

Cook&Chill Easy ♥



Seit Juni 2018 sind wir von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert!



Bio Zertifizierung – laut Bio-Kontrollstelle DE-ÖKO-006

Unsere moderne Betriebsstätte erfüllt die strengen Normen einer EU-zertifizierten Küche.



El Tucano GmbH & Co. KG

Max-Planck-Ring 25 | 65205 Wiesbaden

Tel. 06122 - 170 931 11 | E-Mail: nachricht@eltucano.de

www.eltucano-catering.de



Cook&Chill Easy ♥

• Sie sparen Personal, Zeit und Geld!

• Wir haben die Lösung: **Cook&Chill leicht gemacht!**

• Sie wollen keine Warmanlieferung der Speisen mehr?

• Sie haben keinen Platz und keine Mittel für den Bau einer aufwändigen Regenerierküche?

• Sie möchten bestmögliche Ergebnisse bei der Regeneration der Speisen?



Im Kindes- und Jugendalter wird der Grundstein für ein gesundes Essverhalten gelegt. Eine ausgewogene Ernährung sichert das körperliche Wachstum, fördert die geistige Entwicklung und stärkt das Immunsystem. Deshalb sollte es Spaß machen, zu essen. Dafür sorgen wir, denn unser Essen ist nicht nur gesund, es schmeckt auch richtig gut!

Die Herausforderung

Gemeinschaftsverpflegung hat in den vergangenen Jahren zunehmend an Bedeutung gewonnen und wird mit dem weiteren Ausbau der Ganztagsbetreuung in Kitas und Schulen weiter wachsen. Häufig werden die Mahlzeiten noch nach dem herkömmlichen Cook&Hold-Verfahren (Kochen und Warmhalten) zubereitet.

Dabei werden Speisen bis zur Essensausgabe vor Ort bis zu mehreren Stunden warmgehalten, denn bereits lange vorher wurden die Gerichte gekocht und müssen mit ausgefeilter Logistik zum Kunden transportiert werden.

Um hygienische und qualitative Standards einhalten zu können, empfehlen sowohl das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) als auch die DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.) dafür eine Zeitspanne von maximal drei Stunden. In der Praxis kann diese oft nicht eingehalten werden. Und selbst wenn, weichen in dieser Zeit die Zellstrukturen der Speisen auf, sensorische-, Vitamin- und Farbverluste vor allem bei Gemüsekomponenten sind die Folge. Um dem entgegenzuwirken, wurde ein neues Konzept entwickelt, das Cook&Chill-Verfahren (Kochen und Kühlen).



Kochen

Die Speisen werden von unserem erfahrenen Küchenteam in unserer modernen EU-zertifizierten Küche zu ca. 95% gekocht.



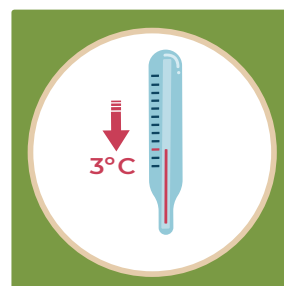
Regenerieren

Erst unmittelbar vor der Essensausgabe werden die Speisen vor Ort punktgenau fertiggegart.

Die Vorteile

- Nährstoffe und Vitamine bleiben weitestgehend erhalten
- Speisen bleiben frisch und appetitlich, die Konsistenz optimal: Gemüse bleibt knackig und zerkocht nicht.
- Sparsamer Energieverbrauch durch kurze Kühl- und Aufwärmzeiten
- Kurze Standzeit
- Hygienische Sicherheit
- Versorgungssicherheit

Cook&Chill



Chillen

Anschließend werden sie in kürzester Zeit (90 Minuten) auf einen Temperaturbereich zwischen 1 und 3 ° Celsius heruntergekühlt.



Servieren und Genießen

Die Kinder bekommen ein portionsgerecht angerichtete frische Mahlzeit serviert.

Das Problem:

Um die Speisen vor Ort fertig garen zu können, muss in den Einrichtungen eine Regenerierküche eingerichtet werden: das kostet Geld und Zeit und braucht viel Platz!



Wir haben die Lösung
Cook&Chill Easy
ein neues System mit Thermokontakt-Heiztechnik

Gutes Essen - ohne Investitionen und ohne Risiko

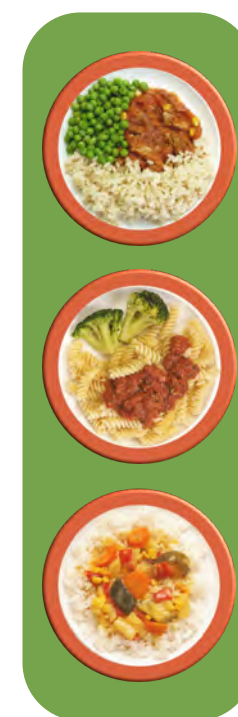
Unser Fahrer bringt die gekühlten Speisen in Ihre Einrichtung und schiebt die Gebinde direkt in den gekühlten Regenerierschrank ein! Durch die vorgegebene Einschaltzeit regenerieren die Speisen pünktlich zur Ausgabezeit!

Es entsteht kein weiterer Handlungsbedarf.

In unseren Regenerierschränken werden die Speisen auf Thermokontaktplatten schonend erwärmt. Jede Thermokontaktheizplatte ist thermostatiert. Sobald die erforderliche Temperatur erreicht ist, wird keine weitere Energie mehr zugeführt.



Modellbeispiele



● Enorme Kostenersparnis

- Es muss keine teure Regenerierküche mit umfangreicher Lüftungstechnik, Fettabscheider und Elektro-Sanitärinstallationen gebaut werden.
- Der Personalaufwand ist deutlich geringer, da die Speisen nicht in den Kombidämpfer eingeschoben und keine gesonderten Regenerieranweisungen beachtet werden müssen.

● Minimaler Montageaufwand

- Aufwändige Lüftungstechnik (wie sie beispielsweise bei Kombidämpfern benötigt wird) ist nicht notwendig.
- Je nach Modell genügt ein normaler Stromanschluss bzw. eine Starkstromleitung.

● *Optimale Warmhaltung*
=
optimales Ergebnis

● Maximale Flexibilität

- Verschiedene Größen der Regenerierschränke ermöglichen die unkomplizierte Anpassung der Kapazität der zu regenerierenden Speisen.
- sowohl für Großgebäude und einzeln portionierte Tellergerichte geeignet
- Veränderte Nutzungskonzepte Ihrer Räume sind unproblematisch, da sich die Regenerierschränke einfach verschieben lassen.

● *Die mit dem Bau einer Regenerierküche verbundenen Auflagen und die aufwändige Projektanbahnung entfallen*

● Geringer Platzbedarf

