

*Pro***GOURMET**
WIR BRINGEN FRISCHE AUF DEN PUNKT

Unsere
COOLCOOKING BOX

DIE REVOLUTION IN DER VERPFLEGUNG VON
KITA UND SCHULEN





*Pro***GOURMET**
WIR BRINGEN FRISCHE AUF DEN PUNKT

IHR PARTNER FÜR GESUNDE KINDERVERPFLEGUNG

Seit 2008 versorgen wir täglich Kitas und Schulen in ganz NRW mit frisch zubereiteten, ausgewogenen Mahlzeiten. Mit über 100 engagierten Mitarbeitenden sorgen wir dafür, dass Kinder gesund, lecker und zuverlässig essen – nach den Standards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung.

Unsere Speisen werden täglich frisch gekocht, schnell geliefert und individuell angepasst – ganz ohne Aufpreis. Mit festen Ansprechpartnern, großer Menüvielfalt und zertifiziertem Qualitätsmanagement stehen wir für besten Service, Frische und Sicherheit im Alltag.

Unsere CoolCooking Box

DIE SMARTE LÖSUNG FÜR DIE MITTAGS-VERPFLEGUNG IN IHRER KITA ODER SCHULE

Mit der CoolCooking Box wird die Mittagsverpflegung Ihrer Einrichtung zum Kinderspiel.

So funktioniert's: Sie wählen die Menüs und wir bereiten diese nach dem Cook & Chill-Verfahren zu. Unser Fahrer bringt die Bestellung und bestückt die Box. Diese kühlt die Speisen erst und regeneriert sie dann automatisch.

Sie erhalten ein Essen vollgepackt mit Vitaminen und Nährstoffen – ohne Qualitätsverlust und lange Standzeiten.

Eine echte Innovation für Ihre Einrichtung – die CoolCooking Box.

Mit der CoolCooking Box müssen Sie sich um nichts mehr kümmern. Einfach das fertig regenerierte Essen entnehmen, servieren und genießen.

Übrigens: Der Anschluss ist kinderleicht – eine normale Haushaltssteckdose genügt.

Testen Sie die CoolCooking Box jetzt unverbindlich in Ihrer Kita oder Schule!

Einfach. Sicher. Automatisch.

DIE COOLCOOKING BOX IM ALLTAG

Die Bedienung der CoolCooking Box ist intuitiv und sicher. Ein normaler Stromanschluss genügt – kein Wasser, kein Starkstrom, keine komplizierte Technik. Das pädagogische Personal kann sich ganz auf die Kinder konzentrieren, während die Box im Hintergrund zuverlässig arbeitet. So wird die Essensausgabe zum entspannten Teil des Tages.

1. Wir kochen die gewünschten Speisen tagesaktuell
Unsere Gerichte werden täglich im Cook & Chill-Verfahren zubereitet – nährstoffschonend, kindgerecht und ohne Zusatzstoffe.

2. Wir liefern die Speisen zu Ihnen bis in die CoolCooking Box
Die Speisen erreichen Ihre Einrichtung gekühlt und hygienisch verpackt. Unser Fahrer bestückt die Box und nimmt die Reste vom Vortag mit.

3. Sie müssen das fertig erhitzte Essen nur noch rausnehmen
Zur vereinbarten Zeit sind die Speisen automatisch perfekt temperiert worden, appetitlich und bereit zum Verzehr – warm, lecker und kindgerecht.

IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK

Die Kombination aus hochwertiger Verpflegung und intelligenter Technik bietet zahlreiche Vorteile:

Die CoolCooking Box

- ✓ Kein Wasseranschluss nötig
- ✓ Kein Dunstabzug nötig
- ✓ Kein Starkstrom nötig, niedriger Verbrauch
- ✓ Die Box passt in jede Ecke
- ✓ Alles vollautomatisch
- ✓ Box kann mit Rollen bewegt werden
- ✓ In zwei Größen verfügbar (45 und 85 Portionen)

Ihr Mehrwert

- ✓ Kühlt und erwärmt automatisch
- ✓ Keine Küche nötig
- ✓ Frisch gekühlt geliefert
- ✓ Kaum Aufwand für das Personal
- ✓ Remote-Zugriff – Die Box wird von Pro Gourmet ferngesteuert
- ✓ Zeitpunkt der Zubereitung frei wählbar
- ✓ Mehr Zeit für Betreuung und Pädagogik

Das Essen

- ✓ Mehr Vitamine
- ✓ Mehr Nährstoffe
- ✓ Mild gewürzt und kindgerecht
- ✓ Kein Austrocknen oder Überhitzen
- ✓ Speisen bleiben lecker und frisch
- ✓ Das Essen ist genau zur Essenszeit fertig
- ✓ Bessere Qualität durch minimale Standzeiten



Die neue Art der Kita- und Schulverpflegung

WARUM SICH KITAS UND SCHULEN JETZT FÜR UNSERE COOLCOOKING BOX ENTSCHEIDEN

Die klassische Essensversorgung bringt oft Herausforderungen mit sich: ungenaue Lieferzeiten, Qualitätsverluste und zusätzlicher Aufwand für das Personal. Das geht auch anders.

Mit unserer CoolCooking Box liefern wir die Gerichte frisch und kalt an – die Box übernimmt das automatische Erhitzen zur gewünschten Uhrzeit. Wir bestücken die Box direkt vor Ort, sodass Sie sich um nichts kümmern müssen.

Sie entnehmen das fertige Essen einfach zur vereinbarten Zeit – ohne Küche, ohne Stress.

So ermöglichen wir eine verlässliche, gesunde und kindgerechte Verpflegung, die sich nahtlos in den Alltag Ihrer Einrichtung integriert.



„Seit knapp einem Jahr nutzen wir die CoolCooking Box und sind besonders von der Qualität und Frische der Speisen überzeugt. Der geringere Personalaufwand und die einfache Handhabung entlasten unser Team enorm. Die Zusammenarbeit mit Pro Gourmet funktioniert reibungslos – für uns eine echte Alltagserleichterung.“

Heike S.

Kita in Düsseldorf

„Unsere Kinder lieben das Essen aus der CoolCooking Box – besonders die Suppe ist ein echtes Highlight. Sie probieren viel mehr und erzählen zu Hause stolz vom Speiseplan. Auch die Eltern sind begeistert: Das Essen ist kindgerecht gewürzt und kommt bei den Kleinen richtig gut an.“

Natalie M.

Kita in Düsseldorf

„Auf der Suche nach einem passenden Caterer sind wir auf Pro Gourmet gestoßen. Nach dem Probeessen und der Präsentation der CoolCooking Box waren wir sofort begeistert. Das Essen ist kindgerecht, nährstoffreich und schmeckt den Kindern richtig gut – frisch und immer perfekt temperiert.“

Holger K.

Grundschule in Neuss

Einfach. Flexibel. Effizient.

ZWEI GRÖSSEN – EIN PRINZIP:

Die CoolCooking Box ist in zwei Größen erhältlich und passt sich flexibel dem Bedarf Ihrer Einrichtung an. Beide Modelle – die kleinere Variante mit 6 GN-Behältern und die größere mit 12 GN-Behältern – bieten maximale Leistung auf minimalem Raum. Besonders praktisch: Für den Betrieb ist kein Wasseranschluss und keine Abzugshaube erforderlich. Ein normaler 230V-Haushaltsstecker genügt, um die Box in Betrieb zu nehmen.

Damit lässt sich die CoolCooking Box nahezu überall einsetzen – ob in Gruppenräumen, Nebenräumen oder Ausgabebereichen. Die kompakte Bauweise, die einfache Handhabung und die durchdachte Technik machen sie zur idealen Lösung für Kitas und Schulen, die auf Qualität und Effizienz setzen.

Ein weiterer Pluspunkt: Die Außenflächen der Box bleiben während des Betriebs kühl, sodass keine Verbrennungsgefahr besteht. Lediglich beim Entnehmen der heißen Speisen sind Hitzeschutzhandschuhe erforderlich – für maximale Sicherheit im Alltag.

Neugierig?
Testen Sie die
CoolCooking Box
unverbindlich!



KLEINE COOLCOOKING BOX

Menge: für bis zu 45 Portionen

Maße: 61cm x 83cm x 71cm

Verbrauch: 0,12 KW bei Kühlung, 1,3 KW bei Heizung



GROSSE COOLCOOKING BOX

Menge: für bis zu 85 Portionen

Maße: 61cm x 83cm x 123cm

Verbrauch: 0,24 KW bei Kühlung, 2,6 KW bei Heizung



Weitere Informationen zu Pro Gourmet
finden Sie auf:

www.pro-gourmet.de

ProGOURMET
WIR BRINGEN FRISCHE AUF DEN PUNKT

Pro Gourmet GmbH

Spielberger Weg 70
40474 Düsseldorf

T: +49 (0) 211 - 43 71 667 - 0
F: +49 (0) 211 - 43 71 667 - 50

info@pro-gourmet.de
bestellung@pro-gourmet.de

www.pro-gourmet.de

