



Urig. Planbar. Lecker.

Wir kochen in Serie – Sie servieren wie frisch.
Für Filial-Gastro, Hotels, Kantinen & Care.



Geschäftsführerin:
Daniela Kerber
kerber@cook-chill-gmbh.de

Cook & Chill GmbH
Zum Bahnhof 20
04178 Leipzig
Tel.: 0341-525 77 630

Über uns

- 2012 gegründet
- Leipziger Standort
- 1.600 qm große Produktionshalle
- 13 Mitarbeitende mit langjähriger Erfahrung in Küchen und Gastronomie
- große Gastrokette als auch Einzelrestaurants oder Eisdielen als Kunden

“Für uns war entscheidend, dass wir unsere Qualität auf konstant hohem Niveau halten können und gleichzeitig wirtschaftlicher arbeiten. Gerade in Zeiten steigender Kosten ist das ein wichtiger Schritt, ohne dass unsere Gäste Abstriche merken.”

~ **Enrico Kasper, Küchenleiter Nobody Terence Hill Bistro**



“Besonders überzeugt hat uns die Kombination aus zuverlässigen Lieferzeiten und gleichzeitig großer Flexibilität bei individuellen Wünschen. Dass wir neue Produkte gemeinsam entwickeln können und diese vorab sogar in der Showküche getestet werden konnten, hat uns zusätzliche Sicherheit gegeben.”

~ **Martin Jung, Küchenleiter Wenzel Restaurant Halle**

Kunden über uns

“Die Zusammenarbeit mit der Cook & Chill hat uns geholfen, Abläufe in der Küche effizienter zu gestalten. Dadurch können wir unser Personal gezielter einsetzen, wo es im Restaurant oder im Biergarten wirklich gebraucht wird – ohne Hektik und ohne Qualitätsverlust.”

~ **Benjamin Hamm, Geschäftsleiter Brauhaus am Waldschlösschen**

Wissenswertes



ihre Vorteile:

- mehr **Flexibilität**, weniger Stress, sichere Kühlkette
- perfekt für Großküchen
- deutliche **Einsparung** im Personal & Wareneinsatz

unsere Qualitäten:

- leistungsstarke Schneidemaschine mit modernster Schneidetechnologie & hohe Präzision
- RATIONAL Testküche
- exklusive deutsche Eisproduktion für Terence Hill
- erstklassige Technologie



Speisenzubereitung:

- auf bis zu +3°C schockgekühlt
- hygienisch unter Vakuum oder Schutzatmosphäre verpackt und gekühlt gelagert
- *Suppen & Soßen*: heiß abgefüllt, garantiert bei gekühlter Lagerung ein langes MHD



Produktvielfalt

Standardangebot



Beilagen	• Kartoffeltaler • Böhmische Knödel	• Weißkrautsalat • Sauerkraut • Rotkohl • marinierte rote Zwiebeln
Soßen	• Bratensoße • Burgersoße • Currysoße • Entensoße • Kräutervinaigrette	• Meerrettichsoße • Schweinerouladensoße • Svickovasoße • Tatarensoße • Tomatensoße "Rico"

was wir bieten können:

- Suppen mind. 80 Liter bei individueller Rezeptur
- Fleisch mind. 50 kg bei individueller Rezeptur

→ große Mengen sind unsere Stärken –
Mindestabnahmen klären wir gern individuell



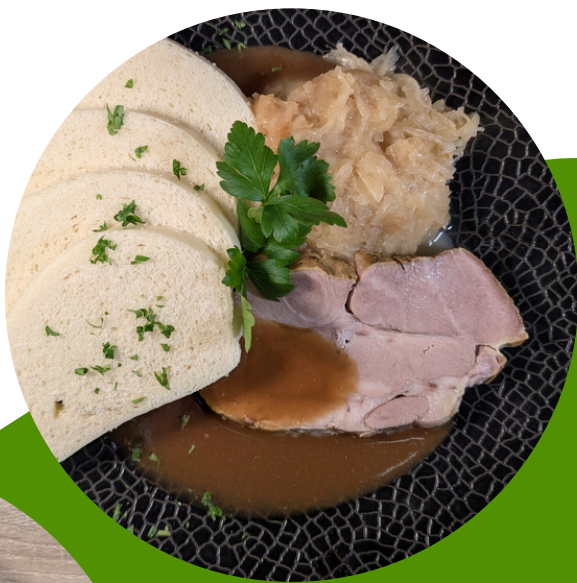


Produktvielfalt

Standardangebot



Suppen	• Gulaschsuppe • Soljanka	• Zwiebelsuppe
Fleisch	• Backhähnchenschenkel • Biergulasch vom Schwein • Ente • Fleischkäse • Grillhaxe • Grillhähnchen	• Kasslerbraten • Rinderbraten • Rindergulasch • Schweinebraten • Schweinerouladen • Spareribs



was wir bieten können:

- Suppen mind. 80 Liter bei individueller Rezeptur
- Fleisch mind. 50 kg bei individueller Rezeptur

→ große Mengen sind unsere Stärken –
Mindestabnahmen klären wir gern individuell



Produktvielfalt

saisonales Angebot



Soßen	• BBQ Malzsoße	• Weißwein-Limettensoße
Beilagen	• Bohnenpfanne • Kürbis-Chutney	• Schmorgurken
Vegetarisch / Vegan	• Veganes Huhn mit Mango Relish • Veganes Chili sin Carne	• Vegetarische Carbonara mit Tofu

was wir bieten können:

- Suppen mind. 80 Liter bei individueller Rezeptur
- Fleisch mind. 50 kg bei individueller Rezeptur

→ große Mengen sind unsere Stärken –
Mindestabnahmen klären wir gern individuell



Ob Klassiker, individuelle Rezepte oder saisonale
Anlässe:

**Sie sagen uns, was Sie brauchen, wir
setzen es um!**



Kontaktieren Sie uns unter:

Team Cook & Chill
verkauf@cook-chill-gmbh.de



Geschäftsführerin:
Daniela Kerber
kerber@cook-chill-gmbh.de

Cook & Chill GmbH
Zum Bahnhof 20
04178 Leipzig
Tel.: 0341-525 77 630