



## Heißhaltezeit-Check Anleitung



Ein Instrument zur Erfassung, Dokumentation und Auswertung der Heißhaltezeit von zubereiteten, warmen Speisen in der Gemeinschaftsverpflegung

### WAS IST DER HINTERGRUND?

Die Heißhaltezeit von Speisen umfasst den Zeitraum vom Ende des Garprozesses bis zur Abgabe der Speise an die letzten Kinder. Sie sollte laut den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung (DGE 2023, 5. Auflage, 2. korrigierter und aktualisierter Nachdruck) und den DGE-Qualitätsstandards für die Kitaverpflegung (DGE 2023, 6. Auflage, 2. korrigierter und aktualisierter Nachdruck) drei Stunden nicht überschreiten.

Als Faustregel gilt jedoch: „Je kürzer, desto besser!“, denn: Konsistenz, Geschmack, Geruch und Aussehen der Speisen können durch langes Heißhalten ungünstig beeinflusst werden. Kartoffeln und Nudeln werden weich, da sie noch nachgaren. Knusprige Panierungen weichen auf und Suppen werden salziger, da ein gewisser Wasseranteil während des Heißhaltens verdunstet. Auch hitzeempfindliche Vitamine gehen durch langes Heißhalten zum Teil verloren (siehe Abbildung 1).

Insbesondere in der Warmverpflegung (Cook & Hold) kann es durch Pack-, Liefer- und Standzeiten vor Ort zu langen Heißhaltezeiten kommen.

Speisen, die im Cook & Chill-Verfahren (Kühlkostsystem) oder im Cook & Freeze-Verfahren (Tiefkühlkostsystem) zubereitet sind, werden nach dem Garprozess heruntergekühlt, geliefert und in der Einrichtung zu einem gewünschten Zeitpunkt erhitzt bzw. fertig gegart. Die Heißhaltezeit beginnt ab diesem Zeitpunkt. Gleiches gilt für die unmittelbare Zubereitung und Ausgabe der Speisen in der Einrichtung (Cook & Serve).

### WOZU DIENT DER HEISSHALTEZEIT-CHECK?

Mit dem Heißhaltezeit-Check können Sie die Dauer der Heißhaltezeit prüfen und erkennen, an welcher Stelle im Verpflegungsprozess (unnötige) Heißhaltezeit entsteht:

- Werden die Speisen zu zeitig produziert oder angeliefert?
- Ist die Zubereitungsküche zu weit von der Einrichtung entfernt?
- Verlängert eine späte Essensausgabe die Heißhaltezeit?

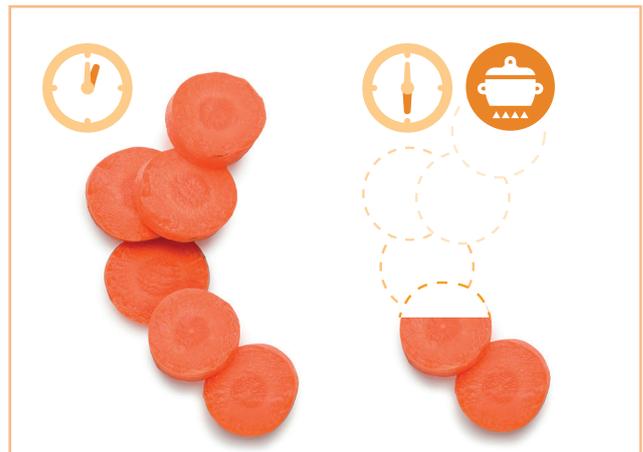


Abbildung 1: Vitaminverlust durch das Heißhalten von Speisen

Foto: ©shutterstock.com/Yuriy Golub

Diese Fragen können Sie nach dem Check z. B. in einem Verpflegungsausschuss diskutieren und im Ergebnis Speisenanlieferung und -ausgabe besser aufeinander abstimmen. Sie können den Check aber auch für eine erste Schätzung der Heißhaltezeit nutzen, z. B. bei der Suche eines geeigneten Speisenanbieters.

Der Heißhaltezeit-Check ist für jedes Verpflegungssystem sowie Mischvarianten geeignet.

### WELCHE MATERIALIEN WERDEN FÜR DEN HEISSHALTEZEIT-CHECK BENÖTIGT?

- Protokoll-Vorlage „Heißhaltezeit-Check Protokoll“
- Excel-Datei „Heißhaltezeit-Check Auswertungsvorlage“
- ggf. einen Routenplaner (z. B. google maps, open street map) zur Schätzung von Transportzeiten

**TIPP:** Wenn Sie auf eine handschriftliche Protokollierung verzichten, da Sie schon alle Daten parat haben, nutzen Sie zum Eintragen der Werte gleich die Excel-Datei „Heißhaltezeit-Check Auswertungsvorlage“.

## WELCHE WERTE WERDEN DOKUMENTIERT?

Ermitteln Sie je nach Verpflegungssystem bestimmte Uhrzeiten (siehe Tabelle 1 und 2) und tragen Sie diese in das „Heißhaltezeit-Check Protokoll“ ein. Für die nötigen Informationen sprechen Sie mit Ihrem Speisenanbieter oder dem Küchenpersonal vor Ort.

**Für das Verpflegungssystem Cook & Hold (Warmverpflegung) ermitteln Sie folgende Uhrzeiten:**

Zeitpunkte	Uhrzeiten
Ende des Garprozesses	
Start Transport der Speisen	
Ankunft der Speisen in der Einrichtung	
Beginn der Speisenausgabe	
Ende der Speisenausgabe	

Tabelle 1: Uhrzeiten-Tabelle zur Ermittlung der Heißhaltezeit bei Cook & Hold

**Für die Verpflegungssysteme Cook & Chill, Cook & Freeze und/oder Cook & Serve ermitteln Sie folgenden Uhrzeiten:**

Zeitpunkte	Uhrzeiten
Ende des Garprozesses	
Beginn der Speisenausgabe	
Ende der Speisenausgabe	

Tabelle 2: Uhrzeiten-Tabelle für die Ermittlung der Heißhaltezeit bei Cook & Chill, Freeze und Serve

Für Mischvarianten aus Cook & Hold und einem anderen System nutzen Sie beide Tabellen für die jeweiligen Speisenkomponenten.

Beispiel: Kartoffeln, Nudeln und Reis werden vor Ort zubereitet (Cook & Serve, Tabelle 2), alle anderen Speisenkomponenten wie Fisch, Fleisch, Gemüse und Soßen werden warm angeliefert (Cook & Hold, Tabelle 1).

## WIE ERFOLGT DIE AUSWERTUNG?

Öffnen Sie die Excel-Datei „Heißhaltezeit-Check Auswertungsvorlage“ und wählen Sie zunächst in der unteren Leiste das richtige Datenblatt für das Verpflegungssystem (siehe Abbildung 1) aus:



Abbildung 2: Datenblatt-Auswahl der Heißhaltezeit-Check Auswertungsvorlage

Übertragen Sie die ermittelten Uhrzeiten von ihrem Protokoll in die obere Tabelle (siehe Abbildung 2) und Sie erhalten automatisch ein Säulendiagramm, welches Ihnen aufzeigt, wie sich die Heißhaltezeit der Speisen zusammensetzt. Darüber hinaus wird automatisch die Frage „Wird die Heißhaltezeit von drei Stunden eingehalten?“ mit „Ja“ oder „Nein“ beantwortet.

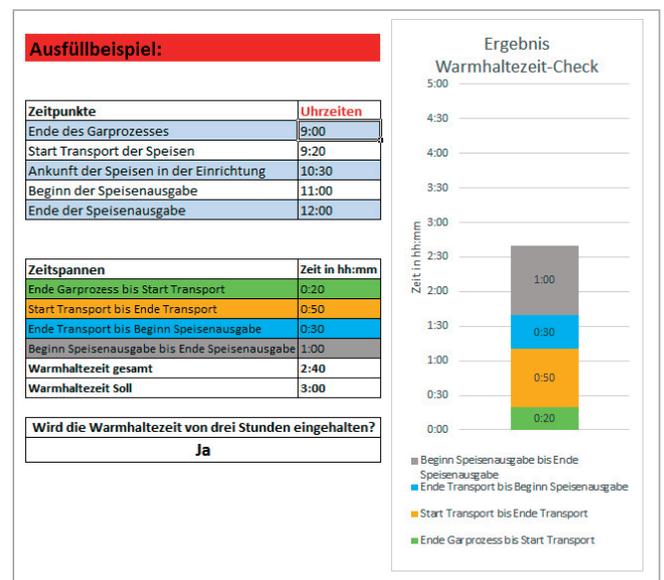


Abbildung 3: Ergebnis Heißhaltezeit-Check am Beispiel Cook & Hold

Sie können das Datenblatt direkt auf ein A4-Blatt drucken und in Ihrer Einrichtung, z. B. zur Information der Eltern aushängen und/oder in Ihr Verpflegungskonzept (z. B. auf der Homepage) einarbeiten.

Damit Sie die Heißhaltezeit nicht aus den Augen verlieren, bewahren Sie das Dokument in den Küchenhygiene-Unterlagen oder einem Qualitätshandbuch in der Einrichtung auf. Legen Sie fest, in welchem Zyklus Sie den Check wiederholen.

www.in-form.de

Gefördert durch:



Herausgeber:



aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages

Diese Arbeitshilfe wurde in Kooperation der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Thüringen und der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Sachsen erstellt und herausgegeben.