

Checkliste: Die richtigen Temperaturen für Deine Küche

In der Gastronomie müssen Speisen nicht nur ausreichend erhitzt (Kerntemperatur mind. 70 °C, am besten mit Thermometer prüfen), sondern auch richtig gekühlt werden – schon bei Raumtemperatur vermehren sich Keime rasant. Die passenden Kühltemperaturen für Deine Waren findest Du in der Tabelle unten.

Temperaturanforderungen im Überblick

Produkt	Kühlraum	TK-Räume / TK-Möbel	Bedienungstheke	Kühlschränke
Fleisch	max. +2°C	mind. -18°C	max. +7°C	max. +7°C
Geflügel, Wild, Innereien	max. +2°C		max. +4°C	max. +4°C
Hackfleisch	max. +2°C		max. +7°C	max. +4°C
Fisch	max. +2°C		–	–
Räucherfisch, Salate, Marinaden	max. +2°C		max. +7°C	max. +7°C
Frischfisch, Krusten-/Schalentiere	max. +2°C		max. +2°C	max. +2°C
Wurst	max. +7°C		max. +7°C	max. +7°C
Käse, Feinkost	max. +7°C		max. +7°C	max. +7°C
Obst & Gemüse	waren-spezifisch	–	–	max. +7°C
Industrieware	laut Herstellerangaben!			

- **Mindesttemperatur gekühlte Ware (außer TK):** 0 °C
- **Fritteuse:** max. +175 °C
- **Warmhaltezeit bei mind. +65 °C:** max. 3 Std. (warme Speisen), max. 2 Std. (eierhaltige Speisen)
- **Wärmebrücke/Bain Marie:** mind. +65 °C
- **Kerntemperatur beim Erhitzen:** +70 °C (10 Min.) oder +80 °C (3 Min.)

