



Vorteile von Cook & Freeze



Oktober 2026

	Cook & Freeze
Ernährungsphysiologie	• Tiefkühlung (bzw. Schockfrostung) bremst die Aktivität lebensmitteleigener Enzyme • Maximum an Vitaminen bleibt erhalten • Nährstoff- und vitaminschonend
Mikrobiologie und Hygiene	• 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	• Der Stillstand des mikrobiologischen Wachstums und die starke Verlangsamung chemischer Reaktionen garantieren eine hohe sensorische Qualität über mehrere Monate
Planung	• Zubereitung direkt zum Zeitpunkt des Bedarfs • Flexibles Reagieren auf die tatsächliche Anzahl der Tischgäste • Gute Planung der Arbeitsorganisation • Schlanke Küchenprozesse • Geringe Lagerhaltung und wenig Personalkosten bei planmäßiger, kompletter Anlieferung



Vorteile von Cook & Freeze



Oktober 2026

Quellen und weitere Informationen

- Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) (2014): DGE-Praxiswissen. Vollwertige Schulverpflegung. Bewirtschaftungsformen und Verpflegungssysteme.
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) (o. J.): Cook & Freeze (Tiefkühlkostsystem), [online] <https://www.schuleplusessen.de/schule/verpflegungssysteme/cook-freeze> [08.10.2026].
- Deutsches Tiefkühlinstitut e. V. (dti) (o. J.): Gesunde Ernährung, [online] <https://www.tiefkuehlkost.de/tk-fuer-alle/nachhaltigkeitsqualitaet/produktqualitaet/gesunde-ernaehrung> [08.10.2026].
- Träger M, Chalupová L, Thiele S (2024): Analyse und Bewertung gängiger Speisenproduktionssysteme in der Gemeinschaftsverpflegung hinsichtlich einer nachhaltigen Produktionsweise, in: 15. DGE-Ernährungsbericht, S. 479-540, [online] <https://www.dge.de/fileadmin/dok/wissenschaft/ernaehrungsberichte/15eb/15-DGE-Ernaehrungsbericht.pdf> [08.10.2026].