

## Vor- und Nachteile der verschiedenen Verpflegungssysteme

### Zubereitungsküche / Cook&Serve

Vorteile	Nachteile
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Qualität der eingesetzten Waren beeinflussbar</b></li> </ul> <p>-geringer Vitaminverluste und sensorische Einbußen</p> <p>-kurze Warmhaltezeiten</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Qualifiziertes, gut ausgebildetes Personal notwendig</b></li> </ul> <p>- Leitung ist eine Managementaufgabe, erfordert spezielle Fachkenntnisse</p> <p>- Küchenpersonal braucht fachspezifische Berufsausbildung oder Fortbildungsmaßnahmen</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Hohe Flexibilität der Speiseplangestaltung</b></li> </ul> <p>Bei Lebensmittel-Unverträglichkeiten oder kulturellen Essgewohnheiten</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Keine kontinuierliche Auslastung</b></li> </ul> <p>Bei wenig Verpflegungsteilnehmerinnen und -teilnehmern unwirtschaftlich</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Nähe zur Zielgruppe</b></li> </ul> <p>-Sofortiges Feedback der Tischgäste an das Küchenpersonal möglich, Steigerung der Akzeptanz durch Küchenpersonal</p> <p>-Optimierung geht einfacher</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Höchster Investitionsaufwand und die höchsten laufenden Betriebs- und Personalkosten</b></li> </ul> <p>Anfangs hohe Investitionskosten Räume/Ausstattung, hohe Kosten für Küchen- und Personalausstattung</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Kostenkontrolle</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Hoher Platzbedarf</b></li> </ul> <p>Hohe Anforderung an den Flächenbedarf, die Räumlichkeiten und die Ausstattung</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Variationsreiche Produktion</b></li> </ul> <p>Abwechslung im Speiseplan</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Hoher logistischer Aufwand</b></li> </ul> <p>Planung, Einkauf, Lagerung, Müllentsorgung, Personalmanagement</p>

## Ausgabeküche / Cook&Hold

Vorteile	Nachteile
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Kaum Managementaufgaben</b></li> </ul> <p>Mitsprache /Kontrolle der Speiseplangestaltung durch Verpflegungsbeauftragten der Einrichtung</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Oftmals lange Warmhaltezeit je nach Transportzeit</b></li> </ul> <p>Nährstoffverlust in Abhängigkeit von Warmhaltezeit, sensorische Einbußen möglich</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Geringe Anforderungen an die Qualifikation des Personals, geringer Personalbedarf</b></li> </ul> <p>Nur Ausgabe, ABER wichtig: Entsprechende Hygieneschulung!</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ungünstige Transportumstände</b></li> </ul> <p>-Speisen können vermischen oder Garnitur verrutscht bei Transport</p> <p>-Speisen kühlen zu schnell ab, Mindesttemperatur 65°C ist sicherzustellen!</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Raum- Ausstattungsbedarf am geringsten</b></li> </ul> <p>Keine voll ausgestattete Küche notwendig</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Verpflegungssystemwechsel schwierig</b></li> </ul> <p>Falls ein späterer Wechsel durchgeführt wird, evtl. Küchenausstattung nicht vorhanden</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>System ist leicht umzusetzen</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Flexibilität der Speiseplangestaltung eingeschränkt</b></li> </ul> <p>-Beteiligung von Eltern und Kindern nicht so gut möglich</p> <p>-Abhängigkeit vom Speisenanbieter</p> <p>-nicht jeder Speisenanbieter kocht bedarfsgerecht ( für Krippe-, Kita-Kinder)</p>

## Aufbereitungsküche / Cook&Chill/Cook&Freeze

Vorteile	Nachteile
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Raum-, Ausstattungs- und Personalbedarf im mittleren Bereich</b></li> </ul> <p>Weniger Managementaufgaben als bei Zubereitungsküche, geringer Personalbedarf, aber Fortbildungen nötig</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Spezielle Geräteausstattung und hohe Kühlkapazität erforderlich, somit hoher Energieverbrauch</b></li> </ul> <p>-Separate Kühlräume und ggf. Vorbereitungszonen sind einzuplanen (da strikte Einhaltung der Kühlkette erforderlich)</p> <p>- Regenerationssysteme/ Heißluftdämpfer (meist über Anbieter als Leihgerät verfügbar)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Qualität der eingesetzten Waren beeinflussbar durch chargenweise Regeneration</b></li> </ul> <p>-Nähr- und Genusswert hoch, Vitaminverluste und sensorische Einbußen begrenzt</p> <p>-Kurze Warmhaltezeiten</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Geschmacksermüdung möglich</b></li> </ul> <p>bei nicht regelmäßigem Wechsel der Rezepturen</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Hohe Flexibilität bei Essenszahlen und -zeiten</b></li> </ul> <p>-Einfaches Handling für das Küchenpersonal, durch Regeneration der Speisen</p> <p>-Gute zeitliche Planbarkeit</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Flexibilität der Speisenplangestaltung teilweise eingeschränkt</b></li> </ul> <p>- Beteiligung von Eltern und Kindern nicht so gut möglich</p> <p>- Abhängigkeit vom Angebot des Speisenanbieters</p> <p>- Einschränkung in der Auswahl der Gerichte (manches nicht so gut geeignet / Konsistenz wird schlechter bewertet z.B. bei Kartoffelbrei, Frittiertes und Paniertes)</p>

Vernetzungsstelle Kita-und Schulverpflegung Bayern: <https://www.kita-schulverpflegung.bayern.de/fachinformationen/organisation/013284/index.php>  
 Deutsche Gesellschaft für Ernährung: [https://www.schuleplusessen.de/fileadmin/user\\_upload/medien/Vollwertige\\_Schulverpflegung.pdf](https://www.schuleplusessen.de/fileadmin/user_upload/medien/Vollwertige_Schulverpflegung.pdf)