



## PRODUKTIONSSYSTEME

# Fusion von Systemen

Cook & Chill und Sous-vide - zwei Systeme verändern die Gemeinschaftsgastronomie. Peter Gemüth, Küchenleiter der Kassenärztlichen Vereinigung Westfalen-Lippe, wagt exklusiv für die **GV-kompakt** einen persönlichen Blick in die Zukunft.

Lesen Sie in Teil 2 des mehrteiligen Fachbeitrags, wie man mit Hilfe von Cook & Chill den Küchenalltag entlasten kann.

### BUCHTIPP



Peter Gemüth  
(Hrsg.)  
**Cook & Chill  
à la carte**

Zeit zum Kochen  
und neue Gäste  
gewinnen

Cook & Chill wird häufig mit „seenloser Großküche auf der grünen Wiese“ gleichgesetzt. Ein Vorurteil, das sich so nicht halten lässt, meint Herausgeber Peter Gemüth. Wie man Technik und Personal effizient einsetzt, zeigen Gemüth und seine Kollegen in dem Buch.

Behrs Verlag, 180 Seiten, 59,50 €

Erhältlich u. a. im Huss-Shop unter [www.huss-shop.de](http://www.huss-shop.de)

**K**ommen wir zu Cook & Chill zurück. Ich behaupte mal, jeder gute Küchenchef möchte seinen Gästen das Optimale an Speisenqualität anbieten, lange Stehzeiten der Speisenkomponenten in der Ausgabe vermeiden und rational und sicher kostengünstig nachproduzieren. Einige Verantwortliche haben das im Griff. Aber je größer der Betrieb, je umfangreicher das Angebot ist, umso schwieriger wird es umzusetzen sein. Auf Seminaren oder bei Besuchen anderer Kollegen frage ich immer nach deren Produktionsmethoden. Wir kochen frisch, höre ich da immer. Die Kollegen machen aber etwas ganz anderes. Sie verwenden enorme Energie in den Bereichen Lieferantenmanagement, Einkauf, Hygienemaßnahmen, Lagerung und anschließender Produktion der Speisen. Alles richtig, das gehört zu modernem Küchenma-

nagement. Doch dann ist es bei fast allen gleich: Die Speisen wurden zu früh fertig produziert und werden, bis die Gäste kommen, warm gehalten. Erschwerend kommt dazu, dass dies alles immer unter hohem zeitlichen Druck geschieht. Wer kennt nicht die unpünktlichen Fahrer der Speditionen, die es gar nicht interessiert, ob und wann gekocht werden muss, den Anruf des Händlers, dass einige Lebensmittel nicht vorrätig sind? Weitere Beispiele kennt jeder Küchenchef aus seinem Arbeitsalltag.

### Warum dieser Stress?

Hier schon würde das Umsteigen auf das Cook-&Chill-System für eine enorme Entlastung des gesamten Küchenalltags sorgen. Die Lieferung der Lebensmittel würde nach einem Produktionsplan erfolgen, in dem ge-

## Kühl-/Tiefkühlzellen

Spitzenpreis durch Direktvertrieb - Prospekt anfordern,  
Fon 07475/451101, Fax 451102,  
W. Balling, 72393 Burladingen, [www.kuehl-balling.de](http://www.kuehl-balling.de)



Bei Sous-vide werden Nahrungsmittel in vakuumversiegelten Kunststoffbeuteln langsam gegart.



Mitarbeitergastronomie bei der Kassenärztlichen Vereinigung

nau festgelegt wird, wann, wie und wer die Menükomponenten zu kochen und zu kühlen hat. Grundlage für diesen Plan ist der Speiseplan und die Angebotspalette der Küche. Küchenleiter, die das System eingeführt haben, loben als erstes das bessere Zeitmanagement ihrer Mitarbeiter. Ob Köche, Küchenhilfen oder Spülkräfte, alle können punktgenau eingesetzt werden und sind bei einem effektiven Einsatz ihrer Arbeitskraft in der Lage, genau zu sagen, welche Gerätschaften, Zubehör und sonstigen Hilfsmittel einzusetzen sind. Überstunden und verlängerte Arbeitszeiten durch falsche Produktionsschritte gehören der Vergangenheit an.

Die Reinigung und Desinfektion, die wir ja alle ebenfalls nach einem Plan sicherstellen müssen, ist ebenso viel besser zu organisieren. Sie erfolgt zeitnah, sicher und pünktlich.

## ZUM AUTOR



### Peter Gemüth

Nach einer Kochlehre im Hotel Handelshof in Essen und verschiedenen beruflichen Tätigkeiten im In- und Ausland war Peter

Gemüth von 1979 bis 1985 Leiter einer Truppenküche der Bundeswehr. 1981 erfolgte seine Prüfung zum Küchenmeister. Seit 1985 ist er Küchenchef bei der Kassenärztlichen Vereinigung Westfalen-Lippe in Münster, ab 2005 auch in Dortmund. 1995 absolvierte er die Ausbildung zum Gesundheitstrainer Ernährung UGB. Er ist Mitglied in Prüfungsausschüssen für Küchenmeister und freier Dozent für Küchenmanagement.

Es gibt keine Kreuzkontamination von Speisen und Bedarfsgegenständen.

Kommen wir von der Zeit zum Geld, besser gesagt, zur Wirtschaftlichkeit. Die Bestellung von Lebensmitteln, die Lieferung derselben und die Zubereitung von Speisen, die zeitlich so optimal erfolgen, können von der Qualität her nur besser sein.

Das daraus resultierende gesamte Produktionsmanagement in einer Küche eliminiert Fehleinkäufe, Fehlzeiten beim Einsatz der Mitarbeiter und Rezepturfehler.

Qualitätsverbessernd kommt jetzt natürlich noch das Schnellkühlen bzw., wenn nötig, das Schockfrostern der so hergestellten Speisen hinzu. Wer einmal Menükomponenten im Cook-&Chill-Verfahren produziert hat oder auf einem Seminar den Unterschied zwischen Komponenten, die warm gehalten worden sind oder die gekühlt zeitnah zum Erscheinen des Gastes regeneriert worden sind, probiert hat, wird den Unterschied sofort merken. Der Qualitätsunterschied ist bemerkenswert.

Bessere Speisen und eine besser abgestimmte und geplante Produktion der Menükomponenten erfüllen gleich mehrere positive Kriterien:

1. Eine höhere Gästezufriedenheit, die sich dann auch in einem gesteigerten Umsatz widerspiegelt.
2. Keine Überproduktionen, da hier eine Produktion nach Gästewunsch erfolgt und nicht nach Vorrat und Eventualitäten.
3. Die Komponenten, die in diesem Verfahren hergestellt werden, haben auch eine längere Lagerfähigkeit als Lebensmittel, die nicht in diesem Verfahren behandelt worden sind. Der Stress, dass zubereitete Speisen verbraucht werden müssen, weil ihre Haltbarkeit deutlich begrenzt ist, ist minimiert.
4. Ebenso ist der Garverlust der Speisen im Cook-&Chill-Verfahren weit geringer als bei herkömmlich produzierten.
5. Der Dessertbereich profitiert enorm durch das System. Gekochte Cremes und Süß-

speisen, mit warmen oder heißen Komponenten zubereitet, können schnell und frisch produziert werden. Kein langes Warten auf Abkühlen und Erkalten mehr.

## Das „neue Kochen“

Sie werden beim Lesen dieses Artikels feststellen, dass ich keine Nachteile, aber viele Vorteile des Systems Cook & Chill aufgeschrieben habe. Ich bin der Meinung: Es gibt auch keine Nachteile!

Alle so genannten Nachteile, die zu diesem System in der Vergangenheit schon einmal beschrieben und gedruckt worden sind, gehören in die Kategorie Ausreden und sind halbherzige Auseinandersetzungen mit dem Thema. Leider wurde in der Vergangenheit, wie gerne in Deutschland, das Schlechte im gleichen Atemzug mit dem Guten genannt. In meinem Team in Dortmund sind junge und ältere Kollegen als Köche beschäftigt. Mit älter meine ich um die 55 bis 58 Jahre. Diese Kollegen haben, wie ich auch, eine klassische Berufsvita hinter sich. Doch die älteren waren es auch, die sich sehr schnell mit dem „neuen Kochen“ angefreundet haben. Sie waren ab der ersten Stunde der Einführung des Systems Cook & Chill voll begeistert und sagen immer wieder, welche Möglichkeiten sie damit haben und wie schön es gewesen wäre, wenn man das schon vor vielen Jahren in den Küchen gehabt hätte. Meine jungen Köche können sich die Küche ohne Schnellkühler gar nicht mehr vorstellen und unsere Auszubildenden werden mit dem System „groß“. Trotzdem muss ich aber einen kleinen Wermutstropfen in das Glas gießen.

## Mit Reserven planen und kochen

Man gewöhnt sich sehr schnell an die Produktion der Speisen im Cook-&Chill-Verfahren. Eines darf man aber nicht machen: Keine Reserven einplanen! Auch das beste Gerät geht einmal kaputt, eine Verbundanlage für die Kühlung fällt mal aus, Maschinen müssen gewartet werden usw. Die Produktionspläne müssen immer darauf ausgelegt sein, dass diese möglichen Ereignisse oder andere Eventualitäten zu einem Chaos führen können.

Gerade wenn Sie einen besonderen Produktionstag mit vielen Menükomponenten planen, halten Sie sich einen Zeitpuffer bereit. Auch der beste Servicetechniker wartet nicht auf Ihren Anruf und es dauert manchmal seine Zeit, bis ein ausgefallenes Gerät wieder läuft.

Peter Gemüth

*Lesen Sie in Teil 3 in der nächsten Ausgabe der GV-kompakt den Weg vom guten Produkt zum Spitzenmenü und das optimale Zusammenspiel der Geräte sowie den optimalen Sous-vide-Ablauf.*

## SOUS-VIDE

# Garen unter Vakuum

Nach anfänglicher Skepsis gehört Heiko Antoniewicz zu den Verfechtern des Sous-vide-Garens. Gerade in der Gemeinschaftsverpflegung sieht er dafür noch Potenzial.



FOTO: JULIANO

### Herr Antoniewicz, wie sind Sie zum Thema Sous-vide-Garen gekommen?

Vor zehn Jahren habe ich mit meinem damaligen Unternehmen die ersten Experimente gemacht, Fleisch unter Vakuum zu garen. Richtig intensiv ist es dann vor sieben Jahren geworden, als ich begann, das Verfahren auf andere Produkte zu übertragen.

### Welche Produkte meinen Sie?

Gemüse, Fisch, Obst und mittlerweile auch Hülsenfrüchte.

### Sie propagieren das Verfahren auch für die Gemeinschaftsverpflegung. Wieso?

Man kann die ganzen Garmethoden auch im großen Stil realisieren. In Frankreich wird z. B. die komplette Armee damit versorgt; das müssen dort schon mehr als ein paar hundert Essen sein. Das zeigt, dass nach oben kaum Grenzen sind.

### Was sind aber die Vorteile von Sous-vide?

Da sind der Geschmack und die Textur. Zudem gibt es preisliche bzw. kalkulatorische Vorteile, indem man z. B. den Garverlust minimiert. Zudem bleiben bis zu 40 % mehr Mineralstoffe und Vitamine mit dieser Zubereitungsart erhalten.

### Was für eine Ausstattung wird benötigt?

Man sollte ein gutes Vakuumiergerät haben. Je nach Zubereitung sollte man Vakuumtüten verwenden, wobei man auch Kochbeutel nutzen kann, die bei der Zubereitung etwas stabiler sind und nicht so schnell reißen. Zudem sollte man darauf achten, dass diese Beutel keine Weichmacher enthalten. Und natürlich ist auch ein Wasserbad notwendig. Das Garen ist im Kombidämpfer problemlos möglich, doch der beste Wärmeleiter ist immer noch das Wasserbad.

Wie muss man sich den Ablauf konkret vorstellen, wenn man z. B. ein Seniorenheim mit 300 Sous-vide-Essen versorgen möchte? Wenn es z. B. am Donnerstag einen Schweinebraten oder ein Hühnerfrikassee geben soll, kann man das Fleisch schon am Montag zuschneiden bzw. zugeschnitten kommen lassen und es wie gewohnt zubereiten. Danach werden die Beutel befüllt und vakuiert. Viele garen dann über Nacht oder schonend in Wasserbädern. Danach wird das Ergebnis heruntergekühlt und gelagert. Kurz vor der Verwendung werden dann die Portionen regeneriert. Ich persönlich kann mit dieser Technik Events mit mehreren hundert Gästen durchführen.

### Ist diese Methode energiesparender als andere Verfahrensweisen?

Eine 24-Stunden-Garung im Wasserbad verbraucht ca. 4 kW, was ungefähr 1,- € entspricht. Das Herunterkühlen und Erwärmen kostet natürlich auch Energie, doch wer mit Cook & Chill arbeitet, hat auch diese Kosten. Ein Produkt, das unter Niedertemperaturen gegart wurde, ist nach dem Regenerieren auch besser.

### Was heißt besser?

Jeder hat natürlich seine eigene Philosophie, seine persönliche Zubereitungsart und sein Geschmacksbild. Was mich persönlich am Sous-vide-Garen überzeugt, ist das Gemüse. Wenn sie eine Karotte im Sous-vide gegart haben, möchten sie diese nicht wieder anders haben.

### Müssen jetzt alle ihre Kochprozesse ändern?

Nein, ich rate dazu, damit schrittweise zu beginnen. Man muss seine Erfahrungen damit sammeln. Die meisten fangen mit preiswerten Dingen an, wo nicht so viel passieren kann. Mit Obst und Gemüse macht man nicht so viel verkehrt. Wenn bei Fisch oder Fleisch eine Produktion danebengeht, dann kann es recht teuer werden. Wenn man in kleinen Schritten anfängt und die Sicherheit im Team auch hat, merkt man nach kurzer Zeit, wie entspannt arbeiten auch in der GV sein kann. Man kann sein Mis en place besser planen, die Küchenabläufe optimieren und die Ausgabe kann wesentlich stressfreier werden.

lon

## Grüne Bilanz in der Speisenlogistik mit dem BLANCO Ice-System.

### Die intelligente „Wir-denken-weiter“-Alternative für Ihre Speisenlogistik:

Mit dem BLANCO Ice-System können Sie umweltfreundliches Flüssig-Eis für alle Kühlprozesse einsetzen – egal, ob für fest installierte Anlagen oder für die stromunabhängige, mobile Kühlung der Speisen.



**CO<sub>2</sub> reduzieren**  
Bis zu 25-mal weniger CO<sub>2</sub>-Emission bei der mobilen Kühlung.



**Energie sparen**  
Bis zu 30 % geringerer Energieverbrauch bei der Kälteerzeugung.



**Qualität sichern**  
HACCP-konforme Kühlung, schonend und sanft zu den Speisen.

### Wir beraten Sie gerne:

Telefon 07045 44-81293  
E-Mail [cs@blanco.de](mailto:cs@blanco.de)

Presseberichte, einen Film und weitere Informationen finden Sie im Internet:

[www.blanco-ice.de](http://www.blanco-ice.de)