

cook::proof[®]
Speisen perfekt temperiert

Ihr Partner für professionelle Speisenverteilung,
Schulung, Zertifizierung und Großküchen-Marketing



cook::proof[®]
Speisen perfekt temperiert

cook+proof gmbh Tel. +49 (0) 2151 644 28 22
Dießemer Bruch 112 c Fax +49 (0) 2151 644 28 23
47805 Krefeld info@cook-proof.de

www.cook-proof.de



Zertifizierte Qualität, mit der Sie rechnen können!

Die Innovation in der Speisenverteilung: **cook+proof**®



Katrin Schmolke,
Geschäftsführerin der
cook+proof gmbh

Seien Sie herzlich begrüßt!

Nach mehr als 25 Jahren fundierter Erfahrung im Bereich Großküchensysteme haben wir uns vorgenommen Ihnen die erste Analyse-, Schulungs- und Zertifizierungs-plattform Deutschlands für professionelle Speiserverteilsysteme vorzustellen. Ein neues, hoch qualitatives, innovatives und ganzheitliches Angebotskonzept, das sogar TÜV und DEKRA überzeugt, in enger Kooperation an unseren Zertifizierungen maßgeblich mitzuwirken. Ein Grund zur Freude -und ein großer Ansporn für unser ganzes Team, unserem eigenen Anspruch täglich aufs Neue gerecht zu werden! In diesem Sinne:

Herzlich willkommen bei **cook+proof**®, Ihrem professionellen Partner für Qualitätssicherung. Überzeugen Sie sich von unserem innovativen, neu konzipierten Full-Service-Konzept für Speiserverteilungen, dass Ihnen Qualitätssicherung nicht nur nach der Hygieneverordnung gemäß HACCP, sondern auch für Ihr gesamtes Großküchen-Team technisch wie auch organisatorisch ermöglicht.

Wie dies funktioniert erfahren Sie auf den nächsten Seiten dieser Broschüre, auf unserer Website www.cook-proof.de oder auch bei einem Besuch in Ihrem oder unserem Hause. Bereits an dieser Stelle lade ich Sie auch im Namen unseres Experten-Teams herzlich zu **cook+proof**® nach Krefeld ein, um uns und unser Konzept einmal aus nächster Nähe kennen zu lernen. Denn: Transparenz und Vertrauen sind uns wichtig!

Es freut sich auf das Gespräch mit Ihnen

Ihre Katrin Schmolke

Unsere Beratung ist stets kunden- und bedarfsorientiert, um das ökonomisch und effizienteste, d.h. für das jeweilige Umfeld optimale Speiserverteilsystem vor Ort

- zu analysieren
- Alternativen zu recherchieren
- Lösungsansätze zu erarbeiten und zu systematisieren
- Problemlösungen zu konzipieren und optimale Speiserverteilsysteme aufzubauen, zu schulen und zu implementieren
- und last, but not least in enger Kooperation mit dem TÜV und der DEKRA zu zertifizieren

cook+proof®: Der Name ist Programm! Denn wir bieten Ihnen den „Proof of Concept“, den messbaren und nachhaltigen Beweis, dass Qualitätssicherung in der Speisenverteilung

- nicht kostspielig sein muss
- an jeder Schnittstelle möglich ist
- ein Mehrwert ist, der aus Küchenchefs fähige Qualitätsmanager und
- aus Gästen begeisterte Genießer und Weiterempfeher Ihrer Leistung macht!

Die Kernkompetenz von **cook+proof**® liegt in der individuellen Beratung für

- Seniorenresidenzen
- Altenheime
- Kliniken
- Kur- sowie
- Reha-Einrichtungen
- aber auch Mensen
- und Casinos und Kantinen mit bis zu 5000 Essen pro Tag und mehr



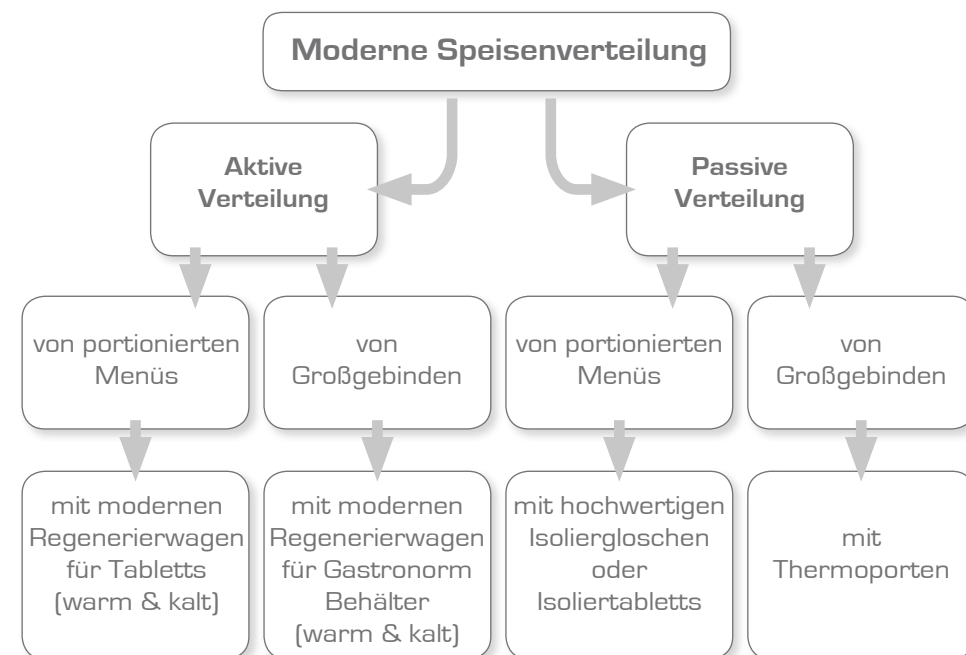
Maßgeschneiderte Lösungen für jedes Speisenverteilssystem: Effizienz-, Kunden- und Budgetorientiert!

cook::proof® empfiehlt sich als ganzheitliche

- Analyse-
- Schulungs-
- Zertifizierungs-
- und Vertriebs-Plattform
- in enger Kooperation mit dem TÜV Rheinland als Zertifizierungs-partner.



Wir begleiten Sie Schritt für Schritt. cook::proof® gewährleistet Qualitäts-sicherung in allen Bereichen der modernen Speisenverteilung.



Als Qualitätsexperten bieten wir den „Proof of Concept“, dass optimale, gesetzeskonforme aktive und passive Speisenverteilung durch professionelle Befähigung und regelmäßige Kontrolle in jeder Großküche durch gezielte Investitionen in Hardware, und vor allem durch Know-how und Eigenverantwortung möglich ist! Unsere Kunden haben die Wahl, uns für nur ein Modul zu buchen, aber auch auf Wunsch im Full-Service betreut zu werden.

Definition Speisenverteilungssysteme

Speisenverteilungssysteme umfassen das Portionieren und das Kommissionieren sowie den Transport von kalten oder warmen Speisen für die dezentrale Speiseabgabe/ Speiseausgabe in Einzelportionen (z.B. Tablettssystemen) und Mehrportionen (Großgebindesystemen) unter Einhaltung der Lebensmittelhygiene und geforderten Temperaturen nach DIN.

Zur Speisenverteilung gehört auch die Nacherhitzung oder Regenerierung von Speisen bzw. Speisekomponenten.

Wählen Sie selbst, was Ihnen aktuell am wichtigsten ist:

- Gezielte Analysen vor Ort
- Nachhaltige Befähigung durch regelmäßige Schulungen
- Regelmäßige Zertifizierungen des Küchenteams
- Optimale, bedarfsgerechte und budgetorientierte Lösungsangebote für jedes Speiseverteilungsproblem
- Anbieter-Unabhängigkeit bei der Konzeption von Speisenverteilungssystemen
- Neutralität der Zertifizierung durch einen renommierten Partner, TÜV/DEKRA
- Qualitätssicherung von der Essenszubereitung bis zur Essensausgabe gemäß der Hygiene- und Qualitätsrichtlinie HACCP.

Produktionsformen & Beispiele der Speisenverteilung

Die Ausprägungen der professionellen Speisenverteilung sind so vielfältig wie anspruchsvoll. Die Herausforderungen: Speisen perfekt temperiert zu präsentieren. Ob im Restaurant, in der Cafeteria, ob in Kantinen, Mensen oder Altenheimen, Qualität geht immer einher mit der achtsamen Planung und sorgsamen Durchführung der Speisenverteilung. Folgende Produktionsformen und Verteilungen sind möglich:

Cook & Serve (Bereich Restaurant

Cook & Hold (Bereich Cafeteria, Isoliersystem im Krankenhaus; Schöpfsystem im Altenheim; Ausgabe in Schulmensen)

Cook & Chill (Aktive Verteilung im Krankenhaus und Altenheim mit Regenerierwagen, teilweise auch in Mensen)

Cook & Freeze (zusätzlich zu Cook & Chill auch Regenerierung von tiefgefrorenen Menükomponenten)

Sous-Vide (Vakuumgegartete Produkte für die moderne Restaurantverpflegung, auch für aktive Regenerierwagen im Krankenhaus oder Altenheim)



Gerade in Zeiten von Gesundheitsreformen, Kosteneinsparprogrammen und allgemeiner Ressourcenknappheit ist nach unserer Erfahrung ein zunehmend hoher Bedarf von Großküchen-Betreibern zu identifizieren, zunächst eine unverbindliche und neutrale Status Quo Analyse der inhouse befindlichen und genutzten Systeme durchzuführen, bevor weit reichende Investitionsentscheidungen getroffen werden.

Unser kunden- und marktorientiertes, innovatives Lösungs-Konzept, das diesen Parametern Rechnung trägt und in dieser Form noch nicht am Markt existiert, schließt überzeugend eine bisher nicht beachtete Marktlücke. Denn sie ermöglicht die objektive, qualitätssichernde, professionelle und stets kundenorientierte Beratung.



Qualitätssicherung, die sich auszahlt!

Anbieter von Speiserverteilsystemen gibt es viele am Markt. Ein Vergleich zeigt jedoch, dass bisher keine Mitbewerber am Markt auftreten, die Konzepte für die systematische und nachhaltige Qualitätssicherung als Vertreter von Speiserverteilsystemen bieten können.



Die Problematik: Speisen werden vor Allem in Krankenhäusern, Reha-Einrichtungen, Seniorenresidenzen und Altenheimen sowie in Mensen von Schulen und Universitäten häufig nicht in der gesetzeskonformen Temperierung, d.h. optimal warm oder kühl gehalten bzw. nicht hinreichend erwärmt oder gekühlt.

Ein eklatanter Verlust der Speisen- und Geschmacksqualität ist nur eine der Auswirkungen suboptimaler Temperatur-Levels. Das bei Nichteinhaltung von Temperatur-Grenzen entstehende Sicherheitsrisiko, dass der Verzehr von Lebensmitteln ggf. eine nachweislich vermehrte Keimbildung aufweist, ist ebenso gefährlich sowie justiziabel, einhergehend mit der individuellen persönlichen Haftung des Verantwortlichen in Millionenhöhe.

Dies sind dringend zu optimierende Qualitäts- und Sicherheitsparameter, die zum Beispiel durch die Auswahl hochqualitativer und erprobter Speiserverteilsysteme vermieden werden könnten.

Da die Entscheidung für die Neuanschaffung von Speiserverteilsystemen sehr kostspielig ist und die Ressourcenknappheit und Sparvorgaben vieler Häuser häufig ein beschränkender Faktor sind, haben wir für Sie eine Lösung konzipiert, die nicht nur den Problemen und Bedenken der verantwortlichen Betreiber von Großkantinen und den juristischen Angriffsflächen von Großküchenleitern Abhilfe schafft, sondern auch Wegbereiter für eine optimale Qualitätssicherung gemäß der HACCP nachhaltig gewährleistet:

Sprechen Sie uns an! Wir sind gerne für Sie da.

cook::proof ist ein innovatives, qualitätssicherndes und nachhaltiges Trainings- und Zertifizierungskonzept. Dies ermöglicht ein Qualitätsmanagement in jeder Küche – und dies mit überschaubarem Einsatz von Zeit und Geld:

- o praxis- und anwendungsorientiert
- o qualitätsorientiert
- o kundenorientiert
- o budgetorientiert
- o gesetzes- (d.h. HACCP-)orientiert nicht zuletzt aber auch
- o markt- und
- o zukunftsorientiert.

Beispiele aus unserem Methoden-Repertoire:

Check ups für tablettierte Warmhaltekonzepte

- o Bestandsaufnahme
- o Messung von Temperaturen in allen Bereichen und Abschnitten der Speiserverteilung (Hardware und Speisenprodukte)
- o Zeiterfassung aller Bereiche Handlingsanalyse
- o Befragungen unter Mitarbeitern, Kunden, Gästen, Führungskräften
- o Tests und Auswertungen
- o Optimierungen
- o Statusbericht
- o Abschlußpräsentation
- o Nachhaltigkeit durch regelmäßige Follow ups
- o Zertifizierung

„Proof of Concept“: Imageaufbau nach Innen und Außen!



Starten auch Sie Ihre individuelle Trainings- und Zertifizierungsoffensive mit **cook:proof**. So werden aus Ihren Großküchen-Teams zukünftig Qualitätsmanager der professionellen und gesetzlich gesicherten Speisenverteilung!

Ihr Mehrwert und Nutzen ist offensichtlich: Mit **cook:proof** werden

- o aus Großküchen kulinarische Kreativzentren
- o aus „versorgten Patienten“ und – viel zu selten verwöhnten – Bewohnern schneller rekonvaleszierende, entspannte, gut gelaunte Genießer
- o aus „Kantinen- und Mensa- Verpflegten“ Multiplikatoren, d.h. begeisterte Weiterempfeher Ihres Hauses!

Speisenverteilung als Wohlfühlfaktor: Ein nicht zu unterschätzender Imagefaktor und differenzierendes Marketing-Instrument auch für Reha- und Kurkliniken und Krankenhäuser ebenso wie für Altenheime und Seniorenresidenzen, um sich von anderen – gerade in Zeiten des sich verstärkenden Wettbewerbs im Gesundheitswesen – deutlich abzuheben!

10 Qualitäts-Gründe, mit **cook:proof** zusammenzuarbeiten

cook:proof bietet Ihnen Full-Service in Sachen Qualität, die sich messbar und nachhaltig auf Ihren individuellen Erfolg auswirkt. Profitieren auch Sie von:

Beratungs-Qualität
durch ganzheitliche Betrachtung von Herausforderungen, z.B. in ökonomischer, technischer, psychologischer, organisatorischer ggf. auch zwischenmenschlicher Hinsicht, wenn es um Ihr Team geht

Analyse-Qualität
Status- Quo Betrachtung bei Ihnen vor Ort hinsichtlich der Stärken und Schwächen im Bereich der Speisenverteilung

Selektions-Qualität
Auswahl der für den individuellen Anwendungsfall optimal ökonomisch und organisatorisch geeigneten Speisenverteil-Systeme

Konzept-Qualität
Individualentwicklungen stets maßgeschneidert für Sie und unsere anspruchsvollen Zielgruppen

Sicherungs-Qualität
bei der Identifikation von eventuellen Schwachstellen in der Speisen-Herstellungs- und -Verteilungskette

Organisations-Qualität
bei der Identifikation von wichtigen Schnittstellen und Verantwortlichkeiten im Großküchen-Team

Schulungs-Qualität
durch Vermittlung von wichtigen Lehrinhalten aus der Praxis für die Praxis

Team-Building-Qualität
bei der Analyse der Zusammensetzung Ihres Know-hows im Team

Coaching-Qualität
durch die individuelle, auf Ihre Bedürfnisse hin konzipierte Beratung zu ausgewählten Problemen und Fragestellungen zu Organisation und Management Ihres Großküchenbetriebs

Zertifizierungs-Qualität
nachweislich und objektiv bestätigt durch die Kooperation mit dem TÜV als Zertifizierungspartner, der die Expertise von **cook:proof** auszeichnet.

cook::proof®

Das etwas andere Profil!



- Gründerin und GmbH-Geschäftsführerin von **cook::proof®**, der ersten Plattform für Qualitätsmanagement in Deutschland für Analyse, Schulung, Konzeption, Vertrieb, technische Implementierung und Zertifizierung professioneller Speiserverteilsysteme in Zusammenarbeit mit dem TÜV Rheinland und der DEKRA
- Hochschulabsolventin der Universität Trier mit Abschluss als Diplom-Kauffrau
- Seit mehr als 25 Jahren erfolgreich als Expertin für die Vermarktung und Konzeption von Großküchensystemen in Führungsverantwortung
- Spezialisiert auf Schnittstellen- sowie Stärken- und Schwächen-Analyse, Training & Coaching
- Im Segment der Qualitätssicherung bei der Speiserverteilung vermittelt die Unternehmerin gemeinsam mit Ihrem engagierten und erfahrenen Team Fach- und Führungskräften Qualitäts-Know-how in der Hygiene- und Technik-Expertise für Großküchen in Seniorenresidenzen, Altenheimen, Kliniken, Reha-Einrichtungen, Mensen von Hochschulen und Schulen mit Ganztagsangeboten sowie Industriebetrieben und Organisationen mit Kantinen bis zu 5000 und mehr Essen pro Tag
- Persönliches:
verheiratet, Mutter von 2 Söhnen mit einer großen Begeisterung für Sport, Kultur, Musik, Reisen

Wir freuen uns darauf, Sie
kennen zu lernen

K. Schmolke
Ihre Katrin Schmolke & Team