



COOK & CHILL

Cook & Chill ist eine moderne Zubereitungsmethode, die wir in der NEULAND-Küche seit über zehn Jahren nutzen. So bleibt das Essen frisch und knackig, Vitamine und Nährstoffe werden erhalten und vor allem schmeckt es lecker. Cook & Chill macht auch die Essensplanung flexibel, denn jedes Menü steht heiß auf dem Tisch.



»Das Essen schmeckt hier wirklich gut. Jeden Tag gibt's etwas anderes und am liebsten mag ich italienisch. Spaghetti mit Tomatensauce ... hm, mein Lieblingsgericht.«

MARIANNE HAUSSMANN
Seniorenzentrum Wendlingen

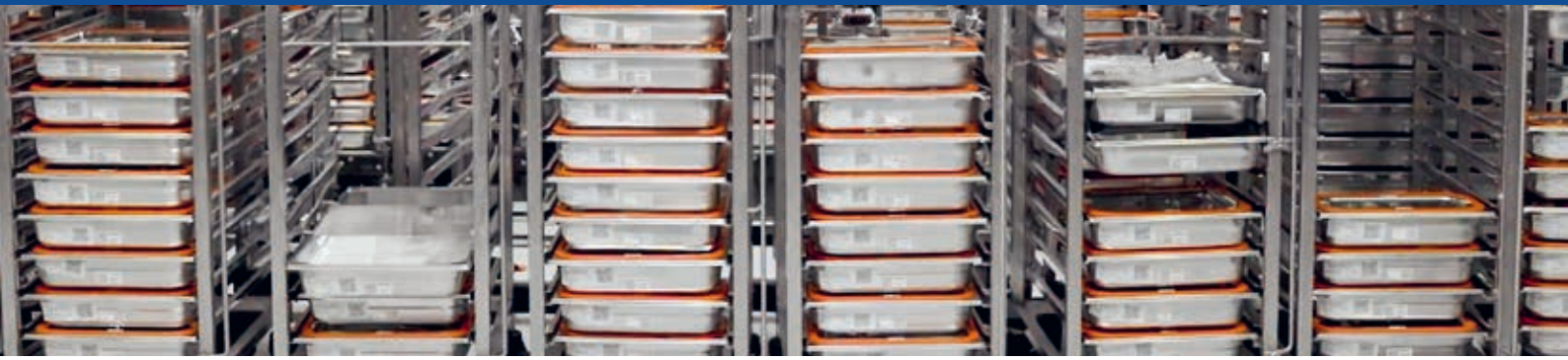
So funktioniert's

Cook & Chill ist eine Zubereitungsmethode, bei der die Speisen fast fertig gekocht, danach schnell heruntergekühlt und anschließend bei unter 3 °C gelagert werden. Erst beim Kunden werden die Menüs mit dem sogenannten Finishen oder Regenerieren fertig gegart.

Schmeckt wie frisch gekocht

Dank dieser Methode kann das Essen auf Punkt frisch und knackig zubereitet werden. Das erhält nicht nur wichtige Vitamine und Nährstoffe, sondern ist vor allem auch lecker. Und jedes Menü steht heiß und frisch zubereitet auf dem Tisch!





COOK & CHILL



»Cook & Chill hat sich an unserer Schule bewährt. Das Essen kommt heiß auf den Tisch und bietet viel Abwechslung, sodass für jeden mal etwas dabei ist. Und den Kindern schmeckt es (meistens 😊). Das ist das Wichtigste.«

ALEXANDRA HOFFMANN
Leiterin Lassbergschule Sigmaringen

Vorteile

Cook & Chill ist eine gute Methode für schmackhaftes Essen trotz Massenproduktion. Die einzelnen Komponenten eines Gerichtes werden unterschiedlich lange erhitzt – etwa Schnitzel 15 Minuten, Kartoffelpüree 50 Minuten oder Brokkoli 5 Minuten – und sind somit alle auf Punkt. Das schont Vitamine und Nährstoffe, sieht gut aus und schmeckt lecker.

Voraussetzungen

Voraussetzung für die Nutzung von Cook & Chill-Gerichten ist ein Konvektomat, eine Mischung aus Backofen und Dampfgarer. Dafür benötigt man (etwas) Platz und eine Person vor Ort, die das Gerät bedient.