

Cook-Chill Symposium

176 Fachleute trafen sich an zwei Tagen zu einem Symposium in Wien. Im Focus: Cook-Chill in der Großküche, genauer Kühlkostverpflegung im Krankenhaus und in der Großverpflegung.

Die gutbesuchte Veranstaltung fand gänzlich in Wien statt. Der Veranstalter Werner Grohmann erläuterte die wichtigsten Anforderungen an dieses Kühlsystem in seinem Einführungsvortrag. Cook-Chill ist ein völlig anderes System, um anspruchsvolle Speisen, Menü-Komponenten oder komplizierte Gerichte zu produzieren. Es schließt die Lücke hinsichtlich der Lagerzeit zwischen frisch-

durch Chats mittels Tageslichtprojektor von Willi Schwebel anschaulich erläutert, der auch beide Tagungen moderierte.

Alle Vorträge waren von lebhaften Diskussionen begleitet. Man spürte die Brisanz der Thematik, da Kostendruck und strengere Hygienerichtlinien zum Handeln zwingen. In Österreich dürfen Speisen nur über 75 °C heiß gehalten werden, bei maximal einer Stunde müssen es 70 °C sein. Auch das neue HACCP-System fordert eine konsequente Überwachung der Qualität in bezug auf Temperatur, Lagerzeit und Aufbereitungs-Kerntemperatur.

In den Pausen wurden spezielle



Das Symposium in Wien fand so großes Interesse, daß es jetzt auch in Deutschland wiederholt wird.

kost (Cook-Serv) und Tiefgefrierkost (Cook-Frozen).

Robert Croft aus Großbritannien stellte dieses System dem konventionellen Küchensystem gegenüber. Weiterhin sprach er über den weltweiten Einsatz des Cook-Chill-Systems. Er unterstützte seine interessanten Ausführungen mittels Videofilm und Dias aus der Praxis.

Die Planung von Cook-Chill-Einrichtungen wurde von Werner Grohmann vorggetragen und



Foto: W. Schwebel

Warmhaltungswagen und Heißluftdämpfer vorgeführt. Am Ende jeder Veranstaltung erfolgte im Personalesrestaurant des SMG eine Cook-Chill-Demonstration mit reichlichen Kostproben.

Rundum ein voller Seminarerfolg, der in Deutschland wiederholt werden sollte und der zeigt, daß Werner Grohmann den Trend richtig erkannte. W.S.