



Neue Großküche setzt auf innovative „Cook & Chill“-Methode

Presseinformation
April 2022

Spatenstich für neues Großküchen-Projekt der AWO Hof

Hof – Am 07.04.2022 fand der Spatenstich für das neue Großküchen-Projekt der AWO Hof statt. Auf rund 745 Quadratmetern Nutzfläche entsteht bis Anfang 2023 in der Fuhrmannstraße 3 eine Großküche, in der mehr als 1.500 Essen pro Tag zubereitet werden können und die zugleich Hauptsitz der neuen Servicegesellschaft AWODO sein wird. Der Name ergibt sich aus den zwei Unternehmen, die hier gemeinsam tätig sein werden. Die AWO Hof ist Mehrheitsgesellschafter und Bauherr des Großprojekts, Dorfner Catering ist mit 40 Prozent beteiligt. Die neue Großküche bietet Platz für bis zu 25 Mitarbeiter in Voll- und Teilzeit. Eingesetzt sein werden Köche, Kommissionierer, Küchenhilfen und Logistiker. Während der Hofer Wohlfahrtsverband unter anderem für die Verwaltung und die Speisenverteilung zuständig ist, kümmert sich Dorfner Catering um die Küchenabläufe.

Mit „Cook & Chill“ immer frisch beliefert

Dank des innovativen „Cook & Chill“-Verfahrens (frei übersetzt „kochen & kühlen“) wird der Kochprozess vom Ausgabeprozess entkoppelt. Das Essen ist entsprechend so gegart, dass es nach dem Regenerieren auf den Punkt fertig ist. Noch in der Großküche werden die fertigen Speisen bis auf drei Grad heruntergekühlt, danach ist eine Lagerung bis zu 72 Stunden möglich. So erhöht sich unter anderem die Kapazität der Küche und auch der Lieferradius. Die Speisen kommen also auch bei Kliniken, Seniorenheimen, Schulen und Kindergärten, die bis zu 100 Kilometer von der Großküche entfernt sind, garantiert lecker und frisch an. Vor Ort bei den Kunden sorgen Regenerieröfen oder Kombidämpfer dafür, dass das Essen wie frisch zubereitet auf den Teller kommt. Besonders wichtig: Das „Cook & Chill“-Verfahren bietet viele Rezeptmöglichkeiten: regionale Küche (Hofer Schnitz), exotische Spezialitäten, aber auch typisch



Fränkisches wie die Bratwurst mit Sauerkraut oder Schäuferle mit Kloß und Soß. Und nicht zu vergessen: reichhaltige vegetarische Spezialitäten sowie leckere Desserts.

„Wir freuen uns, einen wichtigen Beitrag für die Stadt Hof als starken Wirtschaftsstandort zu leisten, Arbeitsplätze zu schaffen und Seniorenheimbewohner, Patienten, Schüler oder Kindergartenkinder bestmöglich zu versorgen. Gemeinsam mit unseren Partnern wird hier eine moderne und zukunftsweisende Großküche entstehen, die höchste Qualitätsstandards und neue Kapazitäten garantiert“, so Marion Ühla-Mayer, stellvertretende Vorsitzende der AWO Hof. Peter Engelbrecht erklärt weiter: „Wir legen großen Wert auf frisches Essen und regionale Lieferanten, vor allem bei Gemüse, Gebäck, Wurst und Fleisch. Damit ist zum einen die hohe Qualität der gelieferten Essen sichergestellt, zum anderen verkürzen wir so Lieferwege und erhöhen die Nachhaltigkeit“.

Weitere Informationen:

Marion Ühla-Mayer
Stellv. Vorsitzende AWO
Kreisverband Hof-Stadt e.V
Tel.: 0 92 81 / 7 85 - 7 26 (dienstlich)
Tel.: 0 92 81 / 9 39 27 (privat)

Medienservice:

KONTEXT public relations GmbH
Melli-Beese-Straße 19
D-90768 Fürth
Telefon +49(0)911 9747 8-0
Telefax +49(0)911 9747 810
E-Mail: info@kontext.com