



Vorausschauend kochen, zuverlässig liefern – drei-Sterne-Workflow in der Cook & Chill Küche

Das Cook & Chill Verfahren hat sich vor allem in Großküchen etabliert und zeichnet sich durch seine besonders schonende und hygienische Zubereitung der Speisen aus. Die einzelnen warmen Komponenten werden gegart und danach gleich auf eine Temperatur unter 3 °C gekühlt. Erst beim Endverbraucher werden die portionierten Mahlzeiten wieder auf Verzehrttemperatur erwärmt.



Vorteile des Cook & Chill Verfahrens

- zuverlässige Planung von Arbeitsabläufen
- effizienter Personaleinsatz
- Lebensmittel lassen sich im Voraus zubereiten
- schonende Zubereitung durch kurze Garzeiten
- portionierte Mahlzeiten bleiben bis zur Verteilung gekühlt
- Inhaltsstoffe der Lebensmittel bleiben erhalten
- Lagerung ohne Qualitätsverlust

Umfassende Auswertungsmöglichkeiten für mehr Effizienz und Planungssicherheit

OrgaCard macht Ihre Cook & Chill Küche noch effizienter: Die intelligente IT-Applikation bietet umfangreiche Auswertungsmöglichkeiten für die Vorproduktion und die Kommissionierung der Speisen. Im Gegensatz zu herkömmlichen Produktionsplänen lassen sich mit diesem Modul Bestellungen aller Mahlzeiten zusammenfassen. Für die Produktion werden individuelle Auswertungen über mehrere Arbeitstage zusammengestellt und auf Wunsch Gesamtsummen gebildet. Gleiche Speisenkomponenten in unterschiedlicher Servierform können zu einer Produktionskomponente zusammengefasst und gemeinsam vorproduziert werden. Für die Kommissionierung gilt das gleiche Prinzip: auch bei der Verteilung

der Speisen werden die Bestellungen gleicher Komponenten mahlzeitübergreifend und stationsweise gebündelt. Die Software trennt bei der Erfassung zwischen Produktions-, Bestell- und Lieferterminen.

Was, wie viel und wohin – alle Infos auf einem Etikett

Auf den verwendeten Klebe-Etiketten sind der genaue Inhalt des Transportgefäßes sowie der Zielort vermerkt. Die Etiketten lassen sich einfach und schnell auf einem wasserlöslichen und leicht zu entfernenden Material ausdrucken. Um Lieferfahrzeuge immer korrekt und zuverlässig zu bestücken, besteht die Möglichkeit, gleich mehrere Tourenpläne zu definieren. So entsteht eine durchgehende Workflowstruktur – vom Beschöpfen der Behälter bis zur Auslieferung am Zielort.

Anwendernutzen von OrgaCard Cook & Chill

- sichere Planungszahlen
- übersichtliche Auswertungen für Produktion und Kommissionierung
- detaillierte Auswahlkriterien
- individuelle Auswertungsmöglichkeiten
- Integration in die OrgaCard Küchensteuerung
- Schnittstelle zur Warenwirtschaft
- intuitive Handhabung
- Behälterkennzeichnung in allen relevanten Arbeitsabläufen möglich

