

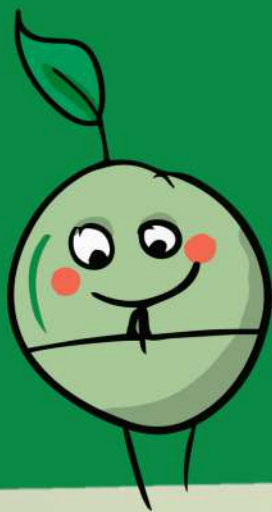
Die Cool&Hot-Box

Frishes Essen ohne Standzeiten!

- Wie sie funktioniert
- Technische Daten
- Eure Vorteile



Das gesunde Kinder-Catering.
**geschmacks
Schatz**
Entdecke, was Dir schmeckt!



FRISCHES ESSEN HEIß AUF DEN Teller SERVIERT!

Das ist die Herausforderung, die Kindertageseinrichtungen und Schulen bei der Verpflegung haben. Unsere Cool&Hot-Box verbindet die Vorteile des Cook&Hold und des Cook&Chill-Systems.

Die Cool&Hot-Box, unser Tausendsassa, kann sowohl kühlen als auch erwärmen. Wir stellen sie euch kostenfrei zur Verfügung. Sie ermöglicht euch, das Essen flexibel zur gewünschten Zeit und in der erforderlichen Temperatur auf den Tisch zu bringen – **ohne lange Standzeiten!**

Dafür wird nur eine **einfache Haushaltssteckdose** benötigt, kein zusätzlicher Platz (die Box hat etwa die Größe eines Thermoports/ einer Thermobox) und auch keine Abluft und kein Wasser-Zu- und Ablauf.

Auf den nächsten Seiten erklären wir euch, wie sie genau funktioniert und warum wir euch die Cool&Hot-Box für eure Einrichtung empfehlen.

WICHTIG!



► Box kühlt und erhitzt.
Bitte immer angeschaltet lassen,
solange sich Speisen in der
Box befinden.



SO SORGT DIE COOL&HOT-BOX DAFÜR, DASS MEHR FRISCHE BEI EUCH AUF DEN TISCH KOMMT!

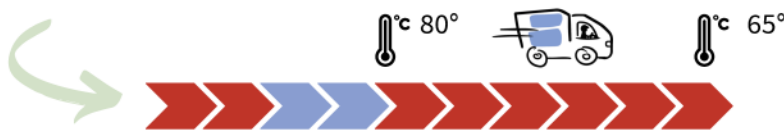
Die Inhaltsstoffe machen den Unterschied zwischen Warm- und Kaltlieferung

Das passiert vor der Lieferung:

Wir bereiten in unserer Küche für euch täglich leckere Gerichte für den nächsten Tag zu. Sobald die Speisen zu ca. 70 % gar sind, wird der Garprozess unterbrochen und das Essen schock-gekühlt. Warum? Um den Temperaturbereich von 50° bis 20° schnell zu überbrücken und damit Bakterien erst gar keine Chance zu geben, sich zu vermehren. Weil wir euch und den Kindern unser Essen in der bestmöglichen Qualität liefern möchten, bieten wir ausschließlich die Kaltlieferung an. Hier erklären wir euch den wesentlichen Unterschied.

So geht es bei der Warmlieferung weiter:

Am nächsten Tag werden die Speisen bei uns in der Küche regeneriert. Das bedeutet, dass das Essen fertig gegart wird. Um sicherzustellen, dass die Speisen warm genug (mindestens 65° laut Gesetzgeber) bei euch ankommen, erhitzen wir sie auf mindestens 80°. Anschließend wird das Essen verpackt und zu euch geliefert. Dort wird es bis zu eurer Essenszeit in Thermoboxen warmgehalten.



So geht es bei der Kaltlieferung (mit Cool&Hot-Box) weiter:

Das Essen wird am gleichen Tag oder am Morgen des nächsten Tages gekühlt in eure Einrichtung gebracht und in die Cool&Hot-Box geschoben. Dort wird es weiter gekühlt, bis es zu einem programmierten Zeitpunkt beginnt, die Speisen fertig zu garen (Regeneration). Sobald das Essen zur vereinbarten Zeit fertig gegart ist, kann es ausgegeben werden.



TEMPERATUR UND ZEIT:

DIE WICHTIGEN FAKTOREN, UM ESSEN FRISCH ZU HALTEN

Bei der Warmlieferung wird in unserer Küche mehr Energie (höhere Temperatur) in das Essen gegeben, damit es warm bei euch ankommt. Das Essen muss anschließend über die Dauer von zwei bis drei Stunden warmgehalten werden.

Bei der Kaltlieferung muss weniger hoch erhitzt werden, weil das Essen, sobald es die optimale Temperatur erreicht hat, ausgegeben werden kann. Die Cool&Hot-Box spart so die höhere Temperatur und die Zeit, die sonst für das Warmhalten gebraucht wird und ebenfalls zum Verlust von Nährwerten beiträgt.



Dadurch behält das Essen deutlich mehr wichtige Nährstoffe, Vitamine und Geschmack. Und nicht zuletzt ist auch die Haptik und Optik des Essens besser. Viele Pluspunkte, die sicher auch bei den Kindern und Eltern gut ankommen.

Cool&Hot-Box – WIE FUNKTIONIERT SIE?

Die Funktionsweise kurz erklärt:

1. Die Box dient zuerst als Kühlschrank für die gekühlten Speisen, mit denen der Fahrer oder die Fahrerin die Cool&Hot-Box bestückt.
2. Zum vorher programmierten Zeitpunkt beginnt die Box zu heizen,
3. Sobald die Kerntemperatur (72°) erreicht ist, hält die Box bis zur gewünschten Essenszeit nur noch schonend warm.
4. Nachdem alle Speisen entnommen worden sind, wird die Box ausgeschaltet. Bei Bedarf kann sie jetzt in eine andere Ecke geschoben werden.

Die Box
braucht nur
eine normale
Steckdose



Technische Daten

- kein Wasseranschluss und keine Abzugshaube notwendig
- 230V „Haushalts“-Steckdose genügt



**Kleine
Cool&Hot
Box**



Speisenmenge: für bis zu 45 Essenskinder
Maße: 45 cm x 82 cm x 70 cm
Stromverbrauch: Kühlung 0,12 KW, Heizung 1,3 KW



**Große
Cool&Hot
Box**



Speisenmenge: ab 45 bis 90 Essenskindern
Maße: 45 cm x 82 cm x 140 cm
Stromverbrauch: Kühlung 0,24 KW, Heizung 2,6 KW

Ein Tag mit der Cool&Hot-Box

So sieht der Ablauf in der Einrichtung aus:



VORNEWEG:

1. Die gekühlten Essen hat unser Fahrer oder unsere Fahrerin in die Cool& Hot-Box einsortiert. Die bunten Punkte markieren die unterschiedlichen Temperaturen in der Box und dienen dazu dem Fahrer oder der Fahrerin zu zeigen, welche GN Form in welchen Einschub gehört. Er oder sie steckt den Kern-Temperatur-Fühler in das Essen, schließt die Tür und schaltet das Gerät ein.
2. Das Essen bleibt dort so lange gekühlt, bis das Gerät zur programmierten Zeit selbständig in den Heizmodus wechselt und aufheizt, bis die Kerntemperatur von 72° erreicht ist. Dies ist ca. nach 2,5 Stunden der Fall.
3. Allergie-Essen, Salate und Desserts werden in den Kühlschrank gestellt.

JETZT SEID IHR DRAN:

4. **Das Allergie-Essen** befindet sich im Kühlschrank. Die Teller werden 20 Minuten vor der Essenszeit in die Cool&Hot-Box auf den GN Formen gestellt und erwärmt.
5. Zur **vorher programmierten Essenszeit** entnehmen die Küchenkräfte die benötigten Speisen für die erste Essens-Gruppe und hängen den Kern-Temperatur-Fühler wieder in die Tür.
6. Wenn nicht alle GN-Formen entnommen wurden, **hält das Gerät die Temperatur auf 72°**, sodass spätere Essensschichten immer ein heißes Essen auf den Tisch bekommen. (Türe nach Entnahme immer wieder schließen).
7. Sobald alle GN-Formen entnommen sind, die Türe über den Schnappverschluss anlehnen, sodass ein Spalt zum Auslüften entsteht.
8. Anschließend die Box über den Schalter auf 0 **ausschalten**. Die Türe bleibt bis zur nächsten Befüllung durch unseren Fahrer oder Fahrerin **spaltbreit geöffnet**.
9. Bei Bedarf kann nun der Stecker gezogen werden und die Cool&Hot-Box **an einen anderen Ort gestellt werden**.



KALTE SPEISEN:

Unsere **Salate und Desserts** freuen sich auf einen Platz im Kühlschrank oder verbleiben in der schwarzen Thermo-Box, in der sie geliefert wurden.

DESHALB IST DIE COOL&HOT-BOX DIE BESTE WAHL!

**Jetzt für die Cool&Hot-Box entscheiden und
von diesen Vorteilen profitieren**

- ★ **Flexibilität** bezüglich der Essenszeiten
- ★ Niedrigere Temperatur und dadurch weniger Energiezufuhr sorgen für eine **schonendere Zubereitung**
- ★ **Minimale Standzeiten** des warmen Essens
- ★ Besserer Erhalt der **Nährstoffe, der Vitamine und des Geschmacks**
- ★ Bessere **Haptik und Optik** der leckeren Speisen
- ★ **Für Träger und Einrichtungen:** von der Frische des Cook&Chill-Systems profitieren, ohne dass dazu extra Personal, viel Platz und eine kostspielige Küchenausstattung nötig wären
- ★ **Für die Küchenkräfte:** Einfacherer Handhabung mit den vollen GN-Formen, weil das Anheben aus den Thermoboxen wegfällt
- ★ **Nachhaltiger** durch das Sparen von Fahrtwegen – den gesparten Sprit-Preis geben wir gleich an euch weiter, indem wir euch die Box kostenlos zur Verfügung stellen.



**Ihr habt noch
weitere Fragen?**

Wir freuen uns darauf,
sie mit euch im
persönlichen Gespräch
zu klären.