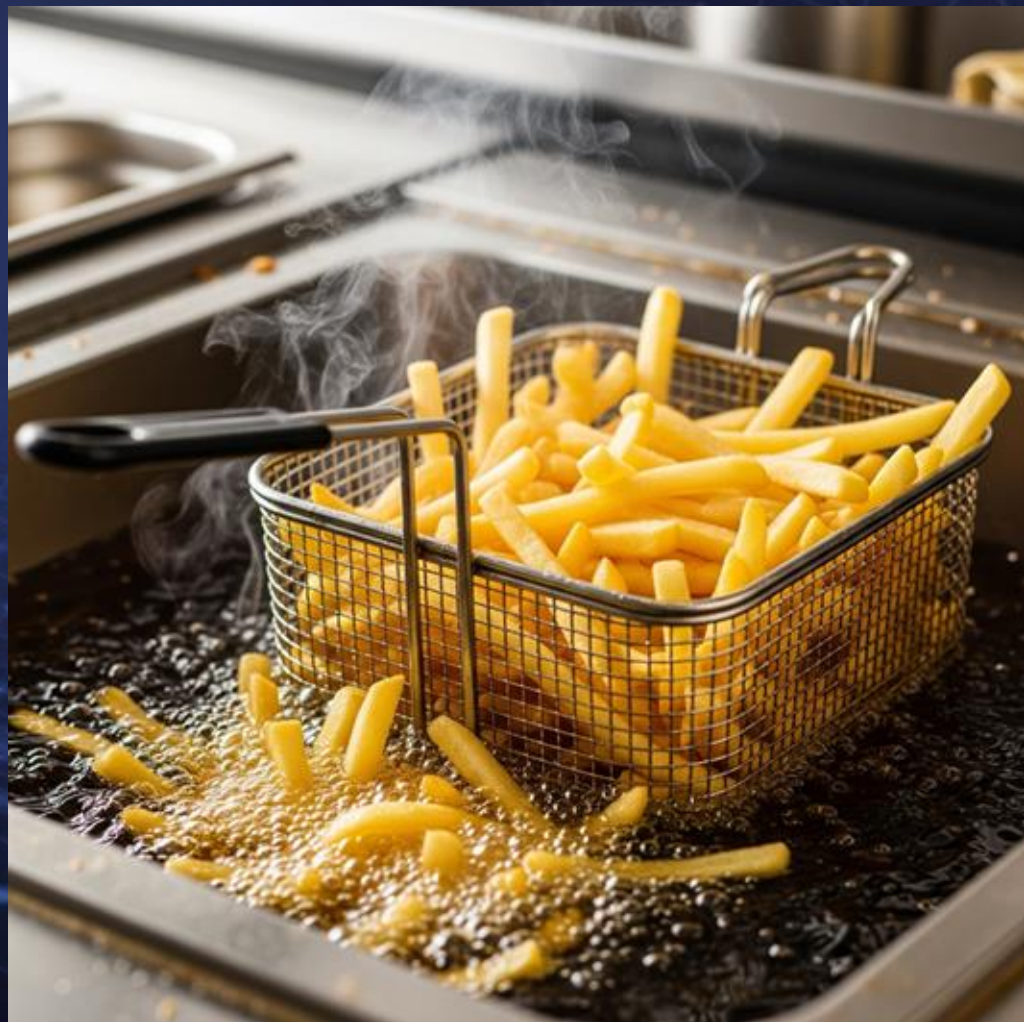


# "Es muss nicht immer ein Kombidämpfer sein"













# 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 Wertschöpfungs- kette
	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 Speisenzahl.

## 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. 