

Inhalt

1	Einleitung	1
2	Anwendungsbereich	9
3	Begriffe	13
4	Beschreibung des Verfahrens	25
4.1	Allgemeines	25
4.2	Beschreibung der Prozessschritte	31
4.2.1	Garen	31
4.2.2	Portionieren	34
4.2.3	Schnellkühlen	42
4.2.4	Kühllagern	48
4.2.5	Kommissionieren, Kühltransport, Kühllagern	50
4.2.6	Regenerieren	52
4.2.7	Speisenausgabe	54
5	Produktionsplanung	55
5.1	Allgemeines	55
5.2	Rezeptur	56
5.3	Menüplanung	59
5.4	Produktion	60
5.5	Sonderformen der Produktion	63
6	Anforderungen an die Betriebsstätte	67
6.1	Allgemeines	67
6.2	Bauliche Anforderungen	69
6.2.1	Allgemeines	69
6.2.2	Heißportionieren	69
6.2.3	Kaltportionieren	70
6.2.4	Schnellkühlen	71
6.2.5	Kühllager	72
6.2.6	Abgabe und Transport	72
6.2.7	Regenerieren	73
6.3	Anforderungen an die Geräteausstattung	73
6.3.1	Geräte zum Garen	74
6.3.2	Geräte zum Schnellkühlen	74

6.3.3	Geräte zum Regenerieren	75
6.3.4	Geräte zum Portionieren	77
6.3.5	Geräte zur Ausgabe von warmen Speisen	78
7	Sicherer Umgang mit Lebensmitteln	79
8	Gefahrenanalyse, HACCP-System	85
Anhang Auszug aus dem Kommentar zur DIN 10506		
	Gemeinschaftsverpflegung	89
	Vorbemerkung	89
	Auszug aus DIN 10506 Kapitel 3	89
	Auszug aus Kapitel 4 der DIN 10506	93
	Literaturhinweise, Quellenverzeichnis	111
	Normen	111
	Rechtsverordnungen	111
	Verwendete und weiterführende Literatur	112
	Stichwortverzeichnis	115