

Handwerk und
Digitales -
ein Widerspruch ?



A young Black woman with a blue patterned headscarf and a white chef's coat is shown in a kitchen setting. She is looking upwards and to the right with a surprised or concerned expression. The background is a blurred kitchen with shelves and equipment.

FX

THE BEAR

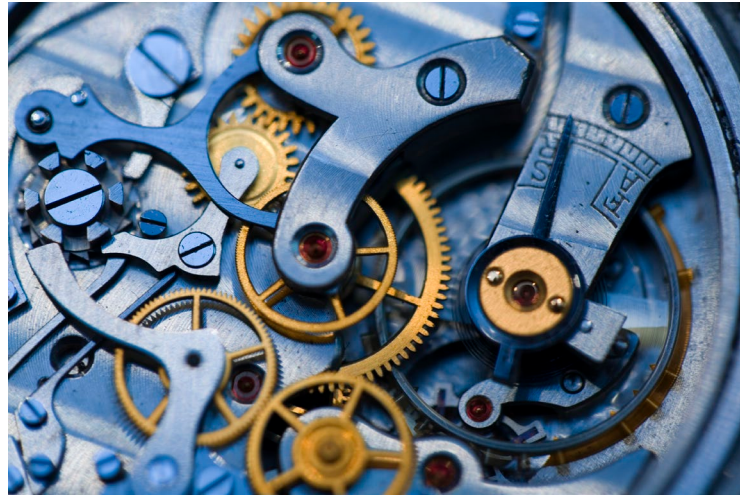
KITCHEN NIGHTMARE

1

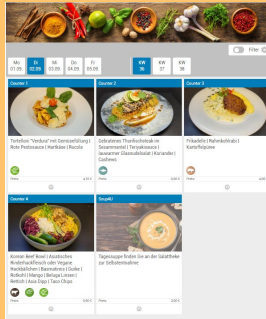
Cook and Chill



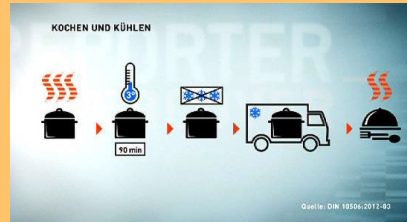
“Just in Time war gestern
Mice en place ist heute”



Cook and Chill



Planung



Umsetzung



Logistik



Fazit

1. Effizienter Personaleinsatz

Produktion kann **außerhalb der Stoßzeiten** erfolgen.
Weniger Stress im Küchenteam zur Produktions- und Ausgabezeit.

2. Skalierbarkeit

Gut geeignet für **wachsende Betriebe** oder **Filialkonzepte**.
Zentrale Produktion mit dezentraler Regeneration möglich.

3. Energieeinsparung

Durch gezielte Regeneration nur bei Bedarf.
Kombinierbar mit modernen Geräten
wie **Konvektomaten** oder **Mikrowellen mit Dampffunktion**.

4. Bessere Lagerfähigkeit

Gekühlte Speisen sind mehrere Tage haltbar und können flexibel eingesetzt werden.



Fazit

5. Hygienesicherheit

Durch das schnelle Abkühlen nach dem Kochen werden Keime und Bakterienwachstum minimiert.

6. Flexibilität

Speisen können zeitlich unabhängig von der Ausgabe zubereitet werden. Das erleichtert die Planung und Organisation, besonders bei großen Mengen.

7. Konstante Qualität

Die Speisen behalten Geschmack, Konsistenz und Nährstoffe besser als bei längerer Warmhaltung.

8. Reduzierung von Lebensmittelabfällen

Genaue Portionierung und bedarfsgerechtes Regenerieren helfen, Reste zu vermeiden.