

Selbst gekocht in 4 Minuten

Nur 4 € für leckere Vitalmenüs in Büros und Kleinbetrieben!



Die Herausforderung

„Mittagspause! – Wohin gehen wir heute essen? Zum Bäcker oder wieder zum Imbiss an der Ecke? – Oder sollen wir schnell „was“ kommen lassen?“

Laut gestellten Fragen, die in Büros kleinerer Unternehmen, die sich eine teure Betriebskantine nicht leisten können, zu hören sind. Und dabei wissen alle, dass jetzt ein schnelles, leckeres und leicht-gesundes Essen das Richtige wäre, um das Wohlbefinden und die Leistungsfähigkeit in der zweiten Hälfte des Arbeitstags zu stärken.

Hier besteht eine große Versorgungslücke, die von den zahlreichen industriellen Anbietern von Fertiggerichten, lokalen Cateringdiensten oder aus dem Boden schießenden „Lieferhelden“ nicht zufriedenstellend gefüllt wird. Offensichtlich, so die Analyse von Hans Joachim Schell, Geschäftsführender Gesellschafter des jungen Unternehmens NCA New Cooking Art GmbH aus Neuss, scheitern hier alle „altbewährten“ Lösungsansätze der Foodindustrie, die keine wirklich zeitgemäße, qualitativ überzeugende und bezahlbare Lösung für Kleinbetriebe bis 150 Beschäftigte bieten.

Das können wir besser – einfach neu denken!

Zusammen mit seinem Partner, dem Küchenmeister Michael Mühleisen, entwickelte Schell das innovative „cookbox-Vitalsystem“ bestehend aus:

1. dem patentierten Dampfdruckgarer „cookbox“ für die Mikrowelle,
2. dem trendigen „cookfood“-Speisebaukasten und
3. der regionalen Frischelogistik Niederrhein.

„Cook4mi“ – „Sei dein eigener Vital-Koch! Zu jeder Zeit und ohne Küche.“

Das Besondere ist, dass dieses innovative und einfache Kochverfahren die Möglichkeit bietet, die Beschäftigten zum Selbstbedienungskoch in der Kaffeeküche, dem Pausen- oder Meetingraum machen.

Die Basis bildet die mediterrane, herzgesunde Gemüseküche.

Rohfrische Gemüse aus der Region, verschiedene (auch vegane) Saucen, Beilagen und Fleischkomponenten werden in einem gekühlten Auftischbuffet oder in einem Rollbuffet angeboten. Der Prozess ist kinderleicht: (Schritt 1) der Gast nimmt seinen Teller, legt die gewünschten Speisekomponenten gemäß Empfehlung oder eigenem Gusto darauf, (Schritt 2) setzt diesen in die „cookbox“ ein und (Schritt 3) **kocht** sein selbstkreatives Gericht blitzschnellen 4 Minuten in einem haushaltsüblichen Mikrowellengerät auf den Punkt und (Schritt 4) entnimmt sein köstliches Gericht aus der cookbox – und wünscht sich „Guten Appetit“.

Das ist einfach schneller, einfach frischer, einfach besser!



Das unten stehende Bild zeigt ein Beispiel für eine Verpflegungssituation für etwa 10 Beschäftigte in einer kleinen Kaffee- oder Teeküche.



Aber es geht auch größer: Eine Lösung für 40 Beschäftigte, die mit dem „cookbox-Vitalsystem“ in einem flexiblen „Pop up – Betriebsrestaurant“ (Invest ca. 6500 €) versorgt werden.



Hohe Gastzufriedenheit und geringen Gesamtkosten (AfA, Betriebs- und Speisenkosten) von ca. 3,95 € je Tischgast und Tag überzeugen Unternehmensleitung und Beschäftigten gleichermaßen. Endlich eine überzeugende Lösung!

Startregion NRW: Niederrhein – die „Kappeskiste“ für Rheinland & Pott

Nur mit starken Premium-Partnern kann das innovative Verpflegungssystem in den Markt gebracht werden, ist Schell überzeugt, und schmiedete mit den modernen Food-Unternehmen Frankenberg aus Würselen und Bauer Funken aus Kempen eine kraftvolle, regionale „NRW-Food-Connection“ zur erfolgreichen Einführung des „cookbox-Vitalsystems“ in den Markt.

Es ist angerichtet:

Erste Kunden in der System- und Betriebsgastronomie wurden bereits gefunden und setzen nun das innovative Vitalkostkonzept in NRW kraftvoll um.

Hans Joachim Schell

Geschäftsführer

New Cooking Art GmbH

Meertal 69 a

41464 Neuss

Neuss, 28.09.15

