



**new c  king art**

**Innovative Systemlösungen  
für unbeschwerte Vital-Gastronomie  
auf kleinstem Raum – zu jeder Zeit**

Stand: 25. September 2016

## Unsere Philosophie und Vision

### 5 Glaubenssätze

- gesundes Leben ist ein göttliches Geschenk – gehen wir achtsam damit um
- Lebensmittel sind Mittel zum Leben – gehen wir wertschätzend damit um
- Mehr Gemüse – weniger Fleisch
- Unbeschwerter Genuss für alle - egal wo, egal wann
- Wir geben Gesundheit ein natürliches Fundament

## Die Herausforderung – Neu denken!

### Speise:

Good Food fast – rohfrisches Gemüse ist die Hauptspeise!  
schnell – frisch - trendig – lecker – vital/gesund – heiß – überall – zu jeder Zeit  
Mahlzeiten für ernährungsbewusste Gäste aller Art

### Technik:

plug & cook - einfach und ohne Fachkräfte (SB-Kochen) auf kleinster Fläche  
kostengünstig umsetzbar

### Verpflegungssystem:

modulare Einzel- und Mehrportionengebinde, hygienisch suffizient und für viele  
gastronomische Anwendungsfälle gelingsicher anwendbar.

## Unsere **Systemlösung**: Warme, leckere & gesunde Gerichte

- Gesunde, **frischgekochte** & schnelle Gerichte für ernährungsbewusste Gäste
- zubereitet mit „**Mitteln zum Leben**“ aus der Region
- genussvolle **Trendgerichte** der Welt, viel **Gemüse – weniger Fleisch – veggie & vegan**
- **schonend kurzgegart** im Eigenwasser, 50 % mehr **Vitalstoffe**
- **Unkompliziert**, schnell und seinen **Preis wert**



## Vier Komponenten – eine Systemlösung!

1

Innovation **cookbox**

2

Mikrowelle

3

Kühlschrank

4

Foodbaukasten



Systemlösung mit Geling-Garantie

## Die **cookbox** Innovation! Garen im eigenen Saft – 4 Minuten

- Patentiertes Dampfdruck-Garsystem für die Mikrowelle, Tellersystem
- Die Mikrowelle als Erwärmungsgerät wird zum **Kochgerät**
- Zubereitung direkt auf dem Ausgabegeschirr – sogar „**ready to go**“
- Schonendes Dampfdruckgaren rohfrischer und vorgegarter Lebensmittel in Einem
- 50% **mehr Vitamine**, auf den Punkt gegart



## Der Food-Baukasten



- ✓ Gemüse frisch vom Feld aus der Region
- ✓ natürlich & gesund
- ✓ hochwertig & trendig
- ✓ Gemüse rohfrisch und Komponenten frisch oder tiefgekühlt
- ✓ Kostenoptimiert



1	2	3	4
Gemüse, rohfrisch	Sättigungsbeilagen	Saucen	Eiweißkomponenten
„Pisa“ Paprika rot/gelb, Möhrenstifte, Zucchini, Romanesco	Bulgur mit Zitrone *	Kreolische Tomatensauce *	Chickenbrust
„Köln“ Blumenkohl, Zucchini, Brokkoli, Mais, Möhrenstifte	Basmatireis *	Fruchtige Currysauce	Lachsfilet
	Gnocchi *	Tandoorisauce	Seelachsfilet
	Couscous *		Geschnetzeltes
	Penne		Fleischersatz *

Kombinationsmöglichkeiten je nach Geschmack = große Auswahl an Gerichten

## Der Food-Baukasten – Convenient bis ins letzte Detail

Mehrportionsgebilde  
5 Portionen



Einzelportionsgebilde



## Zubereitung – In 4 Schritten zum **frischen** Genuss!

1

Schritt 1



Bereitstellung der  
Lebensmittel bei  
5°-7° C

2

Schritt 2



Rohe/vorgegarte  
Lebensmittel kalt auf  
dem Teller  
portionieren und in  
die cookbox platziert

3

Schritt 3



4 Minuten à la  
minute garen

4

Schritt 4



Dekorieren – Fertig!



## System-Integration – Kinderleicht gemacht!



- Einfach, gelingsicher ohne ausgebildetes Personal
- Ohne Küche! Auf kleinster Fläche hygienisch sicher umsetzbar
- Mit geringstem Invest: plug & cook-Technik und dabei höchster Energieeffizienz
- Ohne Bruch und Schwund
- Kalkulationssicher und sehr wirtschaftlich!



## Immer **frisch** geliefert – powered by Bauer Funken



Rohfrisches Gemüse & TK  
Produkte werden 1 Tag nach  
Bestellung zugestellt

## Genuss mit System – Das rechnet sich!

Foodkomponenten (ca. 450 g)	3,40 €	Kalkulatorischer Netto-Mittelwert
+ Verpackung + Logistik	0,35 €	
<hr/>		
<i>Zwischensumme frei Betrieb in NRW</i>	<i>3,75€</i>	
+ Personal/Sachkostenpauschale <sup>1)</sup>	0,50 €	Legen Sie fest
	<b>4,25 €</b>	
<hr/>		

Kalkulationssicherheit mit System !

**Eine Selbstbedienungslösung für Kantinen in Klein- und Mittelunternehmen mit bis zu 150 Beschäftigten.**

**Ideal auch als Nachtverpflegung bei Schichtdiensten und Abendverpflegung zur Mitnahme/Take away.**

Einmaliger Invest: ca. 3.500 €  
(für 2 Gastro-Mikrowellen, TK- und Frische-Kühlschrank, 6 Kochboxen)

## Zusammengefasst! **Good Food Fast** - mit dem **cookbox-System**

1. Einfachstes und flexibles Komponentenhandling – **hygienisch** suffizientes Verfahren
2. Wegfall von unnötigen Warmhaltezeiten durch **Frischgaren bei Bedarf**
3. Kombinationsgaren von rohen- und halbprohen Lebensmitteln mit Eigenwasser in einem Schritt auf **höchstem Qualitätsniveau**
4. Regionales **Gemüse** bildet die Grundlage variantenreicher Gesundmenüs und sorgt damit für die besondere **Nachhaltigkeit** des cookbox-Verpflegungssystem
5. Herausragende **Optik und Sensorik** der Speisen bei höchstmöglichem Nährwerterhalt durch ultra-kurze Garzeit und Nicht-Auslaugen der vollwertigen Lebensmittel
6. Bestes **Preis/Leistungs-Verhältnis** im Wettbewerb, geringe Investitionskosten, geringe Energiekosten, kompakt und mietflächensparend, optimale Warenausbeute
7. Erreichung **neuer Zielgruppen**, Zusatzgeschäft

Und das Wichtigste...



**Gutes Essen**



**Glücklicher Gast**

**DANKE!**  
**FÜR IHRE AUFMERKSAMKEIT**

**SIE HABEN FRAGEN?**

# **ANHANG**

## **SIE MÖCHTEN MEHR DETAILS?**

**ABER GERNE!**



Ihr schneller Weg zum **cookbox**-Vitalsystem

**NCA New Cooking Art GmbH  
Hans Joachim Schell  
Meertal 69 a  
41464 Neuss**

**[info@newcookingart.de](mailto:info@newcookingart.de)**



## Take-**Away** – Frische To Go

### Option A

Der Gast kann das Gericht warm und fertig zubereitet mitnehmen und später verzehren



## Take-Away – Frische zum Mitnehmen

### Option B

Der Gast kann das Gericht  
rohfrisch portioniert mitnehmen  
und zuhause oder im Büro  
frisch kochen mit der  
**cookbox**



**cookbox in  
Haushalt & Büro**

## Lieferservice – **Frische** direkt an die Haustür

### Option C

Der Gast bestellt sein Essen und bekommt dieses rohfrischportioniert geliefert und kann dieses bei Bedarf kochen mit seiner **cookbox**



**cookbox in  
Haushalt & Büro**

## Das technische Funktionsprinzip der **cookbox**

1. Physikalischer Prozess der Mikrowellenerhitzung führt zur Verdampfung von in den Lebensmitteln enthaltenem Wasser (1g Wasser = 1,75l Dampf)
2. Aufbau eines Schutzdampfpolsters, welches die Lebensmittel während des Garprozesses schützt
3. Aufbau und Steuerung einer genau definierten Druckatmosphäre - Temperaturerhöhung auf 106°C – Beginn eines bi-thermischen Garprozesses
4. Regulierung des optimalen Nassdampfklimas
5. Steuert den proaktiven Zellschutz – dadurch bleiben die Zellen mit allen Nährstoffen stabil und „laufen“ nicht aus
6. Eingestellt auf optimalen Gargrad (al dente = optimaler Vitalschutz)
7. Gleicht unterschiedliche konventionelle Garzeiten der Lebensmittel bis zu 600% aus
8. Führt am Ende des Kochprozesses automatisch einen Druckausgleich durch

## Das GN-System in Erprobung Zubereitung – In 4 Schritten mit System zum **frischen** Genuss!

1

Schritt 1



Bereitstellung der  
Lebensmittel-  
komponenten bei  
5°-7° C

2

Schritt 2



Rohe/vorgegarte  
Lebensmittel  
komponentenweise  
kalt portionieren und  
in die cookbox  
platziert

3

Schritt 3



Bei Bedarf 5-6  
Minuten *à la minute*  
garen

4

Schritt 4



Dekorieren – Fertig!



## Das können wir besser. Nutzen Sie Ihre Chance!

Das patentierte  
Dampfgar-System  
für die  
**Mikrowelle**



Roh/kalt anrichten



Frisch zubereitet essen



Schneller kochen

Jetzt verfügen Sie über alles, was Ihnen zu weiterem Geschäftserfolg verhilft:

**Sie bieten:** Bestandsinfrastruktur, Foodwissen, Kundenkontakte, lokale Marktkenntnis,...

**Wir bieten:** ein innovatives und überzeugendes Foodsystem mit absoluter Frische- & Geling-Garantie

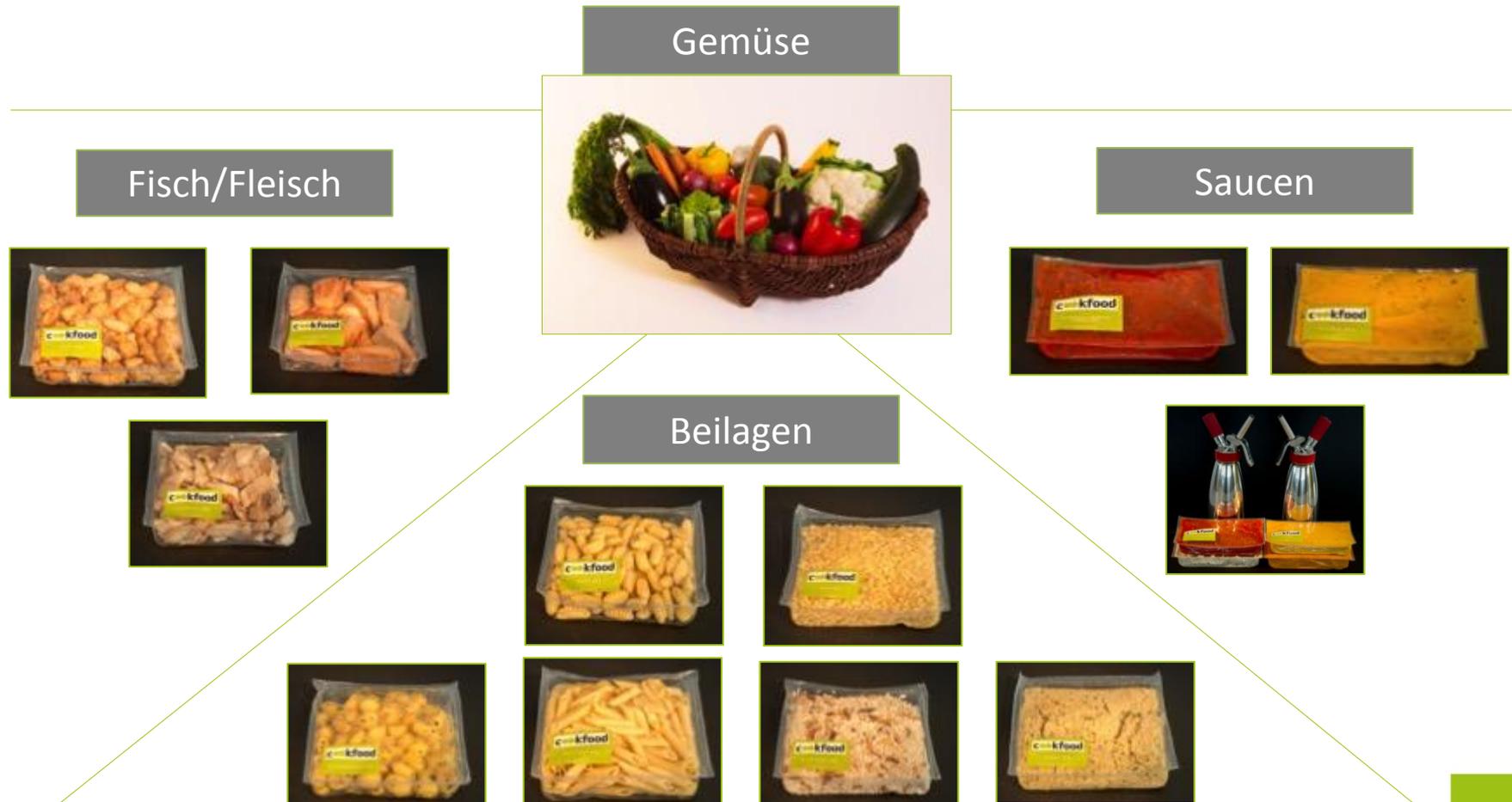
## cookbox\*-Tellersystem in Bild und Ton



[https://www.youtube.com/watch?v=Y7Cu\\_M3onJM](https://www.youtube.com/watch?v=Y7Cu_M3onJM)

\*früher Fast Eddi

## Cookfood – VitaMeal Baukasten (Beispiele)





## Beispielsortiment – feldfrisches Roh-Gemüse aus der Region:



**Spaghetti mit Fischwürfeln & Mischmuscheln, Tomatensugo, schwarzen Oliven, frischer Salbei**

(rote Paprika, Spinat, gelbe Möhren, Zucchini, weiße Zwiebeln, Broccoli)

**Sesamlachs mit orientalischem Gemüse, Nudeln und Limettensauce**

(Lauch, Zucchini, Fenchel, Kichererbsen, Spitzkohl, rote Zwiebeln)

**Seelachs auf buntem Ingwer-Gurken-Gemüse, Risotto, Weißweinsahnesauce**

(Gurken, Möhren, Blumenkohl, Broccoli, Mais, Spinat, Ingwer, Dill)



**Hähnchen Piri-Piri, Paella-Gemüse-Reis mit Corizo, frischer Thymian**

(Chili, grüne Paprika, Möhren, Erbsen, Mais, braune Champignons)

**Chicken „kreativ“, Gemüse, fruchtige Sauce, Mandel-Reis**

(rote Paprika, Möhren, Staudensellerie, Mais, Kidney-Bohnen, grüne Bohnen)

**Tandoori-Chicken, buntes Zwiebel-Paprika- Gemüse, Couscous**

(rote/gelbe/grüne Paprika, Zwiebeln, Mais, Zucchini, Möhren, Broccoli)



**Penne al Arrabiata, mediterranes Gemüse, Salsicca**

(rote/grüne Paprika, Zucchini, Oliven, Zwiebeln)

**Schweinerückensteak, Ratatouille-Gemüse, Risoleekartoffeln, Demiglace**

(rote/grüne Paprika, Zucchini, Oliven, angebratene Auberginen, Zwiebeln)



**Grillkäse auf Harissa-Gemüse mit Fenchelsamen, Bulgur, Joghurtsauce , frischer Koriander**

(rote/gelbe Paprika, Zucchini, Bohnen, Kichererbsen, Zwiebeln, Lauch, Möhren)

**Linguini, italienisches Gemüse, getrockneten Tomaten, Pesto-Rahmsauce**

(rote/gelbe Paprika, Zucchini, Bohnen, Champignons, Oliven, Zwiebeln)

**Tomaten-Risotto mit Röstzwiebel, Zitronenpfeffer, Marktgemüse und Hirtenkäse**

(rote Paprika, Möhren, Zucchini, Blumenkohl, Broccoli, Mais, Lauch)



**Thai-Blumenkohl in roter Curry-Kokossauce, Basmatireis**

(Blumenkohl, Lauch, rote Paprika, Möhren, Pak Choi, Zucchini, Sojasprossen)

**Indisches Gemüse-Curry mit Senfblättern und Kreuzkümmelreis**

(Broccoli, Shiitake-Pilze, Lauch, rote/gelbe Paprika, Möhren, Pak Choi, Zucchini, Bambus)