



jeden Tag aufs Frische
MahlZeit!
BISTRO / CATERINGSERVICE / DRIVE-IN

**HEUTE,
SAMSTAG,
30. AUGUST**
14 BIS 17 UHR
Feiern
Sie mit uns!

Bistro MahlZeit!
NINO-Allee 8, Nordhorn
Telefon (05921) 788 5665
Ihre Nummer gegen Hunger!

NEUERÖFFNUNG!



Anzeigen-
Sondervöffentlichung
Grafschafter Nachrichten
30. August 2014

architektur gmbh
potgeter + werning
diplom-ingenieure architekten

nino-allee 11 • 48529 nordhorn
tel.: 05921 89 92-0 • fax 8992-99
www.potgeter-werning.de

Täglich über 1000 Mittagessen aus der neuen Großküche

Mittagstisch im Bistro – Dazu Frühstück, Snacks und Grafschafter Spezialitäten

Die Lebenshilfe eröffnet am Wochenende die erste Cook & Chill-Großküche als Integrationsunternehmen in der Region. Produziert werden sollen täglich unter anderem mehr als 1000 Mittagessen.

gn NORDHORN. Mit der neuen Großküche auf dem ehemaligen Nino-Areal, zu der auch das angegliederte Bistro „MahlZeit“ mit 70 Sitzplätzen und einer Terrasse gehört, schafft die Lebenshilfe Nordhorn gGmbH nicht nur neue Arbeitsplätze für Menschen mit und ohne Behinderungen auf dem ersten Arbeitsmarkt, Großküche, Catering und Bistro bieten zusätzlich Allergikern geeignete Kost und glutenfreie Speisen und Getränke an.

Hergestellte Speisen im Cook & Serve-Verfahren (Kochen und servieren), die bisher in den beiden Küchenstandorten an der Lindenallee und im Schulzentrum Deegfeld produziert wurden, werden nun zentral zusammengelegt. Am neuen Standort werden täglich rund 600 Mittagessen für die einzelnen Bereiche der Lebenshilfe gekocht und etwa 440 Mittagessen für die Versorgung der städtischen Grundschulen in Nordhorn. Der Bereich Schulversorgung, aber auch die Senioren- und Pflegeeinrichtungen sollen deutlich ausgebaut werden. Die Kundenliste wächst und Anfragen für Großküche, Bistro und Catering nehmen bereits vor der Eröffnung stetig zu.

Über den Betriebszweig Catering werden bereits aktuell sowohl interne als auch externe Veranstaltungen bedient. Das modern eingerichtete Bistro soll sich in Nordhorn als gern angenommener Ort der Begegnung etablieren. Tägliches Frühstück, Snacks, Mittagstisch, Kaffee und Kuchen laden zum spontanen Besuch, aber auch zum Verweilen ein. Auch für Abendveranstaltungen und Vorträge ist das Bistro „MahlZeit“ bestens geeignet, da multimedial ausgestattet. Die erste Vortragsreihe im Bistro „MahlZeit“ zum Thema „Zöliakie und ernährungsbedingte Erkrankungen“ startet am 10. November 2014 um 19 Uhr in Zusammenarbeit mit Priv.-Doz. Dr. med. Konrad Schoppmeyer, Chefarzt der Klinik für Innere Medizin/Gastroenterologie der Euregio Kli-



Ein Schmuckstück auf dem ehemaligen Nino-Areal: die Großküche „MahlZeit“ der Lebenshilfe Nordhorn gGmbH. Foto: Werner Westdörp

nik Nordhorn. Weitere Termine mit Fachärzten der Euregio Klinik sowie mit Prof. Dr. med. Gerhard Pott folgen. Die GN werden über die Termine frühzeitig informieren.

Ein Auto-Stopp-„Drive-In-Schalter“, von dem aus Berufspendler bequem Kaffee oder Brötchen direkt ins Auto geliefert bekommen können, rundet den Servicegedanken ab. Bistroleiterin Rebecca ten Bosch, von Haus aus Restaurationsfachfrau und verantwortlich für das tägliche Geschäft im Bistro, freut sich auf die neue Aufgabe. Gemeinsam mit ihrem Team, bestehend aus weiteren Fachkräften, aber auch Mitarbeitern mit unterschiedlichen Talenten, möchte sie mit Ihrem Team ein ganz besonderes Projekt mit Leben füllen.

„Unsere Gäste sollen sich bei uns wohlfühlen, genießen und gerne wiederkommen“, so Rebecca ten Bosch. Die Bistroleiterin verspricht besondere Angebote beim Frühstück, beim Mittagessen sowie bei den Snacks: „Wir werden uns mit unserem Angebot an der einen oder anderen Stelle ganz bewusst abgrenzen. So können zum Beispiel Zöliakie betroffene Kunden spontan zu uns ins Bistro kommen, da

stets auch glutenfreie Speisen im Angebot sind. Wir freuen uns auf unsere Gäste in allen Altersgruppen.“

Auch das 2013 eröffnete und durch die Lebenshilfe Nordhorn gGmbH betriebene Café Samocca an der Bussmaate, das im April 2014 bereits das Jahresjubiläum feiern durfte, verfügt über ideale Voraussetzungen für Feierlichkeiten aller Art in einem anspruchsvollen Ambiente.

*Immer auch
glutenfreie Speisen
im Angebot*

„Wir sind in der Lage auch für Veranstaltungen im Catering-Bereich professionell zu agieren“ so Denis Senf (34), Produktions- und Küchenleiter der neuen Großküche, der über einschlägige Erfahrungen aus der Gemeinschaftsverpflegung verfügt und zudem mehrere Jahre eine gute Ausbildung im Bereich Event-Catering und -Veranstaltungen vorweisen kann. „Mit unserem Küchenleiter Denis Senf ist es uns gelungen, einen hervorragenden Fachmann in die Grafschaft zurück zu holen“, betont Betriebsleiter Jürgen Bergjan vom Inte-

grationsunternehmen „MahlZeit“.

Die neue Großküche, die jetzt auf dem ehemaligen Nino-Areal entstanden ist, bietet künftig auch Firmen oder Betreibern von Senioreneinrichtungen die Möglichkeit, sich mit Speisen beliefern zu lassen. Die Errichtung von sogenannten Verteilerküchen vor Ort nimmt bundesweit zu, und führt dazu, dass nicht zwangsläufig eine komplette Küche vor Ort mit hohen Investitionskosten und Unterhaltungskosten errichtet beziehungsweise modernisiert werden muss. Verteilerküchen hingegen sind wirtschaftlich erheblich günstiger und führen zu einer Verbesserung des Dienstleistungscharakters für eine zum Beispiel individuell benötigte und zubereitete Kostform der Bewohner. Die soll und kann weiterhin durch hauswirtschaftliche Mitarbeiter vor Ort geschehen. Somit ergänzen sich beide Varianten sehr gut und beweisen schon vielerorts Praxistauglichkeit. Des Weiteren führen immer höhere hygienische Anforderungen an Produktionsküchen dazu, dass technische und bauliche Voraussetzungen schlichtweg nicht mehr vorhanden sind und nur mit sehr

hohem Aufwand geschaffen werden können.

Gemeinsam mit den Mitarbeitern aus der ehemaligen Küche in der Lindenallee sowie aus der Küche am Schulzentrum Deegfeld, aber auch mit neu eingestellten Fachkräften will die Lebenshilfe hier vor allem den Dienstleistungscharakter im Bereich der regionalen zeitgemäßen Speiserversorgung hervorheben.

Das neu gegründete Integrationsunternehmen beschäftigt 17 Mitarbeiter in Vollzeit und in Teilzeit. Davon verfügen 40 Prozent der Mitarbeiter über eine anerkannte Schwerbehinderung von 50 Prozent.

Der Bezug zur Grafschaft Bentheim soll nicht zu kurz kommen. Die Lebensmittel werden bereits heute schon auch regional bezogen. Ortsansässige Fleischer und Bäcker seien hier beispielhaft genannt. Grundsätzliche Einstellungen wie diese, wie auch die Integration von Menschen mit Behinderungen sowie der Einsatz von ausgebildeten Fachkräften und Handwerksmeistern wird dann zu einem ansprechenden Ergebnis auf dem Teller führen, sind die Verantwortlichen der Lebenshilfe überzeugt.

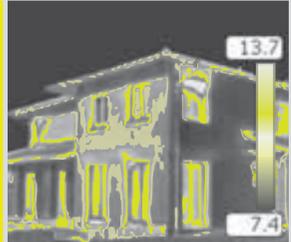
Beratung
Planung
Bauleitung

E P S
Ingenieurbüro für Gebäudetechnik GmbH
Dipl.-Ing. Günter Hassink

**Planung der
Beleuchtung und
Elektrotechnik**

Krankenhausweg 2 • 48465 Schüttorf
T: 05923 968688-0 • F: 968688-9
info@eps-ingenieurbuero.de
www.eps-ingenieurbuero.de

beratung | planung | bauleitung | gutachten | analysen
heizung | Lüftung | klima | sanitär | elektro



färbereistraße 3
48527 nordhorn
tel. 05921 72943-0
fax 05921 72843-29

info@ingo-wessling.de
www.ingo-wessling.de

ingenieurbüro für gebäudetechnik
dipl.-ing. ingo wessling vdi



Schaltanlagen
Trafostationen
Stromtankstellen
Elektronik-Entwicklung
Steuerung & Automation

Vrielmann
Schaltanlagen für alle(s)

www.vrielmann.com

Wir gratulieren zur Fertigstellung und Eröffnung des besonderen Integrationsunternehmens Großküche!

KÄLTETECHNIK
OTTE
GASTROTECHNIK

Die Universallösung – alles aus einer Hand
→ Gewerbliche Kücheneinrichtungen → Kälte-, Klima- und Lüftungstechnik
Bentheimer Straße 249 – 48529 Nordhorn – Telefon: 05921 9733-0 – Fax: 05921 9733-33 – E-Mail: info@otte-kaelte.de



Man sollte dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.

Winston Churchill

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

HERZLICH WILLKOMMEN!



Zukunftsweisend investiert

Neue Großküche bietet beste Einsatzmöglichkeiten für Menschen mit Behinderung

Mit der neuen Großküche an der NINO-Allee in Nordhorn hat die Lebenshilfe weitere Arbeitsplätze geschaffen. Bei sieben der insgesamt 17 Mitarbeiter handelt es sich um Menschen mit Behinderung.

Von Freimuth Schulze

NORDHORN. Damit erfüllt die Grafschafter Dienstleistungs- und Service gGmbH die vorgeschriebene Quote von 40 bis 50 Prozent. „Die neue Großküche bietet sehr gute Möglichkeiten für Menschen mit Schwerbehinderung. Wir beschäftigen Mitarbeiter mit einer Schwerbehinderung von bis zu 80 Prozent. Diese hätten sonst im ersten Arbeitsmarkt kaum eine Chance“, so Lebenshilfe-Geschäftsführer Thomas Kolde. Mit der neuen Großküche setze die Lebenshilfe Zeichen. Kolde: „Wir sind jetzt für die Zukunft bestens aufgestellt, auch was die sehr hohen Anforderungen der Lebensmittel-Hygieneverordnung der EU betrifft.“

Die Lebenshilfe beschäftigt derzeit in ihren fünf Werkstätten 560 Menschen mit Behinderung. Für Thomas Kolde, seit gut fünf Jahren Geschäftsführer der Lebenshilfe, hat sich von Anfang an die Frage gestellt, ob die bisherige Großküche in der Lindenallee, die dort seit über 40 Jahren betrieben wird, noch ausreicht, zumal die Lebenshilfe ständig wachse. Die Möglichkeiten in der Lindenallee seien begrenzt, eine Erweiterung der Großküche nicht mehr möglich gewesen. Deshalb habe sich die Frage gestellt, ob die Küchentätigkeit aufgegeben werden oder nach einem neuen Standort Ausschau gehalten werden soll. Das ehemalige NINO-Areal habe sich dann geradezu angeboten.

„Hier sind tolle Arbeitsplätze im Dienstleistungsbereich in allen Bereichen der Großküche entstanden. Die im neuen Großküchenkomplex beschäftigten Mitarbeiter werden in allen Bereichen des Integrationsunternehmens eingesetzt. Alle sind sozialversicherungspflichtig beschäftigt und verdienen



Bistroleiterin Rebecca ten Bosch freut sich auf die Eröffnung.

ausgebildetes Fachpersonal zur Verfügung. Kunden die an einer lebenslangen Zöliakie leiden und sich zwingend glutenfrei ernähren müssen, aber auch Kunden mit weiteren ernährungsbedingten Erkrankungen wollen vor allem eines: „Sicherheit und kompetente Beratung“, so Birgit Osseforth, Diätassistentin und verantwortlich für die Diätküche bei „MahlZeit“.

Das Bistro bietet ab kommenden Montag, 1. September, täglich ein glutenfreies Frühstücksbuffet und glutenfreie Gerichte an. Auch das Catering ist auf glutenfreie Angebote für Feste und Feiern eingestellt.

Das erste Integrationsunternehmen Großküche mit Caterservice und Bistro in der Region wird als Tochterunternehmen der Lebenshilfe Grafschaft Bentheim e.V. unter dem Namen Grafschafter Dienstleistungs- und Service gGmbH betrieben – an historischer Stätte auf dem ehemaligen NINO-Areal. Die offizielle Eröffnung mit geladenen Gästen ist am Sonnabend, 30. August, um 12 Uhr.

so viel, dass sie ihr Leben selber gestalten können“, so Kolde.

Bisher hat die Lebenshilfe in Nordhorn an zwei Standorten täglich Essen produziert: 650 an der Lindenallee und 450 in Deegfeld. Diese sind jetzt an der NINO-Allee 8 zusammengelegt worden. Die neue Großküche hat noch viel Potenzial. Sie ist auf täglich 2000 bis 3000 Essen ausgerichtet. Kolde: „Wir wollen auch als Caterer überzeugen. Schon heute werden von uns viele Veranstaltungen von 50 bis 300 Personen beliefert. Aber wir sind jetzt auch in der

Lage, größere Veranstaltungen zu beliefern.“

Unter dem Motto „Aus der Region, für die Region“ gehören heimische Unternehmen zu den Lieferanten der Großküche. Benthheimer Landschinken kommt von der Firma Klümper aus Schüttorf, Brötchen liefert die Bäckerei Clemens Brandt, regionales Schweinefleisch und Rindfleisch liefert die Fleischerei Eylering.

Die neue Großküche ist auch in der Lage, sichere glutenfreie Speisen zuzubereiten. Dafür steht diätetisch entsprechend

Bistro MahlZeit bietet täglich Mittagstisch



Das neue und modern eingerichtete Bistro MahlZeit im vorderen Bereich der Großküche bietet täglich Frühstück, Snacks, Mittagstisch sowie Kaffee und Kuchen und lädt zum spontanen Besuch und Verweilen ein. Auch für Abendveranstaltungen und Vorträge empfiehlt sich das multimedial ausgestattete Bistro. Es bietet

60 Sitz- und 40 Stehplätze sowie 40 Sitzplätze auf der Terrasse. Am Drive-In-Schalter können sich Berufspendler bequem Kaffee und Brötchen ins Auto reichen lassen. Und morgens gibt es hier die „MahlZeit-am-Morgen-Tüten“ mit der jeweiligen Tagesausgabe der Grafschafter Nachrichten.

Fotos: Werner Westdörp



Denis Senf: Produktions- und Küchenleiter.

AVERES
BUROTECHNIK

Wir installieren das Kassensystem und danken für das entgegengebrachte Vertrauen.

Alfred-Mozer-Str. 33 • Nordhorn
Tel.: 05921-80560
www.averes.de

DINKELHOLZ-BETRIEBE GmbH
MÖBELTISCHLEREI – ZIMMEREI – AKUSTIKBAU

Wir gratulieren der Lebenshilfe zum gelungenen Neubau und wünschen viel Freude in den neuen Räumlichkeiten.

Wir führten die Trockenbauarbeiten aus und lieferten die Bistromöbel.

Heinrich ter Haar & Sohn · Industriestraße 24 – 26
49828 Neuenhaus · Tel. 05941 9884-0

Wir gratulieren zum gelungenen Neubau!

Fliesen Krämer

Siemensstraße 7
49835 Wietmarschen-Lohne
Telefon 05908 656 • Fax 1892

Herzlichen Glückwunsch zur Eröffnung!

Wir beliefern das „MahlZeit“ mit Fleisch- und Wurstspezialitäten.

Fleischerei & Imbissbetrieb

Eylering
Fleischerei & Imbissbetrieb GmbH

Nordhorn · Mathildenstraße 10 · Telefon 05921 4671
www.fleischerei-eylering.de

Kompetenz für Ihr Bauvorhaben!

Bender
HEIZUNG
KLIMA
SANITAR

Wir erstellen die Heizungs- und Sanitäranlagen

Marienburg Straße 5 · 48529 Nordhorn · Fon 05921 72719-0 · www.erich-bender.de

GLÜCKWUNSCH

zur gelungenen Fertigstellung! Alles Gute und viel Erfolg in den neuen Räumen!

Auch bei diesem Objekt montierten wir die Kunststofffenster und Sonnenschutzanlagen.

HB HAGEN GmbH & Co. KG
BAUELEMENTE

Wilsumer Straße 22 · Itterbeck · Tel. 05948 9330-0
Fax 05948 933033 · www.hagen-bauelemente.com

alles gute in den neuen räumlichkeiten.

wolbert EINRICHTEN
Tische | Schränke | Stühle

jahnstr. 28-30 | nordhorn | tel. 05921 81975-05 | www.wolbert-einrichten.de

HOFFMANN METALLBAUGMBH
Zertifiziert nach DIN EN 1090

■ Geländer ■ Treppen ■ Türen ■ Tore

Bornestraße 17 Fon 05921 5563 kontakt@hoffmann-metallbau.net
48529 Nordhorn (GIP-Ost) Fax 05921 77960 www.hoffmann-metallbau.net

tragwerkplanung

ingenieurbüro mannott

baustatik hoch-tief-ingenieurbau

Dipl.-Ing. Berthold Mannott
Am Strootbach 10, 49809 Lingen
Telefon 0591 47434
info@mannott-statik.de

Viel Erfolg in den neuen Räumlichkeiten!

D. KRINGS GmbH
Ihr Partner im Metall-Leichtbau

Wir lieferten und montierten die Dachkonstruktion. und wünschen den Mitarbeitern des MahlZeit alles Gute in den neuen Räumen

D. Krings GmbH · Otto-Hahn-Straße 62 · 48529 Nordhorn
Telefon: 05921/30452-0 · www.d-krings.de

Wir gratulieren herzlich zur Fertigstellung und wünschen einen guten Start in den neuen Räumen!

büter so wird gebaut!

bueter-bau.de



jeden Tag aufs Frische
MahlZeit!
BISTRO / CATERINGSERVICE / DRIVE-IN

Großküche für Catering,
Events, Schulen und Kitas
Bistro „MahlZeit!“
Seniorenversorgung

Telefon (05921) 788 5665
Ihre Nummer gegen Hunger!

Unser Bistro ist
BARRIEREFREI.
Herzlich
willkommen!

Alle Speisen
und Getränke auch
ZUM MITNEHMEN.
... oder nutzen Sie
unseren praktischen
DRIVE-IN!



Anzeigen-
Sonderveröffentlichung
Grafschafter Nachrichten
30. August 2014

Cook & Chill hat sich bewährt

„Tag der offenen Küche“ für die Bevölkerung

Zur offiziellen Eröffnung der neuen Großküche der Lebenshilfe kommt die niedersächsische Ministerin für Soziales, Cornelia Rundt, nach Nordhorn. Für den Nachmittag ist die Bevölkerung zum „Tag der Großküche“ eingeladen.



Frisches Obst im Bistro MahlZeit.

gn NORDHORN. Cook & Chill – Kochen und Kühlen – wird vielerorts immer noch mit „aufgewärmtem Essen auf der grünen Wiese“ gleichgesetzt. Das ist aber eine völlig falsche Interpretation“, so Betriebsleiter „MahlZeit“ Jürgen Bergjan, Küchenmeister und diätetisch geschulter Koch DGE. Dieses moderne Verfahren der Essenzubereitung und Lagerung hat sich längst bewährt. Zu den Vorteilen des Cook & Chill-Systems zählt unter anderem auch die damit verbundene hygienische Sicherheit.

Es kommt darauf an, wie und wo man Technik und Mitarbeiter effizient einsetzt. Zweckmäßig eingesetzt, verbessert Cook & Chill die Arbeitsorganisation und lastet Geräte besser aus. Zudem lassen sich mit dem System neue Geschäftsfelder eröffnen: In Leerlaufzeiten produzierte Ware bringt auch ohne personellen Mehraufwand eine bessere Auslastung. Ein wichtiges Argument ist auch der Inklusionsgedanke, Menschen mit

Behinderungen einzubinden: „Wir bauen Stresszeiten in der Küche ab und schaffen Freiräume durch zeitgekoppeltes Zubereiten, so Thomas Kolde: „Wir wollen unseren Fokus auf eine langfristige Kundenbindung legen und sind daher nicht vergleichbar mit Anbietern, die unter völlig anderen Ansätzen den Markt bearbeiten. Eine langfristige und zuverlässige Partnerschaft mit unseren bisherigen, aber auch neuen Kunden steht hierbei für uns ganz oben an.“

Eine qualitativ hochwertige Speiseversorgung unter den genannten Fakten hat immer auch einen entsprechenden Preis. Im Preiseinstieg wird sich die neue Großküche der

Lebenshilfe laut Kolde nicht ansiedeln. „Wir haben hier ideale hygienische, räumliche, und geografische Voraussetzungen“, betont Küchenmeister Jürgen Bergjan, der auch Mitglied im Fachverband der Köche Deutschlands ist und dort im Kompetenzteam der Kindergarten- und Schulpflege sowie der Seniorenverpflegung an den Konzeptlösungen mitwirkt.

Mit Blick auf die frisch zertifizierte Küche, die nach aktuellen EU-Richtlinien geplant, gebaut und zugelassen wurde, wird die Lebenshilfe in der Lage sein, bis zu 3000 Mahlzeiten zu produzieren. Die Richtlinien der Lebensmittelhygieneverordnung werden dabei im Bereich Reinigung, Dokumentation und Schulung überwacht und umgesetzt. Die Produktion mit hochmoderner Rückkühltechnik und Kochtechnik ist ausnahmslos für autorisierte Personen zu erreichen. Die Fertigung durch langjährig erfahrene Fachkräfte ist unumgänglich, um erfolgreich am Markt bestehen zu können. So finden sich bei der Grafschafter Dienstleistungs- und Service GmbH (GD) qualifizierte Küchenmeister, Diätassistentinnen, Köche und Köchinnen, Wirtschaftserinnen und Hauswirtschaftsmeisterinnen wieder, die in der Lage sind, auch alle geforderten Sonderkostformen fachgerecht zuzubereiten. „Früher stand schon einmal der Lieferant mit neuer Ware in der Küche hinter dem Koch am Herd“, erinnert sich Denis Senf: „Das ist hier nicht mehr möglich.“

Die Zusammenarbeit mit Architekten (Architekturbüro Potgeger), Planern, ausführenden Fachfirmen und dem Veterinäramt im Landkreis Grafschaft Bentheim als zuständige Behörde wird von den Verantwortlichen der Lebenshilfe als äußerst positiv beschrieben. Beste Voraussetzungen also für einen bevorstehenden Start der Produktion im Anschluss an die Sommerferien 2014.

Die offizielle Eröffnung für geladene Gäste findet am Sonnabend, 30. August, um 11 Uhr statt. Zu diesem Termin wird unter anderem auch Niedersachsens Ministerin für Soziales, Cornelia Rundt, erwartet.

Zur Besichtigung für die Bevölkerung gibt es ab 14 Uhr einen „Tag der offenen Küche“. Interessierte haben dann die einmalige Möglichkeit, hinter die Kulissen einer hochmodernen ausgestatteten Großküche blicken zu können. Zusätzlich werden im stündlichen Takt fachlich geführte Rundgänge angeboten (14, 15 und 16 Uhr). Für Verpflegung und Getränke zum kleinen Preis ist gesorgt. Eine Hüpfburg für Kinder steht bereit und auf mutige große und kleine Gäste wartet eine Überraschung.



Stolz auf die neue Großküche „MahlZeit!“. Küchenmeister Jürgen Bergjan (links) und Lebenshilfe-Geschäftsführer Thomas Kolde.



Ebenfalls modernste Technik: der Geschirrspültunnel der Großküche „MahlZeit!“.



Mit modernsten Kühlräumen ausgestattet, damit alle Hygienevorschriften erfüllt werden.



Speziell für Gäste mit Zöliakie werden in der Küche glutenfreie Zutaten verwendet. Fotos: Werner Westdörp

Näher erläutert

Cook & Serve und Cook & Hold. Die Produktion von Speisen in der Gemeinschaftsverpflegung erfolgt in klassischer Weise in der sogenannten Warmverpflegung, bei der die Speisen nach der Zubereitung sofort serviert oder bis zum Verzehr warmgehalten werden. Im Fachjargon wird dieses Verfahren als „Cook & Serve“ oder „Cook & Hold“ bezeichnet, zu deutsch „Kochen und Servieren“ oder „Kochen und Halten“. Als Cook & Chill, zu deutsch „Kochen und Kühlen“, bezeichnet man ein Verfahren, bei dem eine unmittelbare Ausgabe der Verpflegung nicht notwendig ist. Dazu werden die warmen Spei-

senkomponenten nach dem Garen möglichst schnell auf eine Temperatur unter drei Grad Celsius gekühlt (Schnellkühlung). Die gekühlte Speise kann bei ununterbrochener Kühlung mehrere Tage gelagert werden und wird erst unmittelbar vor der Ausgabe wieder auf Verzehrtemperatur erwärmt. Cook & Chill wird vorwiegend in der Patientenverpflegung, zunehmend aber auch in der Betriebsgastronomie und bei der Bankettbewirtschaftung eingesetzt. **Frische überzeugt.** Insbesondere bei einer Belieferung kann die Cook & Chill-Speise frischer, mit geringeren Nährstoffverlusten, einem besseren sensorischen

Eindruck und einer höheren Lebensmittelsicherheit dem Gast serviert werden als bei herkömmlichen Verfahren. Dies setzt jedoch voraus, dass der Prozessablauf optimal organisiert ist und keine Fehler in den Prozessstufen auftreten. **Wirtschaftlich durch Entkopplung.** Die Umstellung auf Cook & Chill erfolgt in der Regel, um die Verpflegung wirtschaftlicher zu organisieren. Wesentliche Einsparmöglichkeiten sind die Zentralisierung der Produktion und die zeitliche Entkopplung von Produktion und Ausgabe. Die Küche verliert dabei jedoch nicht die Möglichkeit, das Angebot individuell anzupassen.

Wir waren verantwortlich für die Gestaltung der Außenanlagen und gratulieren zum gelungenen Neubau!



Bernsen GmbH | Charlottenstraße 30 | NOH | www.bernsengmbh.de

Wir liefern Berufskleidung für Bistro und Küche!
Herzlichen Glückwunsch und viel Erfolg!
Persönliche Arbeitskleidung
PAKUSA
und Schutzansüstung
Bentheimer Str. 56 • 48529 Nordhorn
Telefon 05921/7139034 • Fax 05921/7139035
info@pakusa.de • www.pakusa.de

Herzlichen Glückwunsch zur Eröffnung der Großküche „MahlZeit!“.
Auch hier liefern und montieren wir die mediale Ausstattung einschl. Beschaltungsanlage.
Meister
Rosinger
Telekommunikation · Television · HiFi
Einzigiger LOEWE-Partner Plus und Reference-Händler in der Grafschaft
Denekampfer Straße 49 · 48529 Nordhorn
Tel. 05921 6262 · meister.rosinger@t-online.de

VAN NES BÜRO FÜR GESTALTUNG
BERATUNG / KONZEPTION / CORPORATE DESIGN
SIMONE VAN NES / DIPLOM-DESIGNERIN
TELEFON 0 59 21.727 38 25 / info@vnbfjg.de

SCHÜCO
Wir liefern und montieren:
• Fassaden in Holz-/Alukonstruktion
• Windfanganlage
• Automatiktüren
• Sonnenschutz
• Fassadenverkleidung
Wir gratulieren zum Neubau und wünschen in den neuen Räumen alles Gute!
vischer
Alu-, Holz-, Kunststoff-Bau GmbH
Ziegeleistraße 1 · 49843 Uelsen
Telefon 05942 989570 · Fax 98957-19
www.vischer-gmbh.de

Geodäsie
Vermessung
Geoinformation Landmanagement
ÖbVI Dipl.-Ing. G. Terwey / ÖbVI Dipl.-Ing. C. Hempen
Öffentlich bestellte Vermessungsingenieure
Seilerbahn 7 • 48529 Nordhorn
Telefon: 0 59 21 / 88 34 - 0 • Telefax: 0 59 21 / 88 34 - 24
www.vermessung-nordhorn.de • info@vermessung-nordhorn.de

Wir führten die Malerarbeiten aus.
MICHAEL BÜLT
MALERMEISTER
Nordhorn, Taunusstraße 7
Telefon: 05921 77874
Mobil: 0172 9225921
Ausstellung: Ootmarsumer Weg 42
www.malermeister-bült.de

Alles gut bedacht?
Wir lassen Sie nicht im Regen stehen!
Ortwerth-Bedachungs GmbH
Meisterbetrieb Industriedächer Flachdachabdichtungen
Mitglied der Ausführung sämtlicher Fassade Fassaden
Innung Ziegelarbeiten Bauklempnerei
Carl-Zeiss-Straße 18 · Nordhorn · Telefon 05921 89225

ELEKTRO KOELMANN
e-masters
Ernst-Heinkel-Str. 8
48531 Nordhorn
☎ 05921 35238
www.elektro-koelmann.de
Wir führten die gesamten Elektroarbeiten durch und gratulieren der Lebenshilfe zur Eröffnung der Großküche.

KEUTE
KUNSTHARZ-FUSSBODEN GMBH
Wir wünschen der Lebenshilfe Nordhorn viel Erfolg und frohes Schaffen in der Großküche „MahlZeit!“
Die Kunstharzbeschichtung wurde von uns geliefert und eingebaut.
KEUTE KUNSTHARZ - FUSSBODEN GMBH
Thüringer Straße 4-6, 48529 Nordhorn