

•Cook-Chill in Catering

Gunnar Guðsveinsson

RC ASSOCIATES SCANDINAVIA

produced by: Robert A Croft FIH



COOK CHILL

Hvad er Cook Chill?

COOK CHILL ER

- Tækni sem býður uppá nýjar lausnir í matvælaíðnaði “catering”
- Engir álagstímar í eldhúsi og býður uppá fimm daga starfssemi í eldhúsinu
- Háþróað framleiðslu kerfi fyrir fyrirfram-ákveðin fjölda og fyrirframákveðin tíma sem auðveldlega er hægt að framreiða - eins og t.d. fyrir spítala, skólamat eða veislur

COOK CHILL ER

- kerfisbundin matseld
- kerfisbundin aðferð við eldun og hraðkælingu fyrir mögulega geymslu matar í kæli í fimm til tuttugu og einn dag, allt eftir þökkunaraðferð

COOK CHILL ER

- Aðskilnaður á framleiðslu og framreiðslu: framleitt fyrirfram eftir þörfum og framreitt á réttum tíma
- Það eru sjö megin þerp í framleiðslu og framreiðslu þrátt fyrir að á t.d. spítölum og í svipuðum framleiðslu eldhúsum séu þreppin átta
- útkeyrsla og dreifing er oftast þar innifalin

Undirbúningur og eldun ÞREP 1 & 2



- Hæstu hreinlætiskröfur eru gerðar til starfsfólks, mjög mikilvægt !
- Til að fá hágæða fyrstaflokks “Cook-Chill” framleiðslu þarf hráefni að vera ferskt og í hæsta gæðaflokki
- “Allt hráefni skal vera vel eldað til að eyða grómyndandi lífverum”

Skömmtun (heit) og Þökkun

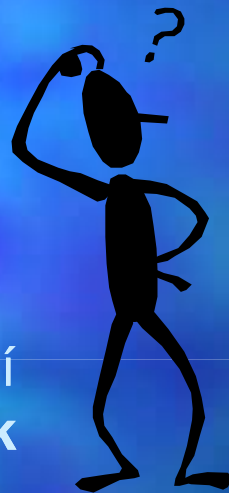
ÞREP 3

- Hægt er annaðhvort að skammta strax eftir eldun/fyrir hraðkælingu eða -
- eftir hraðkælingu/fyrir geymslu - (skal gert í kældu mhverfi undir +10 °C)
- Hraði er nauðsynlegur
- Eftir eldun Kæling í 0/3 °C má hámark vera 2 tímar
- Eftir hraðkælingu Geymsla í fyrsta flokks kæligeymslu
- Hitastig í kældum mat má ekki fara yfir 0/3 °C

Hraðkæling og skömmtun (köld)

PREP 4 & 5

- Matvæli skal kæla eins fljótt og hægt er eftir eldun og skömmtun (ekki seinna en 30 mín. eftir eldun)
- Matvæli skal kæla úr $+72^{\circ}\text{C}$ í $0/3^{\circ}\text{C}$ innan **90 mín hámark**
- Skömmtun skal fara fram í kældu rými **undir $+10^{\circ}\text{C}$**



Afhverju 90 mínútur!

- Til að varðveita útlit
- Til að varðveita eðli
- Til að varðveita bragð
- Til að varðveita næringar gildi
- Til að hraðkædur matur sé alltaf eins og nýeldaður matur

Ráðandi leiðbeiningar og kröfur um hitastig, kælitíma, hitastig í geymslu og geymslupól matar í nokkrum löndum þar sem cook-chill kerfið er notað.

	Entry Temp°C	Final Temp°C	Chilling time	Storage temp°C	Storage life
Sweden	+70	+8(pref +4)	4 hours	0/+4	3-4 days
Israel	+70	+3	1 ½ hours	0/+3	5 days
Japan & Germany	+70	+3	1 ½ hours	0/+3	5 days
UK & Iceland	+70	+3	1 ½ hours	0/+3	5 days

Relations between chilling time and storage life according to UK regulations:

Chilling time 1 – 2 hours

Storage life 5 days

(incl. Production and Regeneration days)

Chilling time 4 – 6 hours

Storage life 3 days

Chilling time 8 – 12 hours

Storage life 1 day

Relations between storage temperature and storage life:

Storage temperature 0 – 2°C

Storage life 5 days

Storage temperature 3 – 4°C

Storage life 2 – 3 days

Storage temperature 4 – 6°C

Storage life 1 – 2 days

Skömmtun (köld) og geymsla prep 4 & 5 áframh.



- Engar hitastigs sveiflur
- Nákvæm merking (lita/dagsetning) á framleiddum mat í kæligeymslu
- Engar aðrar vörur í kæligeymslu með elduðum mat til að fyrirbyggja

kross-mengun

***5-21 dagar við
0/3°***

- Ef hitastig matar fer yfir 5° (alls ekki 10°) þarf að neyta matarins (hita upp) innan tólf tíma
- Ef hitastig matar fer yfir 10° er matur ekki hæfur til neyslu

Flutningur og dreyfing

Þrep 6

- Við flutning matar frá framleiðslu- til þjónustueldhúss, þarf að velja bestu mögulegu lausn fyrir þennan flutning. Venjulegast er notast við:
 - Einangraða matarbakka / Vagna
 - Kælda flutningabíla
 - Mjög mikilvægt er að í þjónustueldhúsi sé fullkomin kæligeymsla 3 °C

Upphitun og afgreiðsla

Prep 7 & 8

- Hitastig í kjarna matar þarf að vera 70°C a.m.k. í tvær mínútur við upphitun.

- Upphitun matar þarf að byrja innan 30 mínúta eftir að tekin úr kæligeymslu.

Fimm aðferðir við upphitun:

- * Heitur blástur / gufa * Geyslun

- * Varma-og rafleiðing * Örbylgja

- Henda skal ónýttum upphituðum mat
- Þessi matur má alls ekki fara í geymslu aftur

Þreppin átta

- 1 Undirbúningur / forvinnsla
- 2 Eldun
- 3 Heit skömmtun og þökkun
- 4 Hrað kæling
- 5 Kæld skömmtun
- 6 Kæligeymsla
- 7 Flutningur og dreifing
- 8 Upphitun og afgreiðsla

Leiðbeinandi reglur (UK)

- Hraði kælingar ræðst af:
- Löggun íláta, stærð, þyngd og efni
- Þéttleika matar og raka innihald
- Kjarnahita matar og dýpt matarbakka
- Hitaleiðni matarins
- Afkastagetu (gerð) hraðkælis
- Hitastigi matar við upphaf hraðkælingar

Nokkrir kostir Cook Chill kerfisins

- Gæði framleiðslu eru jöfn og stöðluð
- Minni hráefnis rýrnun
- Stórt úrval rétta
- Betri nýting fagfólks í eldhúsi
- Engir álagstímar í framleiðslu
- Venjulegir vinnutímar
- Engin framleiðsla um helgar
- Bætt vinnuskilyrði, stöðugleiki í starfsmannahldi
- Fullkominn nýting alls tækjabúnaðar
- Betra hreinlætis-og hollustu eftirlit

COOK CHILL KERFIÐ

Kynnt af:

GUNNARI GUÐSVEINSSYNI

OG

ROBERT CROFT FIH





Við þökkum kærlega fyrir
eftirtektina