

## ***Kurzinformation***

Die Firma Essig Frischmenü GmbH besteht nun seit über 30 Jahren und beliefert ihre Kunden mit „Essen auf Rädern“. In den ersten Jahren waren das noch ca. 100 Essen in der Woche, die inzwischen auf ca. 9800 - 10200 Essen durchschnittlich pro Tag angewachsen sind. Wir kochen seit 8 Jahren in 2 Schienen, d.h. einmal für unsere „jungen Kunden“ etwas bissfester und für unsere Senioren, mehr seniorengerecht.

Wir kochen täglich frisch und beliefern unsere Kunden im Cook & Chill System. Der Großteil unserer Produkte stammt von Lieferanten aus der Region. Salate beziehen wir aus einer Gärtnerei, die 5 km von uns entfernt, in Altensteig liegt. Kartoffeln beziehen wir von einem Großbauern, der im 25 km entfernten Bondorf anbaut. Fleisch und Wurstwaren liefert uns eine Metzgerei im Raum Bahlingen. Auch unser Obst bekommen wir von der OGM, dem Obst Großmarkt Mittelbaden eG. Aus diesem Grund ist unser Speiseplan auch sehr Saisonbezogen. Teigwaren beziehen wir aus Burgstetten bei Backnang, von der Firma Schmid Teigwaren. Bei unseren Lieferanten wissen wir, was auf den Teller unseres Kunden kommt und können jederzeit für die Qualität gerade stehen.

ESSIG Frischmenü GmbH · Auf der Härte 13 + 15 · 72213 Altensteig-Spielberg

-2-

Anfangs belieferten wir unsere Kunden noch mit heißen Essen, da aber inzwischen laut HACCP eine Warmhaltezeit von mehr als 3 Stunden nicht mehr erlaubt ist, haben wir vor ca. 10 Jahren begonnen auf Cook & Chill umzustellen. Dieses System wurde immer mehr ausgebaut. Inzwischen beliefern wir unsere Kunden ausschließlich im Cook & Chill System.

Die korrekte Produktion und Umsetzung im HACCP wird durch unsere speziell geschulte Mitarbeiterin überwacht und umgesetzt.

Zu unseren Kunden gehören Pflegeheime, Schulen, Kindergärten und natürlich auch „Essen auf Rädern“ Privatkunden in diesem System.

**Das Cook & Chill System hat folgende Vorteile:** Das Essen wird frisch zubereitet, zu ca. 80 - 90 % fertiggegart, danach schockgekühlt auf 3 – 6 Grad C.(nicht tiefgekühlt), und erst beim Kunden wieder regeneriert. Durch dieses Verfahren verliert u.a. Gemüse nicht an Farbe sondern behält diese und natürlich auch die Nährstoffe.

Die Regeneration kann durch Heißluftöfen, Kombidämpfer, Mikrowelle oder durch einen einfachen Backofen erfolgen. Es reichen 110 Grad für ca. 1 – 1,5 Stunden. Ein weiterer Vorteil liegt im Vergleich zum heiß gelieferten Essen in der Logistik. Touren können zur Schonung der Umwelt effizienter geplant werden, dies bedeutet eine bessere Auslastung der Fahrzeuge und ist gleichzeitig auch umweltschonend.

-3-

**ESSIG Frischmenü GmbH** • Auf der Härte 13 + 15 • 72213 Altensteig-Spielberg

-3-

Beim Cook & Chill System können natürlich auch Beilagen und Salate mitgeliefert werden. Da eine tägliche frische Zubereitung erfolgt und täglich angeliefert wird ist auch hier die Frische garantiert

Natürlich wird die Logistik so gesteuert, dass der Salat max. 24 Std. unterwegs zu unseren Kunden ist.

Die Bestellung der Menüs erfolgt immer über die Diakoniestation Calw. Von dort muss die Bestellung immer mittwochs bis 09.00 Uhr für die Folgewoche an uns weitergegeben werden. Änderungen sind immer zwei Werktage vor dem Verzehrtag möglich.

Sie erhalten von uns Speisepläne die über 4 Wochen Gültigkeit haben. Sie können täglich aus vier Menüs auswählen, Sonderkostformen sind nur nach Absprache möglich.

Unsere Speispläne werden von unserer Küchenleitung in Absprache mit unserer internen Ernährungsberaterin erstellt und berechnet.

***Ihre Essig-Frischmenü GmbH  
72213 Altensteig***