

”GUTE MENSA”

Aufbereitung - Von Kunden für Kunden

- Macht es so, wie Ihr es am besten und praktikabelsten findet!
(eine allgemeine Empfehlung zur Aufbereitung steht aber trotzdem auf jeder Menüschaale)
- Bereitet zeitnah und frisch auf, gerade bei mehreren Essenszeiten oder Pausen
(zu langes Vorhalten des Essens reduziert alle wichtigen Vorteile der frischen Cook & Chill Küche)
- Verteilt, wenn möglich, gewisse Produkte auf mehrere Schalen
(bei einigen Produkten wie z.B. Wedges klappt das super und das Ergebnis ist besser)
- Beachtet die Luftstrom Richtung des Ofen – Ventilators!
(geöffnete Ecken entgegen des Luftstromes positionieren – das verhindert austrocknen)
- Das gleichmäßigste Ergebnis bekommt ihr, wenn das Produkt gewendet wird
(bei krossen Produkten wie Pommes, Schnitzel oder Reibekuchen erreicht Ihr so das beste Ergebnis)
- Wartet mit dem Entnehmen der Schalen aus dem Ofen ca. 1 Minute
(danach sind die Schalen deutlich stabiler und das Handling ist wesentlich sicherer)
- Platziert flüssige Komponenten möglichst weit nach unten in den Ofen
(das erleichtert das Entnehmen)
- Für eine schöne Bräunung z.B. bei Aufläufen die Temperatur etwas aufdrehen
(wir machen das immer bei 160°C, so wird der Käse etwas krosser)
- Nutzt die handlichen Tablettts zur Entnahme der Menüschaalen aus dem Ofen
(denkt an eure eigene Sicherheit – Ihr habt noch kein Tablett? - Meldet euch gerne bei eurem Ansprechpartner)

”GUTE MENSA”

Tipps aus der Praxis – von Kunden für Kunden



SPEISEPLANGESTALTUNG

Täglich viel Auswahl haben und immer abwechslungsreiche Menüs auswählen zu können, bietet viele Möglichkeiten. Aber wie kann man sich einen Wochenplan zusammenstellen, der den Anforderungen einer ausgeglichenen Ernährung gerecht wird? Unsere Kunden wissen wie!

AUFBEREITUNG

Alle notwendigen Aufbereitungshinweise findet man auf dem Etikett der Mehr-, sowie Einzelportionsschalen. Dennoch haben sich einige Kunden mit der Zeit ein paar Tipps und Tricks angeeignet, welche die Aufbereitung unserer Menüs noch einfacher machen.



AUSGABE

Auch bei der Ausgabe der Essen kann sehr individuell vorgegangen werden. Wer sich unsicher ist, kann folgend nachlesen, wie es andere Kunden machen und sich vielleicht etwas anschauen.