

Warmverpflegung

- Vorteile:**
- leicht umzusetzen
 - Geringe Anforderungen an Personal, Räume, Geräte – im Vergleich zu allen anderen
 - geringe Investitionen erforderlich
 - stark reduzierter Arbeitsaufwand

- Nachteile:**
- „Speiseplanermüdung“
 - lange Warmhaltezeiten
 - Vitaminverlust
 - Speiseplangestaltung eingeschränkt bei panierten, frittierten od. kurz gebratenen Gerichten

Essenspreis: 3,95 Euro/Gericht

Tiefkühlkost

- Vorteile:**
- hohe Flexibilität
 - kurze Warmhaltezeiten
 - Arbeitsvorgänge gut planbar
 - mittlerer Aufwand für Investitionen, Räume, Schulungen Personal
 - gute Qualität, geringe Vitaminverluste und Sensorikeinbußen

- Nachteile:**
- Einkauf kann teurer sein als bei Frischware
 - Speiseplangestaltung eingeschränkt: panierte, frittierte und kurz gebratene Gerichte nur eingeschränkt machbar
 - Investitionsaufwand Geräte → Kühlgeräte
 - Speiseplanermüdung

Essenspreis: 4,45 Euro/Gericht

Kühlkost – „Cook & Chill“

- Vorteile:**
- hohe Flexibilität
 - kurze Warmhaltezeiten
 - Arbeitsvorgänge gut planbar
 - mittlerer Aufwand für Investitionen, Räume, Schulung Personal
 - gute Qualität, Vitaminverlust und sensorische Einbußen begrenzt

- Nachteile:**
- Einkauf von Cook & Chill-Produkten kann teurer sein als Frischware
 - Investitionsaufwand für Geräte → Kühlgeräte
 - Speisen wie kurz gebratene, panierte und frittierte Gerichte nur eingeschränkt machbar

Essenspreis: 4,75 Euro/Gericht

Mischküche (Frischküche)

- Vorteile:**
- Frischware und Convenience-Produkte = variationsreiche Speisen
 - schnelle Reaktion auf Wünsche und Anregungen
 - kurze Warmhaltezeiten, da Zubereitung auf den Punkt

- Nachteile:**
- im Vergleich höchster Investitionsaufwand und höchste Betriebs- und Personalkosten
 - hohe Anforderungen an Personal, Flächenbedarf, Räume und Ausstattung (Kochen und Lagern)
 - je weniger Teilnehmer, desto teurer

Essenspreis: 5,25 Euro/Mahlzeit