

# "Es muss nicht immer ein Kombidämpfer sein"













# CoolCooking

Kühlen und Heizen in einem System



Cook



Chill



Transport



Regeneration



Eat

"Gemeinschaftsverpflegung ist ein

**Logistikprozess**

mit Kälte, Wärme, Pfeffer und Salz"



- ✓ verbesserte Speisequalität
- ✓ optimierte Logistik
- ✓ aktive Kühlung
- ✓ automatische Regeneration
- ✓ Service First - Technik in der Tür
- ✓ Bedienung ohne Knopf
- ✓ Kühlen ohne Kühlflüssigkeit

# Kaltauslieferung vs. Warmauslieferung – Analyse der Effizienz

Versorgung	System	Qualität	Personal in der Einrichtung	Logistik	Küchenprozess	Kosten
Kaltauslieferung	CoolCooking Box	Hoch, Personalunabhängig	nicht notwendig	30-40% weniger Kilometer, >50% weniger Fahrzeuge, immer pünktlich	Kochgeräte > 8h/Tag nutzbar	Maximale Effizienz entlang der Wertschöpfungskette
	Andere Regenerations-systeme	Hoch, Personal abhängig	notwendig	30-40% weniger Kilometer, >50% weniger Fahrzeuge, immer pünktlich	Kochgeräte > 8h/Tag nutzbar	gut, abgesehen vom Personaleinsatz vor Ort
Warmauslieferung	Warmhaltesysteme	schlecht durch lange Standzeiten	nicht notwendig	Hohe Kilometerleistung, doppelte Fahrzeuge, Pünktlichkeit nicht gewährleistet	Kurze Nutzungszeit der Kochgeräte, hoher Kapitaleinsatz	hoher Einsatz von Kapital für vergleichsweise kleine Anzahl an Speisen

## Kernbotschaft für die Präsentation

- ✓ **CoolCooking Box (Kaltauslieferung):** Die beste Kombination aus Qualität (hoch), Logistikeffizienz und Kosten-Nutzen-Verhältnis (Maximale Effizienz), ohne Personalaufwand vor Ort.
- ✗ **Warmauslieferung:** Führt zu schlechterer Qualität, hoher Kilometerleistung und hohem Kapitaleinsatz.
- ! **Andere Regenerationssysteme:** Bieten hohe Qualität, erfordern aber Personal vor Ort (notwendig), was die Gesamtkosten beeinflusst.

Wir freuen uns auf Euch!  
Halle 5D14



**CoolCooking**  
Kühlen und Heizen in einem System

Die Innovation für

- Caterer  Kindergärten
- Schulen  Seniorenheime

# Die wichtigsten Vorteile der CoolCooking Box



## Logistik- & Flottenoptimierung

Reduzierung der Fahrtstrecke um 30-40% und eine Halbierung des Fahrzeugparks führen zu massiven Kosteneinsparungen und erhöhter Zuverlässigkeit.



## Prozesseffizienz

Die Personalunabhängigkeit und die verlängerte Nutzungsdauer der Kochgeräte (> 8 Stunden/Tag) maximieren die Auslastung der Küchenressourcen.



## Wettbewerbsvorteil

Sie ist das einzige System, das mit "maximaler Effizienz entlang der Wertschöpfungskette" bewertet wird.

# Digitalisierung

Qualität, Personal, Logistik, Prozesse



# Effiziente Speisenlogistik – Ein Systemvergleich

## Analyse der Systeme: CoolCooking Box vs. Warmauslieferung vs. Andere Regeneration

### 1. Kaltauslieferung (CoolCooking Box) Der Effizienz-Sieger

- Qualität & Betrieb:** Hohe Speisenqualität bei gleichzeitig **personalunabhängiger** Regeneration vor Ort.  
- Logistik:** Massiv reduzierte Transportkosten und Komplexität:
  - 30-40% weniger Kilometer und >50% weniger Fahrzeuge benötigt.
  - Zuverlässig immer pünktliche Lieferung.
- Kapitaleinsatz:** Maximale Effizienz durch die intensive Nutzung der Kochgeräte (>8 Stunden/Tag) und Optimierung der gesamten Wertschöpfungskette.  

### 2. Warmauslieferung (Warmhaltesysteme) Ineffizient und riskant

- Qualität:** Die Qualität der Speisen leidet und wird **schlecht** durch **lange Standzeiten**.  
- Logistik:** Hohe Kilometerleistung und **doppelte Fahrzeuge** sind notwendig, was zu hohen Kosten und **Risiken** für die Pünktlichkeit führt.  
- Kapitaleinsatz:** Kurze Nutzungszeit der teuren Kochgeräte und ein **hoher Kapitaleinsatz** für eine vergleichsweise geringe Speisenanzahl.  

### 3. Andere Regenerationssysteme Der qualifizierte Kompromiss

- Betrieb:** Hohe Qualität, jedoch **personalabhängig** vor Ort. 
- Effizienz:** Gesamteffizienz ist **gut**, aber deutlich eingeschränkt durch den notwendigen **Personaleinsatz** am Lieferort. 