

## Herstellverfahren Cook & Chill

**Cook & Chill** bedeutet übersetzt „kochen und kühlen“.

Bei diesem Verfahren werden die Menükomponenten auf den Punkt genau gegart, sofort in Mehrwegbehälter geschöpft und verschlossen. Diese werden anschließend im Schnellkühler innerhalb von 90 Minuten auf 4 °C heruntergekühlt.

Bis zur bedarfsgerechten Zusammenstellung der Speisen werden die Menagen bei 4 °C im Kühlraum aufbewahrt.

### Sensorische Qualität

Das Cook & Chill-Verfahren trägt dazu bei, dass Aussehen und Geschmack der Speisen in optimaler Frische, Farbe und Konsistenz erhalten bleiben. Durch Regeneriervorschriften auf den Speisenbehältern wird die Qualität der Speisen gesichert.

**Frische Komponenten** wie Salate, Rohkost, Desserts oder kalte Soßen werden verzehrfertig hergestellt und ebenfalls bei 4 °C zwischengelagert.

Für das **Regenerieren der Speisen** werden die Behälter in den Regenerierofen geschoben und dort nach den Angaben auf dem Etikett jedes einzelnen Behälters auf Verzehrtemperatur gebracht.

Die Speisentransport- und Regenerierbehälter werden im **Mehrweg-System** verwendet.

## Ansprechpartner

Für Ihre Fragen, Anregungen und Wünsche steht Ihnen unser Fachmann zur Verfügung.

**Norbert Messirek, Tel 0 66 91 / 18 - 14 38, Fax 18 - 15 26**

**E-mail: [Norbert.Messirek@hephata.com](mailto:Norbert.Messirek@hephata.com)**

**Hephata Hessisches Diakoniezentrum e. V.  
Speisenversorgung  
Elisabeth-Seitz-Straße 2  
34613 Schwalmstadt**



# Informationen zur Schulverpflegung



## Was ist Hephata?

Als **diakonisches Unternehmen** engagiert sich Hephata **seit 1901** für Menschen, die Unterstützung brauchen. In evangelischer Tradition arbeiten wir in Jugendhilfe, Behindertenhilfe und Rehabilitation Suchtkranker, in Psychiatrie, Neurologie und Heilpädagogik, in Wohnungslosenhilfe, Pflege und Betreuung von Senioren, in Förderschulen und beruflicher Aus-, Fort und Weiterbildung.

## Wer wir sind

Die Speiserversorgung ist der Bereich von Hephata, in dem **täglich rund 1300 Mittagessen** im Cook & Chill-Verfahren hergestellt und verteilt werden. Circa 600 davon werden in verschiedenen Ausgabestellen serviert.

Außerdem beliefern wir **Seniorenzentren, Schulen und Kindergärten** mit Mittagessen und Diäten.

## Zertifikat, betriebliche Qualitäts- und Hygienekonzepte


### Zertifizierung nach DIN EN ISO 9001:2000

Im November 2000 wurden wir zum ersten Mal von der Deutschen Gesellschaft für Qualität (dqs) zertifiziert. Seitdem finden regelmäßig Rezertifizierungen statt.

## Qualitätsmaßstäbe bei der Auswahl unserer Lieferanten

**Wir legen Wert auf Qualität und auf die Region aus der wir kommen.**

Viele Produkte beziehen wir von Metzgereien, Bäckereien und Lebensmittellieferanten aus der Region. Zu unseren Lieferanten gehören auch die nach **Bioland** zertifizierten Hephata-Betriebe

- Alsfelder Biofleisch 
- Bioland Hofgut Richerode
- Gut Halbersdorf in Spangenberg
- Herzberghaus in Breitenbach a.H.



## Den Schülerbedürfnissen angepasste Menükomponenten

Unser Essensangebot orientiert sich an **optimiX**, einer Empfehlung der DGE (Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V.) für eine vollwertige Ernährung für Kinder und Jugendliche. Dieses Ernährungskonzept basiert auf einer gesunden Mischkost.

Generell wird bei der Zubereitung darauf geachtet:

- **reichlich** pflanzliche Lebensmittel und Getränke
- **mäßig** tierische Lebensmittel und
- **sparsam** fettreiche Lebensmittel zu verwenden.

Ein Wochenspeisenplan enthält in der Regel:

- ein Fleischgericht
- einen Eintopf oder Auflauf
- ein Seefischgericht
- ein vegetarisches Gericht

## Menüauswahl

Die angebotenen Tagesgerichte werden auf Teller geschöpft und ausgegeben. Dabei können sich die Schüler ihr Menü frei zusammenstellen.

Dazu bieten wir ein abwechslungsreiches Salatbüfett an.

Zu jedem Mittagessen gehören ein Dessert und ein Kaltgetränk.

