



... iss frisch!

➔ Denn wir achten mit Gemüse, Salat und Obst aus der Region auf kurze Wege in unsere Küche. Auch Molkereiprodukte, Fleisch- und Wurstwaren sowie Backwaren kommen von nebenan. Konservierungs- und Zusatzstoffe? Bei uns kommt nichts ins Essen, was nicht hinein gehört. Unser Qualitätsanspruch sind natürliche Lebensmittel.

Sämtliche Speisen unterliegen einer permanenten Kontrolle. Schauen Sie sich unsere Speisepläne an. Sie bieten viel Abwechslung und sind offen für besondere Ernährungsgewohnheiten und -bedürfnisse.

i Appetit bekommen?

Gerne vereinbaren wir einen Beratungstermin. Oder wollen Sie vor Vertragsabschluss einfach mal probieren? Auch das ist möglich.

Bathildisheim Cook&Chill-Küche *... iss besser!*

Unser Betriebsleiter
Christoph Wilke-Baumbach
freut sich über Ihren Anruf!

Fon 05691 899-286
bath-zentralkueche@bathildisheim.de

Die Cook&Chill-Küche in Bad Arolsen gehört zum Bathildisheim e.V.

Bathildisheim e.V.
Bathildisstr. 7
34454 Bad Arolsen

Fon 05691 899-0
info@bathildisheim.de
www.bathildisheim.de

Mitglied in der Diakonie Hessen

Bathildisheim

Cook&Chill-Küche

... iss besser!

Cook & Chill

*Die gesunde und
kreative
Gemeinschafts-
verpflegung*



Bathildisheim
Cook&Chill-Küche
... iss besser!

Täglich ein gesundes Mittagessen auf den Tisch?
Für uns ist das eine Selbstverständlichkeit. Wir kochen in unserer nach EU-Standards neu errichteten Küche bis zu 2000 Essen pro Tag im „Cook & Chill“-Verfahren, für unsere Schüler, Auszubildende, Bewohner und Mitarbeiter. Und gerne auch für Sie!

Weitere Kunden sind z. B. Kindertagesstätten, Schulen, Seniorenheime, Firmenkantinen und andere Einrichtungen.

Bei uns ist für jeden Geschmack etwas dabei! Sie können wählen zwischen Ihren Lieblingsgerichten, Hausmannskost, vegetarisch, vegan oder spezieller Sonderkost.



➤ **Warum Cook & Chill?**

Gemeinschaftsverpflegung hat in den vergangenen Jahren zunehmend an Bedeutung gewonnen. Die herkömmliche Form, in der diese Mahlzeiten frisch zubereitet werden, wird als *Cook & Serve* (Kochen und Servieren) bezeichnet. Dabei werden Speisen bis zur Abgabe an den Tischgast bis zu mehreren Stunden warm gehalten. Sowohl aus hygienischer als auch qualitativer Sicht empfiehlt das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) dafür eine Zeitspanne von maximal drei Stunden, die in der Praxis meist nicht eingehalten werden kann. Um dem entgegenzuwirken, wurde ein neues Konzept entwickelt, das *Cook & Chill* (Kochen und Kühlen).

➤ **Was ist Cook & Chill?**

Nach dem Garvorgang werden die Speisen innerhalb kürzester Zeit auf 3 Grad Celsius heruntergekühlt (*Chill*). Das macht sie mehrere Tage ohne Qualitätsverluste lagerfähig.

Zum Garen der Speisen werden die herkömmlichen Methoden wie Kochen, Dämpfen, Dünsten, Braten etc. verwendet.

