

Die Vorteile.

- Mikrobiologische Risiken (Keimbefall) werden durch die Schockkühlung und das spätere schonende Regenerieren deutlich verringert.
- Gekühlte Speisen ermöglichen eine Aufbereitung direkt zum Zeitpunkt des Bedarfs.
- Die minimalen Warmhaltezeiten verbessern die ernährungsphysiologische Wertigkeit der Speisen: Die Konsistenz, Vitamine und Nährwerte der Speisen sowie Geschmack und das frische Aussehen bleiben erhalten.
- Bessere Gewährleistung hygienischer Sicherheitsstandards und HACCP-Richtlinien.
- Keine langen Transport- oder Standzeiten, da Zubereitungs-, Liefer- und Ausgabezeiten zeitlich entkoppelt sind.
- Die notwendigen Investitionen für Küchen- und Lagergeräte sowie Raum- und Personalbedarf sind begrenzt.
- Für das Regenerieren und Ausgeben wird kein Fachpersonal benötigt.
- Wir als Caterer sind bei der Anlieferung wesentlich flexibler und können viel besser auf Ihre individuellen Wünsche eingehen.
- Nachhaltig und günstig: Sie können die benötigte Menge auf den Punkt bereithalten – denn es wird nur fertig gegart, was benötigt wird.



COOK & CHILL - Gerichte in Schalen-Boxen

- Individuelle Beratung und kompetenter Service
- Frisch und hygienisch verpackt
- Unsere kompletten FrischeMenüs machen zufrieden
- Besseres Essen dank Cook & Chill
- Nicht zu viel, nicht zu wenig Essen

Das Verfahren

Cook & Chill bedeutet wörtlich übersetzt „Kochen und Abkühlen“. Bei diesem Verfahren werden die Mahlzeiten in unserer Zentralküche in Köln zunächst zu 90 Prozent fertig gegart und anschließend mit Hilfe eines „Chillers“ innerhalb von max. 90 Minuten auf 3°C heruntergekühlt. In kaltem Zustand erfolgt die Portionierung in Mehrportionsbehälter. Die gekühlten Speisen werden in Kühlräumen bei 3°C gelagert und sind dadurch drei bis fünf Tage haltbar. Nach Auslieferung in die Einrichtungen werden die einzelnen Komponenten vor Ort erst kurz vor der Essensausgabe in einem Kombidämpfer (Konvektomaten) auf 70°C Kerntemperatur regeneriert. Dieses beschriebene Verfahren hat nichts mit Tiefkühlkost oder Fertigprodukten zu tun, denn eigentlich praktiziert jeder Hobbykoch ein bisschen „Cook & Chill“, wenn z. B. der Feiertagsbraten vor dem Fest vorbereitet und im Kühlschrank aufbewahrt wird

Der Chiller



4 Steps



So funktioniert`s

Unsere Cook & Chill Gerichte bieten wir in zwei Schalen Varianten an. ...



Die Schale zum perfekten Anrichten



1. Die Folie mit der Gabel mehrfach einstechen.



2. Schale in die Mircorwelle geben bei xxxWatt für xxxx Minuten.



3. Schale flach über einen Teller halten und die Bodenfolie abziehen.



4. Fertig angerichtetes Essen zum verzehr- Guten Appetit.

Die Schale mit deckel Folie



1. Die Folie mit der Gabel mehrfach einstechen.



2. Schale in die Mircorwelle geben bei xxxWatt für xxxx Minuten.



3. Schale flach über einen Teller halten und die Bodenfolie abziehen.

