

# Exkurs: Verpflegungssysteme

	Mischküche	Regenerierk. Cook & Freeze	Regenerierk. Cook & Chill	Warm- verpflegung
Speisenqualität	+++	++ - +++	+ - ++	+ - ++
Abstimmung auf Wünsche u. Bedürfnisse der Zielgruppe	+++	++ - +++	+ - ++	+ - ++
Lebensmittel- einsatzkosten	+ - ++	+++	+++	+++
Investitions- kosten	+++	++	++	+
Personal- qualifikation	+++	++	+	+
Personaleinsatz	+++	++	+	+

Quelle: eigene Darstellung in Anlehnung an: Dr. Pfau, Bundesanstalt für Ernährung 1998

+ niedrig ++ mittel +++hoch

