

**Vergleich der einzelnen Verpflegungsarten**

	<b>Zubereitungs-/Mischküche Cook &amp; Serve</b>	<b>Regenerier- /Aufbereitungsküche Cook &amp; Chill/Freeze</b>	<b>Ausgabeküche Cook &amp; Hold</b>
<b>Qualität der eingesetzten Waren</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nähr- und Genusswert hoch</li> <li>- geringe Vitaminverluste</li> <li>- geringe sensorische Einbußen</li> <li>- Kurze Warmhaltezeiten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nähr- und Genusswert hoch</li> <li>- begrenzte Vitaminverluste</li> <li>- begrenzte sensorische Einbußen</li> <li>- Kurze Warmhaltezeiten (beeinflussbar durch chargenweise Regeneration)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- oftmals lange Warmhaltezeiten je nach Transportzeit und Lieferzeit</li> <li>- Nährstoffverlust in Abhängigkeit von Warmhaltezeit</li> <li>- sensorische Einbußen, Ausprägung abhängig von Warmhaltezeit</li> <li>- ungünstige Transportumstände, Speisen können vermischen oder Garnitur verrutscht bei Transport</li> <li>- Speisen kühlen zu schnell ab, Mindesttemperatur 65 °C ist sicherzustellen</li> </ul>
<b>Speisenplangestaltung</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- hohe Flexibilität auch bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder kulturellen Essgewohnheiten</li> <li>- Variationsreiche Produktion möglich</li> <li>- Geschmacksermüdung bei nicht regelmäßigem Wechsel der Rezepturen (Köchin vor Ort hat es in der Hand)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Flexibilität teilweise eingeschränkt</li> <li>- Beteiligung von Eltern und Kindern nicht so gut möglich</li> <li>- Abhängigkeit vom Angebot des Speisenanbieters</li> <li>- Einschränkung in der Auswahl der Gerichte (manches nicht so gut geeignet (Konsistenz wird z.B. bei Kartoffelbrei, Frittiertem und Paniertem schlechter bewertet))</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Flexibilität eingeschränkt</li> <li>- Beteiligung von Eltern und Kinder nicht so gut möglich</li> <li>- Abhängigkeit vom Angebot des Speisenanbieters</li> <li>- nicht jeder Anbieter kocht bedarfsgerecht (für Ktippe-, Kiga-Kinder und Schulkinder)</li> <li>- Geschmacksermüdung bei nicht regelmäßigem Wechsel der Rezepturen</li> </ul>

Vergleich der einzelnen Verpflegungsarten

	<b>Zubereitungs-/Mischküche Cook &amp; Serve</b>	<b>Regenerier- /Aufbereitungsküche Cook &amp; Chill/Freeze</b>	<b>Ausgabeküche Cook &amp; Hold</b>
<b>Flexibilität bei Essenszahlen und -zeiten</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- hohe Flexibilität</li> <li>- kurzfristige Reaktion auf Veränderungen möglich</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- hohe Flexibilität</li> <li>- einfaches Handling durch Regeneration der Speisen</li> <li>- gute zeitliche Planbarkeit durch die chargenweise Regeneration. Es muss nur regeneriert werden, was gebraucht wird.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- meist nur 1 - 2 Anlieferungen am Tag, daher häufig lange Warmhaltezeiten</li> </ul>
<b>Qualitätsmanagement</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- unmittelbare Nähe zur Zielgruppe</li> <li>- sofortiges Feedback der Tischgäste an das Küchenpersonal möglich</li> <li>- Optimierung geht einfacher</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- kein unmittelbares Feedback an Küchenpersonal möglich</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- kein unmittelbares Feedback an Küchenpersonal möglich</li> </ul>
<b>Personalbedarf/Managementaufgaben</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Qualifiziertes, gut ausgebildetes Personal erforderlich</li> <li>- Küchenleitung ist eine Managementaufgabe, erfordert spezielle Fachkenntnisse; hoher logistischer Aufwand bei Planung, Lagerung, Müllentsorgung, Personalmanagement</li> <li>- Küchenpersonal braucht fachspezifische Berufsausbildung oder Fortbildungsmaßnahmen</li> <li>- hoher Personalbedarf, hohe Personalkosten</li> <li>- bei kleinen Einrichtungen bei wenigen Essensteilnehmer/innen unwirtschaftlich</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- weniger Managementaufgaben als bei Mischküche</li> <li>- geringerer Personalbedarf (im mittleren Bereich)</li> <li>- Küchenpersonal braucht keine spezifische Berufsausbildung, benötigt aber spezifische Fortbildungen (inkl. Hygieneschulung)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- kaum Managementaufgaben in der Einrichtung</li> <li>- in Kitas müssen die Essensbestellungen organisiert werden</li> <li>- Mitsprache/Kontrolle der Speiseplangestaltung kann durch "Beauftragte" erfolgen</li> <li>- geringe Anforderungen an Küchen-/Ausgabepersonal, braucht keine spezifische Berufsausbildung, Hygieneschulung reicht</li> <li>- geringer Personalbedarf</li> </ul>

**Vergleich der einzelnen Verpflegungsarten**

	<b>Zubereitungs-/Mischküche Cook &amp; Serve</b>	<b>Regenerier- /Aufbereitungsküche Cook &amp; Chill/Freeze</b>	<b>Ausgabeküche Cook &amp; Hold</b>
<b>Räume/Küchenausstattung</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hoher Platzbedarf durch Anforderungen an den Flächenbedarf, die Räumlichkeiten und die Ausstattung</li> <li>- Anfangs hohe Investitionskosten für Räume und Ausstattung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Platzbedarf im mittleren Bereich</li> <li>- spezielle Geräteausstattung und hohe Kühlkapazität erforderlich, hoher Energieverbrauch</li> <li>- separate Kühlräume und ggf. Vorbereitungszonen sind einzuplanen (da strikte Einhaltung der Kühlkette erforderlich)</li> <li>- Regenerationssysteme/ Heißluftdämpfer (oft über Anbieter als Leihgeräte verfügbar)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Geringer Platzbedarf, da keine voll ausgestattete Küche notwendig, nur Warmhalte- und Ausgabebereich sowie Spülküche</li> </ul>
<b>Kostenkontrolle</b>	hohe Kostenkontrolle, da man alles selbst in der Hand hat	geringere Kostenkontrolle, Produktion der Speisen extern, daher keinen Einblick in die genauen Produktionskosten und Gewinnmargen	geringere Kostenkontrolle. Produktion der Speisen extern, daher keinen Einblick in die genauen Produktionskosten und Gewinnmargen
<b>Investitionsaufwand/laufende Betriebskosten</b>	- höchster Investitionsaufwand, und auch höchste laufende Betriebs- und Personalkosten	- Investitionsaufwand und laufende Betriebs- und Personalkosten im mittleren Bereich	<ul style="list-style-type: none"> <li>- geringer Investitionsaufwand und vergleichsweise niedrige Personalkosten</li> <li>- Verpflegungsart ist leicht umzusetzen</li> <li>- Verpflegungsartenwechsel ist schwierig, da eventuell benötigte Küchenausstattung und Räumlichkeiten nicht vorhanden</li> </ul>