

Das Schulverpflegungssystem „Cook & Chill“ in der Mensa des Reismann-Gymnasiums

Seit dem Schuljahr 2017/2018 funktioniert das Verpflegungssystem in der Mensa des Reismann- Gymnasiums nach dem Cook & Chill- Verfahren.

Cook & Chill bedeutet, dass warme Speisen direkt nach dem Garen beim Caterer innerhalb von 90 Minuten auf 3-0 °C herunter gekühlt und fachgerecht gelagert werden. Die gekühlten Speisen sind dann 3 bis max. 5 Tage haltbar und werden in der Schulmensa in Convektomaten oder Heißluftdämpfern regeneriert. Das Essen kann somit chargenweise vor Ort erwärmt/endgegart werden, sodass Warmhaltezeiten weitestgehend wegfallen, auch wenn in mehreren Schichten zu unterschiedlichen Zeiten gegessen wird.

Attraktivität und Qualität des Schulessens

Viele Schülerinnen und Schüler wünschen sich noch mehr Auswahl beim Essen sowie ein größeres Angebot an den besonders beliebten Speisen. Aber gerade Pizza, Pommes Frites, Kroketten, Röstis oder Kartoffelecken konnten in der Warmverpflegung auf Grund der Standzeiten gar nicht oder nur in mäßiger Qualität angeboten werden, da diese Produkte entweder schwer warm zu halten sind oder nicht knusprig bleiben. Mit der Anwendung des Cook & Chill-Systems kann eine größere Produktvielfalt und somit eine größere Auswahl beim Speisenangebot ermöglicht werden. Gute Erfahrungen mit dem Cook & Chill-System werden bei der Friedrich-Spee-Gesamtschule schon seit vielen Jahren gemacht, auch mit dem gleichen Caterer. Zudem ist dort zu beobachten, dass wesentlich weniger Speisereste anfallen, da die Speisen nach Bedarf erwärmt werden und somit auf nicht abgeholte Essen vor Ort reagiert werden kann.

Speisekomponenten, die im Cook & Chill-System durch den Wegfall der Warmhaltezeiten eine bessere Qualität aufweisen:

- **Fleisch-** (z.B.: Hähnchenbrustfilets, Schnitzel, Braten, Frikadellen, Bratwurst) **und Fischprodukte** (z.B.: Backfisch, Fischstäbchen, Naturfisch) bleiben saftiger, da sie nicht so stark austrocknen
- **Gemüse** (z.B.: Paprika, Zucchini, Brokkoli, Blumenkohl, Möhren) behält die Farbe und bleibt bissfest
- **Pizza und Kartoffelprodukte** (z.B.: Bratkartoffeln, Pommes Frites, Kroketten, Rösti, Reibplätzchen) bleiben knusprig
- **Vegetarische Gerichte** (z.B.: gefüllte Paprikaschoten, Gemüseschnitzel, Pfannkuchen, Gemüsefrikadellen, Aufläufe, Gratins) **und Stärkebeilagen** (z.B.: Nudeln, Reis, Gnocchi) trocknen nicht so schnell aus

Das Essen wird ab August 2019 durch den Caterer biond aus Kassel geliefert. Die Speisen werden täglich frisch gekühlt angeliefert und vor Ort in der Mensa endgegart. Die Firma biond bedient den Bereich der zertifizierten biologischen Landwirtschaft zu 100%.

Weitere Informationen zur Schulverpflegung der Stadt Paderborn finden Sie unter: <https://www.paderborn.de/vv/produkte/schulverwaltungsamt/109010100000071575.php> und www.biond.de