

Frische auf den Punkt gebracht

Cook & Chill für Schulen und
Kindergarteneinrichtungen



sodexo
SERVICES DER LEBENSQUALITÄT

KENNEN SIE DAS PROBLEM AUCH?

Für das Kochen vor Ort in den Einrichtungen fehlen Kapazitäten, Ausstattung oder schlichtweg die Mittel? Andererseits befindet sich keine auf Schüler- und Kinderverpflegung spezialisierte Frischküche in Ihrer unmittelbaren Nähe? Trotzdem wollen Sie in Ihrem Verantwortungsbereich qualitätsgerechte Verpflegung für Kinder und Schüler anbieten und suchen dafür den kompetenten Partner? Dann sind Sie bei uns richtig. Denn Sodexo als erfahrener und flexibler Spezialist im Bereich Kinder- und Schülerverpflegung bietet mit Cook & Chill nicht nur irgendeine Alternative, sondern das passende, weil qualitativ und wirtschaftlich überzeugende Verpflegungsmodell.

Cook & Chill heißt Kochen & Kühlen und beschreibt ein anerkanntes und für die Gemeinschaftsverpflegung empfohlenes System, das durch die zeitliche Entkopplung von Speisenproduktion und Verzehr offenkundige Vorteile aufweist.

DER BESONDERE PLUSPUNKT

Durch schonendes Garen, ein spezielles Schnellkühlverfahren und den Wegfall längerer Warmhaltezeiten entstehen qualitative Vorteile bei gleichzeitig überzeugendem Preis-Leistungs-Verhältnis und hoher Flexibilität. So ist das System speziell für Schulen und Kindereinrichtungen gut geeignet, die die schwierige Aufgabe haben, Qualität und Bezahlbarkeit unter einen Hut zu bringen.



VORTEILE AUF EINEN BLICK

DAS KANN SICH SEHEN LASSEN:

- hohe ernährungsphysiologische und sensorische Qualität
- hohes Maß an Frische und Vielfalt
- gute Konsistenz, Biss und frische, appetitliche Optik
- bestmöglicher Erhalt von Vitaminen und Nährstoffen
- regionale und kindgerechte Speisen
- flexible Anpassung an die Pausengestaltung vor Ort
- einfache Handhabung in der Einrichtung
- sparsamer Energieverbrauch durch kurze Kühl- und Regenerierzeiten
- platz- und kostensparend im Vergleich zu einer Vollküche vor Ort (weniger Raum, Ausstattung und Personal)
- flexibel bei Kundenwünschen, auch in Bezug auf Speisenplan und Rezepturen
- nachhaltig durch regionalen und energiesparenden Ansatz

PROF. DR. PEINELT, HOCHSCHULE NIEDERRHEIN, FB OECOTROPHOLOGIE, CATERING-SERVICES UND LEBENS-MITTEL-HYGIENE:

„Durch eine sogenannte Temperaturentkopplung direkt nach dem Garprozess und ein schnelles Herunterkühlen kann die Qualität der Speisen hervorragend erhalten werden. Dieses moderne, an spezielle Geräte geknüpfte Verfahren, darf nicht mit dem in privaten Küchen häufig anzutreffenden Abkühlen im Kühlschrank gleichgesetzt werden. Auch das spätere ‚Regenerieren‘, also das Wiedererwärmen kurz vor dem Verzehr, ist ein ausgeklügeltes Verfahren, das mit dem einfachen Erhitzen auf der Herdplatte o. Ä. wenig gemein hat. Diese moderne Technik macht sich vor allem sensorisch bemerkbar, da Cook-and-Chill-Speisen praktisch wie frisch zubereitet schmecken und auch so aussehen. In Untersuchungen konnte ferner festgestellt werden,

dass die empfindlichen Vitamine nur in geringem Maße verloren gehen. Die erhöhte Sicherheit in hygienischen Fragen ist ein weiterer Vorteil dieser Methode. Somit können mit einem korrekt angewendeten Cook-and-Chill-Verfahren hochwertige und sichere Speisen zur Verfügung gestellt werden.“

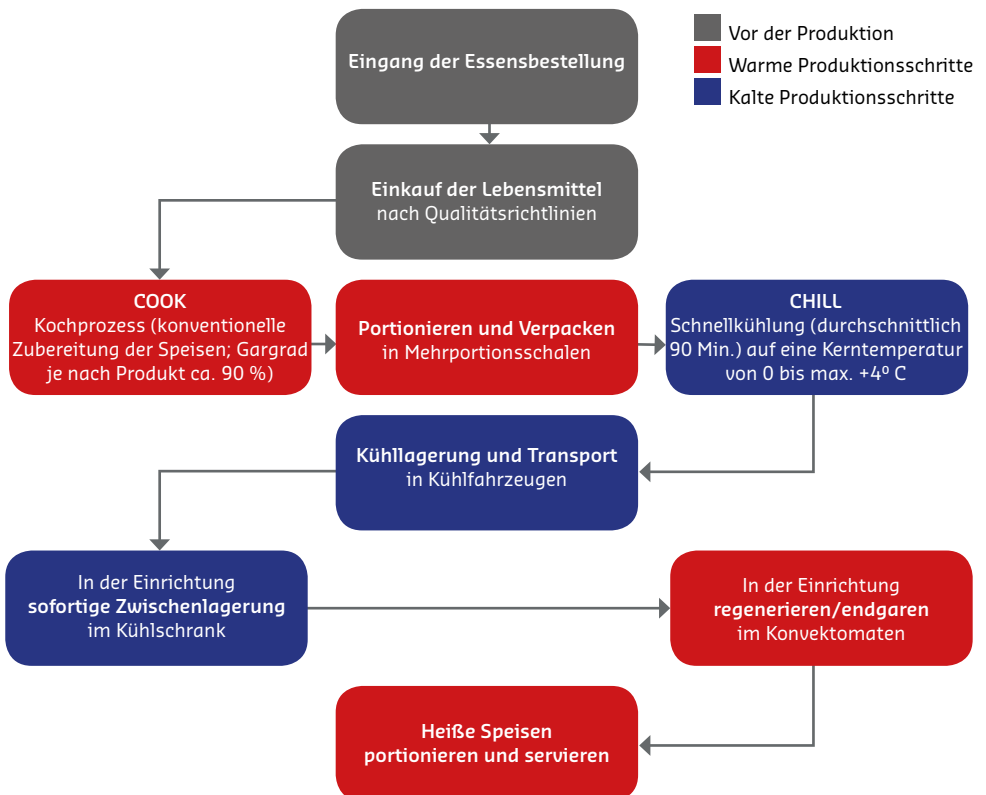


COOK & CHILL – SO FUNKTIONIERT'S:

Schon beim Einkauf achten wir auf Frische, Qualität und Vielfalt. Auf Basis kindgerechter Rezepturen und Ihrer Bestellungen werden die Speisen täglich frisch durch qualifiziertes Kochpersonal an einem unserer regionalen Küchenstandorte zubereitet. Dabei wenden wir modernste, vitaminschonende Garverfahren an und halten strengste Hygieneregeln ein.

Unmittelbar nach dem Garen werden die einzelnen Speisenkomponenten mit einem speziellen Schnellkühlver-

fahren auf 0 bis max. +4 °C gekühlt. Ohne Unterbrechung der Kühlkette erfolgt der Transport mittels Kühlfahrzeugen je nach Lage und Anzahl der zu versorgenden Einrichtungen zum Logistikzentrum oder direkt zur Einrichtung. Erst hier werden die Speisen im modernen Heißluftdämpfer punktgenau zur Pausenzeit regeneriert (erwärmt und fertig gegart), angerichtet und den Kindern serviert bzw. ausgegeben. Frische Salate, Obst, Kräuter, Brot und Getränke runden das Angebot optimal ab.



SICHERHEIT & HYGIENE – GANZ OHNE KOMPROMISSE

Wir wissen um die Verantwortung gegenüber unseren Kunden. Und wir wollen, dass unsere jungen Gäste ihre Mahlzeiten ganz sicher genießen können. Deshalb garantieren wir die Qualität, die wir Ihnen und uns schuldig sind, durch:

- Fachkompetenz und Professionalität
- konsequentes Qualitätsmanagement
- lückenlose Anwendung des HACCP-Konzepts
- qualifiziertes Personal
- verbindliche Grundsätze der Lebensmittel- und Speisenqualität
- interne und externe Kontrollen

Dabei können wir auf umfangreiche Erfahrungen mit Cook & Chill und auf Knowhow im eigenen Hause bauen.



WAS SIE VOR ORT BRAUCHEN – ÜBERSCHAUBAR

Eine komplett ausgestattete Vollküche in der Einrichtung ist bei Cook & Chill nicht notwendig, sondern es kommt wahlweise eine kleinere Regenerierküche mit Essenausgabe oder eine Mischküche (Regenerieren in Kombination mit dem Kochen einiger Kom-

ponenten vor Ort) zum Einsatz. Um sich das besser vorstellen zu können, erhalten Sie hiermit am Beispiel einer Versorgung von 100 Gästen einen ersten Überblick zur notwendigen Grundausstattung* und zum Platzbedarf*:

RAUMPLAN (BEISPIEL)

FLÄCHE

Regenerierküche insgesamt: ca. 33 m²

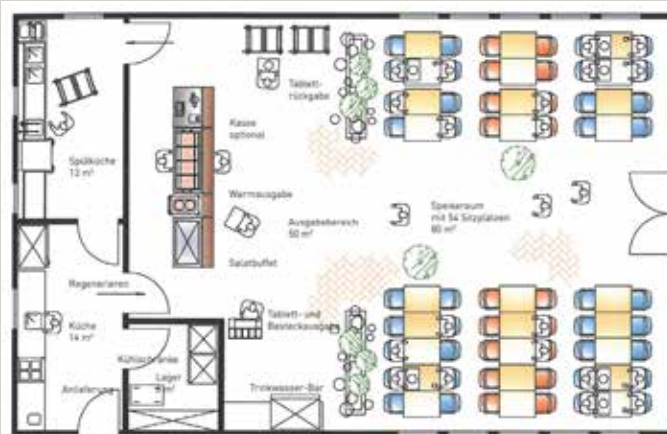
Speiseraum: ca. 80 m²

Essenausgabebereich: ca. 50 m²

Sitzplätze (bei 2 Pausen): 54

AUSSTATTUNG

- 1 Heißluftdämpfer zum Regenerieren
- 1-2 Kühlschränke
- 1 Haushaltskochherd (optional)
- 1 Arbeitstisch mit Spülbecken
- 1 Wandhängeschrank
- 1 Handwasch-Ausguss-Kombination
- 1 Handwaschbecken
- 1 Doppelspüle
- 1 Spülmaschine
- 1 Standregal
- 1 Speiseausgabewagen
- 1 Buffetteheke
- 1 Tellerspender
- 1 Tablett- und Besteckspender
- 2-3 Geschirrrückgabewagen



Sie wollen es noch genauer wissen? Nach sorgfältiger Standortbesichtigung beraten wir Sie gern individuell zu Ausstattung und Kosten. Bei längerfristigen Verträgen besteht übrigens die Möglichkeit der Übernahme von Investitionen durch Sodexo. Sprechen Sie uns an.

*Es handelt sich hier um pauschale Angaben, die je nach individuellen Bedingungen, Wünschen und Pausenregelungen sowie Art und Umfang der Dienstleistung abweichen können.



SERVICE & BERATUNG – FREUNDLICH & KOMPETENT

Damit die Speisen mit der gewünschten Top-Qualität auf den Tisch kommen, ist vor Ort geschultes Personal für das Regenerieren und die Essenausgabe erforderlich.

Sie haben Mitarbeiter, die diesen Service übernehmen können? Gut. Dann nutzen Sie unsere Beratungs- und Schulungsangebote. Sie wollen diese Arbeiten nicht selbst organisieren? Dann verlassen Sie sich auf uns – wir übernehmen diesen Service gern und zuverlässig.

Zusätzliche Dienstleistungen wie z. B. Beratung zur Küchenplanung, Organisation der Essenbestellung, Abrechnung sowie weitere Serviceangebote tragen ebenfalls zu Ihrer Entlastung bei.

DAS KÖNNEN SIE VON UNS ERWARTEN

- individuelle Beratung
- ein faires Angebot
- hohes Engagement
- 100-prozentig professionelle Umsetzung
- persönliche Betreuung vor, während und nach Vertragsabschluss

Wir hören Ihnen zu, analysieren die Standortbedingungen, beraten kompetent und unterstützen Sie auf Ihrem Weg zur „Frische auf den Punkt gebracht“.

Gesagt. Getan. Das ist unsere Devise – probieren Sie es aus!

Sodexo SCS GmbH
Eisenstraße 9a
65428 Rüsselsheim am Main
Deutschland
Tel.: +49 (0)180 511-7633
kundenservice@sodexo.com
www.sodexo.de

The Sodexo logo consists of the word "sodexo" in a lowercase, sans-serif font. The letter "o" is red, and the letter "x" is blue. A small blue star is positioned above the "o".
SERVICES DER LEBENSQUALITÄT