden  
Gemeinsam leben



# Gegenüberstellung Versorgungsvarianten

Ingenieurbüro  
Bliestle





# Zukünftige Ausgabestellen

## Haus A

EG	2 Wohngruppen á 14 Bewohnern	1 Nachbarschaftsküche
1.OG	2 Wohngruppen á 14 Bewohnern	1 Nachbarschaftsküche
2.OG	2 Wohngruppen á 14 Bewohnern	1 Nachbarschaftsküche

## Haus B (Bestand)

EG	1 Wohngruppen á 12 Bewohnern	1 Wohnbereichsküche
1.OG	1 Wohngruppen á 12 Bewohnern	1 Wohnbereichsküche
2.OG	1 Wohngruppen á 12 Bewohnern	1 Wohnbereichsküche

## Haus E

1.OG	1 Wohngruppen á 12 Bewohnern	1 Wohnbereichsküche
2.OG	1 Wohngruppen á 12 Bewohnern	1 Wohnbereichsküche

---

Gesamt 144 Bewohner 8 Essbereiche

UG	Speiseraum	1 Theke mit Speisenausgabe
EG	Cafeteria	1 Cafeteria- Theke





## „Cook & Chill“ Verfahren

Beim „Cook & Chill“ Verfahren werden die Speisen in einer Zentralküche mit einem Gargrad von ca. 95% vorgegart. Dabei ist es wichtig, dass die Speisen eine Kerntemperatur von + 70° C erreichen. Dadurch ist eine Vernichtung der wesentlichen Keime gewährleistet.

Anschließend werden die gegarten Speisen mittels Schnellkühler innerhalb von 90 Minuten von + 70° C auf + 3° C im Kern heruntergekühlt. Die schnelle Abkühlung hemmt die Vermehrung von Bakterien und verlangsamt dadurch den Alterungsprozess.

Die Lagerung der so zubereiteten Speisen erfolgt dann bei einer Temperatur von 0-2 °C. Eine Lagerzeit von 5 Tagen (72 Stunden = 3 Tage Lagerung + 1 Tag Produktion und 1 Tag Ausgabe) darf dabei nicht überschritten werden.

Dieses Verfahren bietet gegenüber einer „Warmauslieferung“ der Speisen wesentliche Vorteile. So ist die Garstufe der Lebensmittel genauer zu bestimmen und eine unnötige Reduzierung der Vitalstoffe kann vermieden werden. Dies spiegelt sich natürlich auch im Aussehen und im Geschmack der Speisen wieder.





## Mögliche Versorgungskonzepte im Cook & Chill Verfahren

### 1. Eigenproduktion mit Kaltverteilung und Regenerieren in den Wohngruppen

Die Speisen werden in der zentralen Küche als **Mischküche** produziert, danach heruntergekühlt und in einem Kühlraum zwischengelagert. Dann werden die Speisen kommissioniert und im **Kaltverteilsystem** auf die Wohngruppen verteilt und dort in geeigneten Kühlschränken zwischengelagert. Kurz vor den Mahlzeiten werden die Speisen dann in den **Wohnbereichsküchen regeneriert**, in eine Warmausgabe eingesetzt und danach auf Teller geschöpft.





## 1.1 Erforderliche Änderungen zum jetzigen System

Die Frühstücksverpflegung, die Zwischenverpflegung und die Abendmahlzeiten müssen im zentralen Küchenbereich in Großgebäude vorbereitet werden und in den Wohnbereichsküchen in geeigneten Kühlschränken zwischengelagert werden um dann zeitnah zu den Essenszeiten individuell angerichtet werden zu können.

Um die vorgegarten Speisen entsprechend herunter kühlen zu können ist ein größerer Schnellkühler (möglichst ein Einfahrschnellkühler) erforderlich.

Um die Speisen kühl kommissionieren zu können wäre ein auf ca. 12°C gekühlter Arbeitsraum erforderlich oder das kommissionieren müsste in einem Kühlraum erfolgen.

Die Wohnbereichsküchen müssen mit entsprechenden Regeneriergeräten und Kühlschränken ausgestattet werden.

Um ein Cook & Chill System wirtschaftlich betreiben zu können muss die Auslastung der Zentralküche umgestellt werden.

Hier werden üblicherweise dann keine tagesbezogenen Menüs mehr vorbereitet sondern es wird in mehreren Chargen ganztägig im Komponenten System produziert.

Dadurch ist eine Volllastung der Kücheneinrichtung in einer 5 Tage Produktionswoche möglich.

Durch diese Arbeitsweise ist dann wieder der Einsatz von mehreren Vollzeitkräften sinnvoll.

Die Zentralküche wird hier dann nur noch als Produktionseinrichtung genutzt. Das Regenerieren- und Anrichten der Speisen wird unabhängig von der Zentralküche in den Wohnbereichsküchen durchgeführt.





## Mögliche Versorgungskonzepte im Cook & Chill Verfahren

### 2. Eigenproduktion mit Regenerieren in der Zentralküche und Warmverteilung in die Wohngruppen

Die Speisen werden in der zentralen Küche als **Mischküche** produziert, danach heruntergekühlt und in einem Kühlraum zwischengelagert. Dann werden die Speisen kommissioniert und in einem zentralen Kühlraum bis zu 3 Tage gelagert. Kurz vor den Mahlzeiten, am jeweiligen Tag, werden die Speisen dann in der **Zentralküche regeneriert** und im **Warmspeisenverteilsystem** auf die Wohngruppen verteilt, in eine Warmausgabe eingesetzt und danach auf Teller geschöpft.





## Mögliche Versorgungskonzepte

### 2.1 Erforderliche Änderungen zum jetzigen System

Hier wären die selben Änderungen wie unter 1.1 erforderlich.  
Der Küchenbereich müsste ebenfalls zusätzlich mit einem größeren Schnellkühler ergänzt werden.

Die Produktionszeiten und Speisepläne müssten so umgestellt werden, dass eine Vorproduktion der Speisen in der Zentralküche möglich ist und gleichzeitig das Regenerieren in einer Zone der Zentralküche durchgeführt werden kann.

Die gemeinsame Nutzung der Gerätekapazitäten zum Garen und Regenerieren muss im Arbeitsablauf aufeinander abgestimmt werden.

Die Wohnbereichsküchen müssten mit diesem System nicht mit Kühlmöglichkeiten für die gegarten Speisen ausgestattet werden und es wären keine Regeneriergeräte in den Wohnbereichen erforderlich. Hier müssten lediglich Warmhaltemöglichkeiten zur Speisenausgabe in den Wohnbereichsküchen geschaffen werden.

Allerdings besteht hier keine klare Trennung zwischen Produktion und Ausgabe, so dass es während den Regenerierzeiten in der Zentralküche durchaus zu Überschneidungen zwischen Produktion und Regeneriervorgang kommen könnte.

Zudem sind die Transportwege der Warmspeisen und dadurch die Standzeiten wieder länger, so dass es hier auch zu Qualitätseinbußen kommen kann.

