

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

Unsere **COOLCOOKING BOX**

DIE REVOLUTION IN DER VERPFLEGUNG VON
KITA UND SCHULEN

JETZT **KOSTENLOSES**
PROBEESEN BESTELLEN

+49 (0) 211 - 43 71 667 - 0
info@pro-gourmet.de



Ihre Vorteile

Kita- und Schulverpflegung, die Ihr Team spürbar entlastet

Sie konzentrieren sich auf die Kinder und die Essensausgabe.
Wir kümmern uns um die Abläufe dahinter.

Gute Gemeinschaftsverpflegung muss nicht nur schmecken. Sie muss auch im Alltag Ihrer Einrichtung funktionieren. Deshalb übernimmt Pro Gourmet zahlreiche Aufgaben, die sonst Personal, Zeit und zusätzliche Organisation erfordern.



Nur noch Essen ausgeben

Bei der Warmverpflegung und der CoolCooking Box übernehmen Sie lediglich die Essensausgabe.



Mehrweg statt Einweg

Wir setzen auf wiederverwendbare Behälter und reduzieren dadurch Verpackungsmüll und Einwegmaterialien.



Kein Spülen und Reinigen

Wir holen verschmutztes Equipment ab und reinigen es – ohne zusätzliche Kosten für Ihre Einrichtung.



Bio und regionale Komponenten

Wir verwenden ausgewählte Bio-Komponenten und achten möglichst auf saisonale Zutaten aus der Region.



Keine Entsorgungsarbeit

Speisereste nehmen wir mit und entsorgen sie für Sie – ebenfalls ohne zusätzliche Kosten.



Vegetarische und allergikergerechte Auswahl

Unsere Menüauswahl umfasst vegetarische sowie gluten- und laktosefreie Alternativen – ohne zusätzliche Kosten.



Kostenloses Probeessen

Über Qualität und Geschmack können wir viel erzählen – am besten überzeugen Sie sich einfach selbst. Testen Sie unsere frisch und handwerklich zubereiteten Mahlzeiten direkt in Ihrer Einrichtung und lernen Sie Pro Gourmet ganz unverbindlich kennen.

+49 (0) 211 - 43 71 667 - 0

info@pro-gourmet.de



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 entnehmen, servieren, 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.

SO FUNKTIONIERT 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.

DIE KOMBINATION AUS HOCHWERTIGER VERPFLEGUNG UND INTELLIGENTER TECHNIK BIETET ZAHLREICHE VORTEILE:

Die Cool Cooking 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)

Unser Service

- ✓ 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.

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

„Pro Gourmet ist für uns ein langjähriger Partner und beliefert aktuell über 20 Kindertagesstätten und Offene Ganztagschulen der Diakonie Düsseldorf.

Die Zusammenarbeit ist sehr gut. Es wird immer sehr schnell auf unsere Anforderungen und Wünsche reagiert. Wir können Pro Gourmet als Caterer uneingeschränkt weiterempfehlen!“

Rainer V., Einkaufsmanagement Diakonie Düsseldorf

„Die Firma Pro Gourmet beliefert uns seit Juli 2014 regelmäßig mit Mittagessen. Das Essen ist von hoher Qualität und geschmacklich immer top! Fast täglich ist Obst, Salat oder Rohkost dabei.

Wir fühlen uns als Kunden zu 100% ernst genommen und würden Pro Gourmet als Catering-Service ganz klar weiterempfehlen.“

Schule, Neuss

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

