

SODEXO COOK & CHILL

Frische auf den Punkt gebracht!

Cook & Chill heißt Kochen & Kühlen. Es beschreibt ein anerkanntes, für die Schul- und Kitaverpflegung empfohlenes, besonders gut geeignetes Verpflegungssystem, das durch die zeitliche Entkopplung von Speisenherstellung und Verzehr deutliche Vorteile aufweist.

DER BESONDERE PLUSPUNKT

Durch schonendes Garen, ein spezielles Schnellkühlverfahren (keine Tiefkühlung) und den Wegfall längerer Warmhaltezeiten entstehen qualitative Vorteile bei gleichzeitig überzeugendem Preis-Leistungsverhältnis und hoher Flexibilität.

DIE VORTEILE AUF EINEN BLICK

Mit Sodexo Cook & Chill können wir erreichen, dass Ihr Mittagessen bis zur letzten Pause ...

- frisch auf den Teller kommt
- geschmacklich überzeugt
- appetitlich aussieht
- eine ernährungsphysiologisch hohe Qualität hat (optimaler Nährstoff- und Vitamingerhalt)
- sowie verbesserte Konsistenz und Biss aufweist.



Das Cook & Chill-System zeichnet sich darüber hinaus durch seinen sparsamen Energieverbrauch (kurze Kühl- und Regenerierzeiten) sowie seinen regionalen Ansatz aus.

UND SO FUNKTIONIERT ES

Schon beim Einkauf achten wir auf Frische, Qualität und Vielfalt. Auf Basis altersgerechter Rezepturen und der eingehenden Bestellungen werden die Mahlzeiten täglich frisch in einer unserer Cook & Chill-Küchen gekocht. Dabei wenden wir moderne, Vitamin schonende Garverfahren an und halten strengste Hygieneregeln ein. Unmittelbar nach dem Garen werden die einzelnen Speisekomponenten mit einem speziellen Schnellkühlverfahren auf 0 bis max. +4°C gekühlt. Ohne Unterbrechung der Kühlkette erfolgt das Portionieren und Verpacken sowie der Transport in Ihre Einrichtung. Erst hier werden die Speisen punktgenau zur Pausenzeit regeneriert (erwärmt und fertig gegart), angerichtet und ausgegeben. Frische Salatbeilagen, Obst, Kräuter und Brot runden das Mittagsangebot ab.

Das Sodexo-Team wünscht allen kleinen und großen Gästen einen guten Appetit!