

## **PRESSEMITTEILUNG**

### **Cook & Complete®: VielfaltMenü GmbH präsentiert neues Konzept für frische Mahlzeiten**

- Der Verpflegungsanbieter VielfaltMenü führt ein innovatives Konzept für Bildungs-, Betreuungs- und Büroeinrichtungen ein
- Cook & Complete® regeneriert Mahlzeiten punktgenau zur Ausgabe – von der Kühlung bis auf den Teller
- Ideal für Einrichtungen ohne eigene Küche

**Berlin, 16. Januar 2025** – Gesunde, frisch zubereitete Mahlzeiten ohne eigene Küche: VielfaltMenü, einer der führenden regionalen Verpflegungsanbieter, stellt mit Cook & Complete® eine innovative Lösung für Einrichtungen vor. Dieses Konzept richtet sich an Einrichtungen, die eine ausgewogene und warme Verpflegung bieten möchten – flexibel und ohne zusätzlichen Aufwand. Cook & Complete® ermöglicht die punktgenaue Regeneration von Mahlzeiten zur gewünschten Ausgabezeit. Einrichtungen können aus einem abwechslungsreichen Speiseplan wählen, der den Ansprüchen an eine ausgewogene und gesunde Ernährung gerecht wird und gleichzeitig die individuellen Bedürfnisse der Gäste berücksichtigt.

#### **Gesunde Mahlzeiten auf den Punkt**

Cook & Complete® ist die ideale Lösung für Einrichtungen, die eine zuverlässige und gesunde Verpflegung ohne großen logistischen Aufwand sicherstellen möchten. Das System gewährleistet, dass Mahlzeiten exakt zur gewünschten Zeit bereitstehen – unabhängig von Verkehrs- oder Lieferverzögerungen.

Das innovative Konzept vereint dabei mehrere Funktionen: Mahlzeiten werden gekühlt, erhitzt und punktgenau regeneriert – und das vollautomatisch. Dabei bleiben Frische, Nährstoffe und Vitamine bestmöglich erhalten. Das kompakte Gerät passt unter jeden Küchentisch oder Schreibtisch und erfordert keine Umbaumaßnahmen. Lediglich eine handelsübliche Steckdose (230 Volt) ist nötig.

Dank der vollautomatischen Funktionsweise ist keine zusätzliche Arbeitskraft zur Regenerierung der Speisen nötig. Die digitale Steuerung ermöglicht eine einfache Bedienung und eine Fernüberwachung der Geräte.

### **Flexibilität für unterschiedliche Bedürfnisse**

Cook & Complete® ist in zwei Größen erhältlich, mit Kapazitäten für 40 oder 80 Mahlzeiten, und eignet sich daher auch für kleine Einrichtungen. Vor Ort stellt das System sicher, dass die Speisen optimal gekühlt und punktgenau fertiggestellt sind, um Standzeiten zu minimieren. VielfaltMenü übernimmt nicht nur die Bereitstellung der Geräte, sondern unterstützt Einrichtungen auch bei der Einführung und Wartung. Ein erfahrenes Team analysiert die individuellen Anforderungen und sorgt für eine reibungslose Implementierung.

Henning Schroedter, Culinary Manager bei VielfaltMenü, erklärt:

*„Mit Cook & Complete® bieten wir eine praktische und innovative Lösung für gesunde, frische Mahlzeiten. Das Gerät ist platzsparend, leicht zu bedienen und gewährleistet, dass der Nährstoffgehalt der Speisen durch die schonende Zubereitung erhalten bleibt. Unser Ziel ist es, den Alltag in Kitas, Schulen und Büros zu erleichtern und eine zuverlässige Verpflegung sicherzustellen.“*

### **Über VielfaltMenü**

*Bei VielfaltMenü ist der Name Programm: Als einer der führenden regionalen Verpflegungsanbieter für Schulen und Kindergärten, ermöglicht VielfaltMenü eine abwechslungsreiche, gesunde und hochwertige Essensversorgung von Kita- und Schulkindern. Mit DGE-zertifizierter Menülinie und Bio-Zutaten von regionalen Erzeugern leistet VielfaltMenü einen wichtigen Beitrag zur Gesundheitsförderung und engagiert sich aktiv für die Ernährungsbildung von Kindern und Jugendlichen. Seine anerkannte Verpflegungskompetenz unterstreicht VielfaltMenü darüber hinaus mit attraktiven, vielfältigen Konzepten für die moderne Betriebsgastronomie und steht für einen wertschätzenden und ressourcenschonenden Umgang mit Lebensmitteln. Weitere Informationen unter: <https://vielfaltmenue.com>*

### **Pressekontakt VielfaltMenü GmbH**

Annika Bornschein

[presse@vielfaltmenue.com](mailto:presse@vielfaltmenue.com)