

# Inhaltsverzeichnis

<b>Vorwort des Herausgebers .....</b>	<b>V</b>
<b>Herausgeber und Autoren.....</b>	<b>VII</b>
<b>Inhaltsverzeichnis.....</b>	<b>IX</b>
<b>1      Einleitung.....</b>	<b>1</b>
<b>2      Definition der Speisenverteilung.....</b>	<b>3</b>
<b>3      Lebensmittelhygienische Aspekte der Speisenverteilung .....</b>	<b>7</b>
<b>3.1    Forderungen in den Rechtsnormen .....</b>	<b>8</b>
<b>3.2    Temperatur .....</b>	<b>11</b>
3.2.1    Heißhalten.....	13
3.2.2    Temperaturverlauf im „Cook & Chill“ System .....	16
3.2.3    Kühlhalten .....	17
<b>3.3    Mikrobiologische Aspekte.....</b>	<b>18</b>
3.3.1    Kalte Speisen .....	19
3.3.2    Heiße Speisen.....	20
3.3.3    Heiß hergestellte, rückgekühlte und später heiß oder kalt auszugebende Speisen.....	23
<b>3.4    Hygienische Anforderungen an die Transportsysteme, infrastrukturelle und organisatorische Forderungen an die Speisenverteilung .....</b>	<b>25</b>
3.4.1    Transportfahrzeuge.....	25
3.4.2    Infrastrukturelle Forderungen an die GV-Küche .....	26
3.4.3    Speiseabfallsorgung.....	26
<b>3.5    Personalhygiene und Speisenverteilung.....</b>	<b>27</b>
<b>3.6    Anmerkungen zur Speisenauswahl für externe Speisenverteilung und Resteverwertung .....</b>	<b>28</b>
3.6.1    Rohstoff- und Komponentenauswahl.....	28
3.6.2    Rückläufe .....	29

<b>4</b>	<b>Technische Umsetzung der Speisenverteilung (Beispiel Krankenhaus).....</b>	<b>31</b>
4.1	Einleitung.....	31
4.2	Unterschiedliche Produktionsverfahren als Voraussetzung zur Speisenverteilung .....	33
4.3	Technische Lösungsmöglichkeiten für die Speisen- verteilung .....	35
4.3.1	„Cook & Serve“ Clochen-System .....	35
4.3.2	„Cook & Serve“ Isolier-Tablettsystem .....	39
4.3.3	Aktive „Cook & Serve“ Systeme .....	41
4.3.4	„Cook & Serve“ als Buffetsystem .....	43
4.3.5	„Cook & Chill“ Verfahren.....	45
4.3.5.1	Speisenzubereitung im „Cook & Chill“ Verfahren .....	45
4.3.5.2	Hinweise zur Umsetzung des „Cook & Chill“ Verfahrens .....	49
4.3.6	„Cook & Chill“ Speisenverteilung mit Kontaktwärmtechnik.....	58
4.3.7	„Cook & Chill“ Speisenverteilung mit Induktionstechnik .....	63
4.3.8	„Cook & Chill“ Speisenverteilung mit Heißlufttechnik .....	67
4.3.9	Stationswagen oder Andockstation? .....	70
4.3.10	HACCP-Aufzeichnung.....	71
4.3.11	Fazit.....	72
<b>5</b>	<b>Speisenverteilung in der GV.....</b>	<b>73</b>
5.1	<b>Unterschied zur Versorgung im Krankenhaus .....</b>	<b>73</b>
5.1.1	Speisenverteilung im „Cook & Serve“ Verfahren in der GV.....	73
5.1.1.1	Technische Transportlösungen.....	73
5.1.2	Speisenverteilung im „Cook & Chill“ Verfahren in der GV .....	76
	<b>Inserentenverzeichnis.....</b>	<b>77</b>