

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hamburg

Verpflegungssysteme Schulkantinen
 Eigen- oder Fremdbewirtschaftung

	Cook and serve Mischküche	Cook and hold Warmverpflegung	Cook and chill Kochen und Kühlen	Cook and freeze Tiefkühlkost
Küchensystem	<ul style="list-style-type: none"> Zubereitungsküche 	<ul style="list-style-type: none"> Ausgabeküche 	<ul style="list-style-type: none"> Aufbereitungsküche 	<ul style="list-style-type: none"> Aufbereitungsküche
Beschreibung	<ul style="list-style-type: none"> Zubereitung der Speisen vor Ort Verwendung von frischen Produkten und Convenience-Produkten (vorverarbeitete Produkte) Ausgabe zeitnah nach der Zubereitung 	<ul style="list-style-type: none"> Zubereitung der Speisen in einer Zentralküche Anlieferung der heißen Speisen in isolierenden oder beheizbaren Behältern Ausgabe der angelieferten Speisen ohne weitere Vorbereitung 	<ul style="list-style-type: none"> Zubereitung der Speisen in einer Zentralküche Schockkühlen der Speisen Anlieferung alle 1-2 Tage Vor Ort Regenerieren (Erhitzen) der Speisen Ausgabe sofort anschließend an Regeneriervorgang 	<ul style="list-style-type: none"> Zubereitung der Speisen in einer Zentralküche Sofortiges Tiefgefrieren der Speisen Anliefferrhythmus nach Absprache Vor Ort Regenerieren (Erhitzen) der Speisen Ausgabe sofort anschließend an Regeneriervorgang
Tätigkeiten extern		<ul style="list-style-type: none"> zubereiten und warmhalten 	<ul style="list-style-type: none"> zubereiten, kühlen , lagern 	<ul style="list-style-type: none"> zubereiten, kühlen , tiefgefrieren
Tätigkeiten in der Schule	<ul style="list-style-type: none"> Planung, Speiseplangestaltung Einkauf, Lagerung Vor- und Zubereitung Portionieren, ausgeben Geschirr- und Küchenreinigung 	<ul style="list-style-type: none"> Bestellung Speisenannahme Portionieren, ausgeben Geschirr- und Küchenreinigung 	<ul style="list-style-type: none"> Planung, Speiseplangestaltung Bestellung Lagerung Regenerieren Portionieren, ausgeben Geschirr- und Küchenreinigung 	<ul style="list-style-type: none"> Planung, Speiseplangestaltung Bestellung Lagerung Regenerieren Portionieren, ausgeben Geschirr- und Küchenreinigung
Raumbedarf Küche (ohne Speisesaal, Ausgabereich, Sanitärräume)	<ul style="list-style-type: none"> 1,0 qm / pro Essen 	<ul style="list-style-type: none"> 0,25 qm / Essen 	<ul style="list-style-type: none"> 0,5 qm / Essen 	<ul style="list-style-type: none"> 0,5 qm / pro Essen

Quellen: AID und DGE: Essen und Trinken in Schulen
 DGE: Qualitätsstandards für die Schulverpflegung
 DGE: Vollwertige Schulverpflegung: Bewirtschaftungsformen und Verpflegungssysteme