



Once regenerated, pull removable base away from Torus Pak® to serve

Cut on labour cost, food waste and energy consumption an enhance the meal experience with Torus Pak®





BENTO BOX

JAPANESE SOUL 'N' FOOD



Dom-Lecker



Vegetarische Cannelloni mit herzhafter Spinat-Ricotta-Füllung in heller Sauce verfeinert mit Cranberries und Nüssen (520 g)

- ✓ Frische Gerichte
- ✓ Einfache Handhabung
- ✓ Sauberes Anrichten
- ✓ Ohne Geschmacksverstärker
- ✓ Ohne Farbstoffe
- ✓ Regionale Produkte
- ✓ Cook & Chill

Zubereitung:

1. Deckelfolie der Menüschale 2-3 Mal mit einer Gabel einstechen
2. Bei 120 °C (Heißluft) für 30 Minuten in den Backofen stellen oder Menüschale auf einen Teller stellen und bei 800 Watt 3,5 Minuten in der Mikrowelle erhitzen
3. Anschließend die Bodenfolie an der Lasche wegziehen



www.dom-lecker.de

Dom-Lecker



Vegetarische Cannelloni mit herzhafter Spinat-Ricotta-Füllung in heller Sauce verfeinert mit Cranberries und Nüssen (520 g)

- ✓ Frische Gerichte
- ✓ Einfache Handhabung
- ✓ Sauberes Anrichten
- ✓ Ohne Geschmacksverstärker
- ✓ Ohne Farbstoffe
- ✓ Regionale Produkte
- ✓ Cook & Chill

Zubereitung:

1. Deckelfolie der Menüschale 2-3 Mal mit einer Gabel einstechen
2. Bei 120 °C (Heißluft) für 30 Minuten in den Backofen stellen oder Menüschale auf einen Teller stellen und bei 800 Watt 3,5 Minuten in der Mikrowelle erhitzen
3. Anschließend die Bodenfolie an der Lasche wegziehen



Die brandheiße Lösung für Ihr Mittagsgeschäft.

Mit Cook & Chill ganz einfach frische Mahlzeiten servieren



So wird Ihre Mikrowelle zum Chefkoch.

Im Bäckerei-Business gewinnt das Mittagsgeschäft stark an Bedeutung. Wachsender Zeitdruck sowie ein verändertes Ess- und Konsumverhalten zieht Verbraucher mittags zunehmend in Bäckereien. Doch klassische Mahlzeiten werden dort bisher nur selten angeboten.

Bieten Sie Ihren Kunden ein wechselndes Menü an leckeren warmen Mahlzeiten.

Fresh Food Services macht es mit Cook & Chill im Handumdrehen möglich!

Das Problem:

Um einen abwechslungsreichen Mittagstisch anzubieten, fehlt es den meisten Bäckereien an qualifiziertem Personal, Know-how und entsprechender Ausstattung.

Die Lösung:

Mit Cook & Chill hat Fresh Food Services ein einzigartiges Konzept entwickelt, mit dem praktisch jede Bäckerei das Mittagsgeschäft optimal aus-schöpfen kann. Ein Kühlschrank, eine Mikrowelle sowie Teller und Besteck genügen. Damit wird Ihr vorhandenes Equipment zum Chefkoch – und Ihr Geschäft zum appetitlichen Hotspot für wählerische Kunden!

Innovative Menüschale mit Deckel- und Bodenfolie

1. Deckelfolie zwei bis drei Mal einstechen
2. Auf einem Teller für 3,5 Minuten bei 800 Watt in der Mikrowelle erwärmen
3. Die Bodenfolie mit der Zuglasche einfach abziehen und den Rahmen abheben

Fertig – schon ist Ihr Essen appetitlich auf dem Teller angerichtet!



Ihre Vorteile mit Cook & Chill

- Köstliche Mahlzeiten für jeden Geschmack
- Von herzhaft-deftig über leicht oder vegetarisch bis saisonal
- Kein Fachpersonal und kein Spezial-equipment erforderlich
- Ganz ohne Risiko den Durchschnittsbon erhöhen
- Problemlose Bestellung und Vorratshaltung
- Einfach im Kühlschrank zu lagern
- Schnell in der Mikrowelle zu erhitzen
- Bequem und appetitlich anzurichten



Fertig angerichtet in Sekundenschnelle!



Woche	Gericht	Allergene
1. Woche	Geschnitztes „Zürcher Art“ mit Schweinefleisch und Champignons, dazu Spätzle	A (Weizen), C, G
	Hausmacher Schweinefrikadelle mit Kartoffel-Möhrenstampf "bürgerlich"	A (Weizen), C, F, G
	Rinderbraten mit Sauce, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln	F, G
	Thai-Curry Hähnchenbruststreifen in einer exotischen Sauce mit Gemüse, dazu Reis	A (Weizen), G
	Gebratenes Seelachsfilet an Senfsauce, Blattspinat und Dampfkartoffeln	A (Weizen), F, G, J
2. Woche	Drei Spinatknödel in Butter geschwenkt in Schmelzkäsesauce an Gemüsdreierlei	A (Roggen, Weizen), C, F, G
	Geschwenkte Gnocchi mit Grillgemüse	C
	Schweinenackensteak mit Schaschliksauce und Drillingen	G
	Spießbraten auf Schmorzwiebeln mit Kartoffelpüree	G
	Spaghetti Bolognese mit Rindfleisch, Tomatenwürfeln, Zwiebeln und Gemüse	A (Weizen), I
3. Woche	Gegrillte Hähnchenbrust an Estragonsauce, dazu Leipziger Allerlei und Kartoffelpüree	G
	Gebackenes Hokifilet auf Paprika-Zwiebelragout, dazu Reis	A (Weizen), D
	Vegetarische Soja-Bolognese mit Gemüse und Spaghetti	A (Gerste, Weizen), F, I
	Waldpilzragout in Rahm mit Semmelknödel	A (Roggen, Weizen), C, G
	Kasslerschinkenbraten mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	G, I
4. Woche	Große Bratwurst mit Bratensauce, Brechbohnen und Salzkartoffeln	F, G
	Rinderpaprikagulasch in eigenem Saft geschmort, dazu Spiralnudeln	A (Weizen), C, G
	Hähnchenbruststreifen in Pfirsich-Currysauce, dazu Reis	A (Weizen), F, G, J
	Schlemmerfischfilet „Bordelaise“ auf Gemüsereis	A (Weizen), D, F, I
	Gemüse-Frikadelle auf cremiger Käsesauce, dazu Kaisergemüse und Kartoffelpüree	A (Weizen), F, G, I
4. Woche (continued)	Vegetarisches Thaicurry mit Milchflakes, dazu frisch gebratenes Gemüse in roter Currysauce mit Mi-Nudeln	A (Hafer, Weizen), C, G, K, J
	Saftiger Schweinebraten in Bratenjus, dazu Vichykarotten und Salzkartoffeln	G, I
	Big Rib Schweinehacksteak mit Balkangemüse, auf Djuwetsch	A, C, F, J
	Hausgemachte Rinderroulade gefüllt mit Speck und sauren Gurken, dazu Senfsauce, Rotkohl und Salzkartoffeln	G, J
	Hühnerfrikassée mit Erbsen und Möhren in Rahmsauce, dazu Reis	A (Weizen), G
4. Woche (continued)	Gebratenes Rotbarschfilet mit Dillsauce, Brokkoligemüse und Bandnudeln	A (Weizen), D, F, G
	Cannelloni Ricotta-Spinaci auf Tomatenpulpe	A (Weizen), C, G
4. Woche (continued)	Vegetarisches Milchschnitzel „Toskana“ auf Blattspinat mit Kartoffelpüree	A (Ger., Haf., Weiz.), C, F, G, I

Allergene: A = enthält Gluten, B = enthält Krebstiere, C = enthält Eier, D = enthält Fisch, E = enthält Erdnüsse, F = enthält Soja, G = enthält Milch, H = enthält Schalenfrüchte (Nüsse), I = enthält Sellerie, J = enthält Senf, K = enthält Sesam, L = enthält Schwefeldioxid/ Sulfite, M = enthält Lupine, N = enthält Weichtiere



SCHWEDEN



Unsere Kunden Compass und Sodexo sind die vertraglichen Partner dieser Krankenhäuser. Generell kommt die Mahlzeit aus einer zentralen Produktion. Die Patienten werden aus der Stationsküche serviert.



Figure 4. Meal preparation at Medirest.

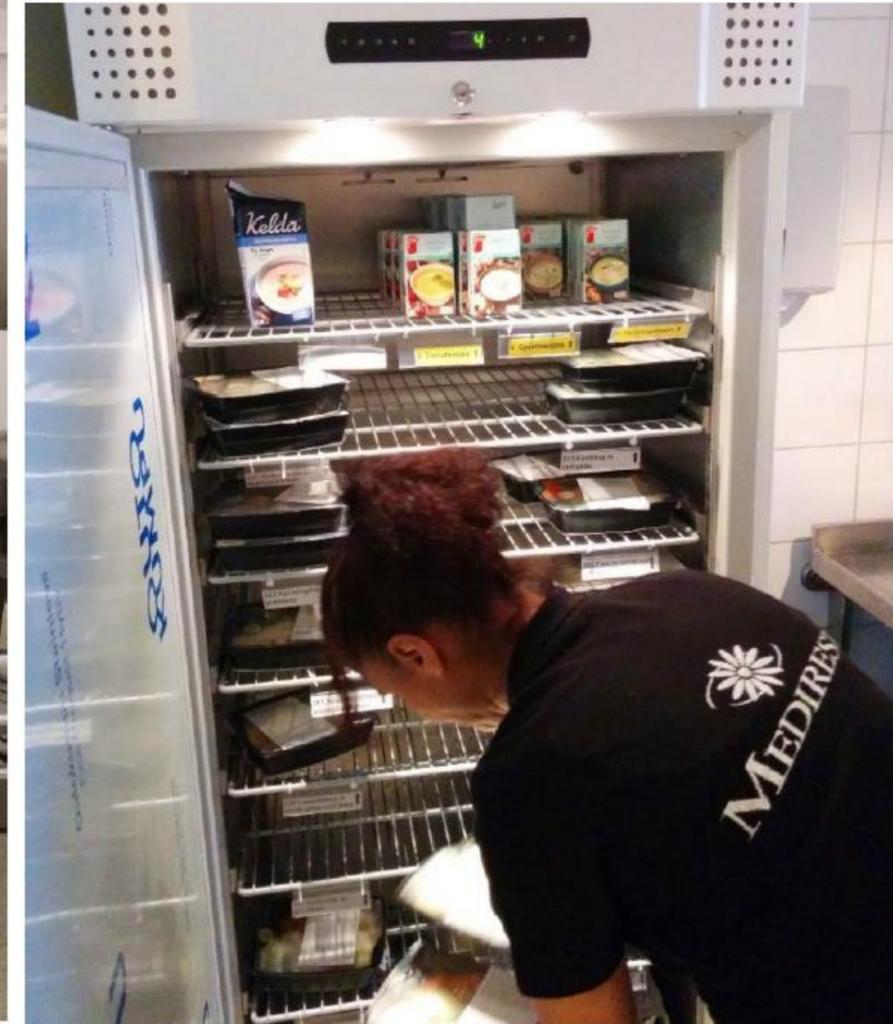


Figure 9. Meal boxes put in a fridge at a ward at S:t Görans hospital.



GROSSBRITANNIEN



Anglia Crown, ein Teil der Bakkavor Group, hat den Crown Advantage auf Basis des Torus Pak® für den britischen Krankenhausmarkt im Jahr 2014 erfolgreich eingeführt. Torus Pak wird in mehr als 100 NHS-Krankenhäusern in Großbritannien eingesetzt. Die wichtigsten sind:





The Food Delivery Solution For
Unrivalled Patient Care

AUSTRALIEN UND NEUSEELAND

MonashHealth

In Neuseeland ist Torus Pak derzeit erfolgreich in Auckland implementiert. Der Vertrag umfasst alle Bezirks-Gesundheits-Boards und Torus Pak wird derzeit Region für Region umgesetzt. Unser Kunde Compass entwickelt in den kommenden Jahren sein Konzept "Steamplicity".



Steamplicity meals gets 'thumbs up' from nurses

There's no such thing as a free lunch, but for the 120 nurses and healthcare assistants (HCAs) who attended Steamplicity™ meal demonstrations during April and May, it was a delicious change from their usual lunchtime fare.

During six ward-based tasting and Q and A sessions, they sampled a range of dishes, including butter chicken, herb omelette, vegetarian bean casserole and chocolate pudding, all from the Steamplicity patient meal service. Feedback on the meals' taste, visual appeal and selection was overwhelmingly positive, with one nurse joking that with meals this good, patients would not want to leave.

Steamplicity is a steam-based meal service, cooked from raw ingredients, that provides excellent flavour and retains high vitamin content. The meals are steamed on the ward for four minutes then served and plated hot.

The new service will give our patients greater meal choice, flexibility and a personalised service. Meal orders will be taken by a catering assistant using an electronic tablet and spoken menu. This allows patients to ask questions about their meals before they order.

The new service will be rolled out in spring, initially to around half of Auckland City Hospital. Other wards and services, including Starship Hospital, will also have newly designed menus and continue with a Cook-Chill meals service, prepared in the hospital kitchens.

Visit the Food and Nutrition Service Transition project page on the Auckland DHB intranet to learn more.

What our people had to say:

- "It's not typical hospital food."
- "This is a big improvement."
- "The omelette actually tastes like egg."
- "Mashed potatoes are fluffy, like real mash."
- "Looks like Masterchef."
- "The veggies are done to perfection."
- "The broccoli is amazing."



Ward staff sampling Steamplicity Meals

DEUTSCHLAND



UniversitätsKlinikum Heidelberg

Klinikum | **St. GEORG**



St. Marien-Hospital Hamm

Akad. Lehrkrankenhaus der Westf. Wilhelms-Universität Münster

Torus Pak wird auf verschiedene Weise verwendet: Spezielle Mahlzeiten, Privatpatienten und Stationsküchen.



GENESIS GMBH
Gemeinnützige
neue Servicegesellschaft in Solingen

 **Schubert**
Ein Unternehmen der WISAG