

In unserer Produktionsküche, die sich in der Mensa der IGP befindet, kochen wir nach dem sogenannten Cook & Chill Verfahren (auf Deutsch: "Kochen und Abkühlen"). Dieses schonende Garverfahren gewährleistet, dass Inhaltsstoffe und natürliche Farben optimal erhalten bleiben. Das Ergebnis ist eine bissfeste und gesunde Mahlzeit, die schmeckt wie frisch gekocht.

So funktioniert das Cook & Chill-Verfahren:

1. Garen (Cook): Die Speisen werden frisch zubereitet - unter Einhaltung aller EU-Zertifizierungsstandards und Hygiene-Richtlinien.

2. Abkühlen der Speisen (Chillen): Die frisch zubereiteten Speisen werden auf +3 °C abgekühlt. Danach werden die Speisen - ohne Unterbrechung der Kühlkette - kommissioniert und zusammen mit frischem Obst, Dessert oder Rohkost ergänzt und gelagert.

3. Anlieferung & Regeneration: Wir liefern die Speisen täglich in speziell dafür vorgesehenen Boxen an. Jede Speise erhält eine Regenerationsempfehlung. In den Konvektomaten der jeweiligen Mensa werden die Speisen unmittelbar vor dem Verzehr mindestens auf +70 °C erhitzt. Somit besteht maximale Sicherheit und Qualität - von der Produktion bis zum Verzehr.

Ihre Vorteile bei Cook & Chill auf einen Blick:

Cook & Chill kombiniert die Vorteile aller Verpflegungssysteme:

- maximaler Vitamin- und Nährwertgehalt mit frischem Geschmack und optimaler Hygiene
- volle Flexibilität bei der Speisenausgabe
- ökonomisch sinnvoll und minimaler Arbeitsaufwand in Ihrer Küche
- punktgenaue Regeneration für kurze Standzeit der Speisen und maximale Speisenqualität