



Vorteile von Cook & Freeze



November 2022

	Cook & Freeze
Ernährungsphysiologie	<ul style="list-style-type: none">• Tiefkühlung (bzw. Schockfrostung) bremst die Aktivität lebensmitteleigener Enzyme• Maximum an Vitaminen bleibt erhalten• Nährstoff- und vitaminschonend
Mikrobiologie und Hygiene	<ul style="list-style-type: none">• Produktionschargen werden auf mikrobielle Unbedenklichkeit überprüft• Lagerung bei -18 °C unterbricht das Wachstum von Mikroorganismen und die unmittelbare Zubereitung auf 75 °C bietet ein Maximum an mikrobiologischer Sicherheit
Sensorik	<ul style="list-style-type: none">• Der Stillstand des mikrobiologischen Wachstums und die starke Verlangsamung chemischer Reaktionen garantiert eine hohe sensorische Qualität über mehrere Monate
Planung	<ul style="list-style-type: none">• Zubereitung direkt zum Zeitpunkt des Bedarfs• Auf die tatsächliche Anzahl der Tischgäste kann flexibel reagiert werden• Gute Planung der Arbeitsorganisation• Schlanke Küchenprozesse• Geringe Lagerhaltung und wenig Personalkosten bei planmäßiger, kompletter Anlieferung
Nachhaltigkeit	<ul style="list-style-type: none">• Vermeidung von Essensresten durch portionsgenaue Zubereitung• Überproduktion kann aufgrund der langen Lagerfähigkeit vermieden werden

Quellen und weitere Informationen

- Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) (o.J.): Verpflegungssysteme, [online] <https://www.station-ernaehrung.de/fachinformationen/fuer-die-gemeinschaftsverpflegung/verpflegungssysteme> [09.11.2022].
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) (2014): DGE-Praxiswissen. Vollwertige Schulverpflegung. Bewirtschaftungsformen und Verpflegungssysteme.
- Deutsches Tiefkühlinstitut e.V. (dti) (o.J.): Gesunde Ernährung, [online] <https://www.tiefkuehlkost.de/tk-fuer-alle/nachhaltigkeit-qualitaet/produktqualitaet/gesunde-ernaehrung> [09.11.2022].