

Cool-Spot

Een uniek gepatenteerd koelverssysteem

Een werkplek (‘Spot’)

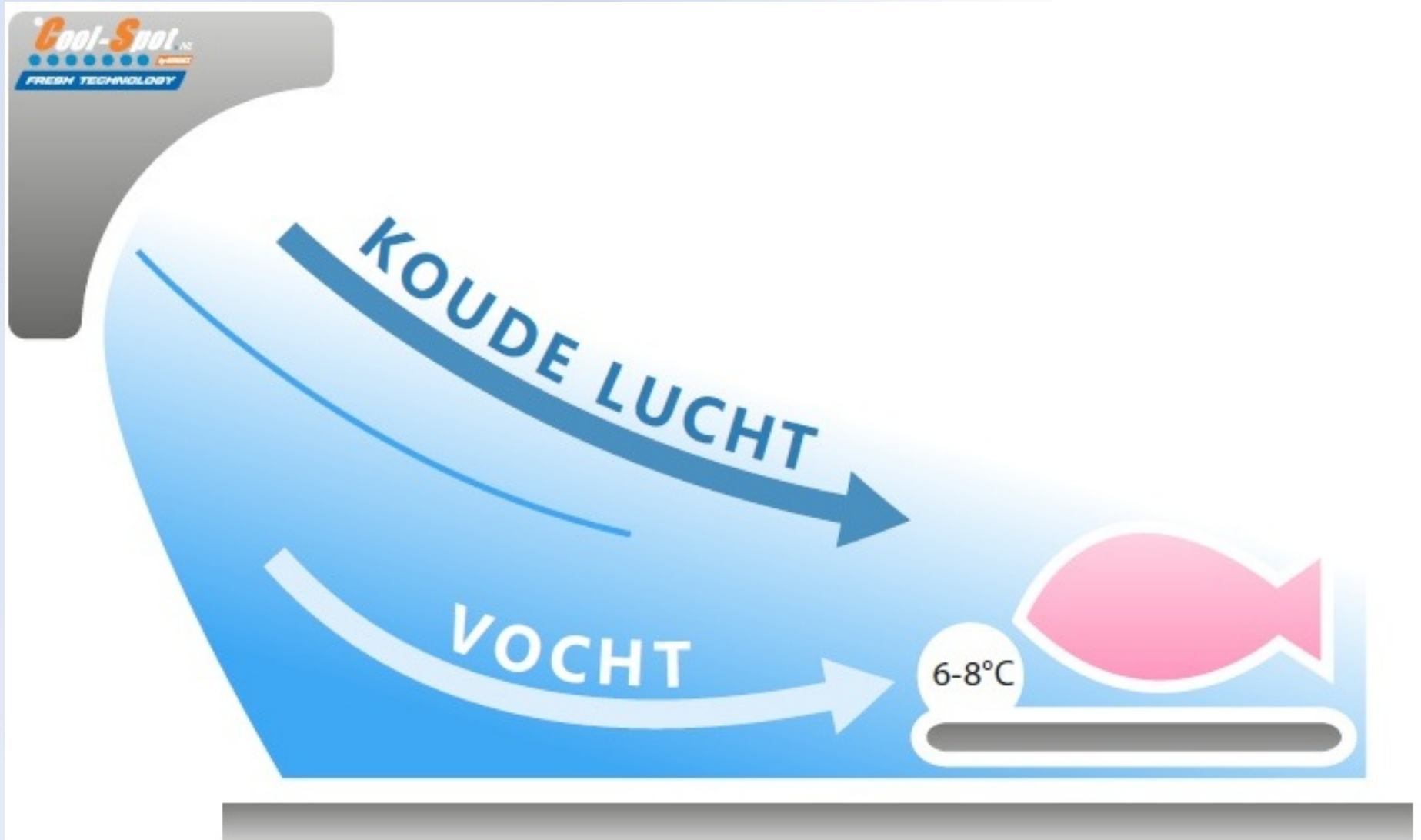
met een temperatuur tussen 6 en 8 °C (‘Cool’)

met een ideale luchtvochtigheid

**De nieuwe oplossing
voor de koude keuken!**

Een unieke combi van Koude Lucht en Vocht

Hoe werkt Cool-Spot?



Wat is Cool-Spot niet?



Cool-Spot is géén supermarktsysteem met alleen verneveld vocht, zoals bijvoorbeeld bij Carrefour (F), Penny (G) en Deka (NL)

Wat is Cool-Spot niet?



Cool-Spot is géén koelwerkbank, met alleen koeling van onderaf en dus een beperkte koelhoogte en zonder vocht (= uitdroging)

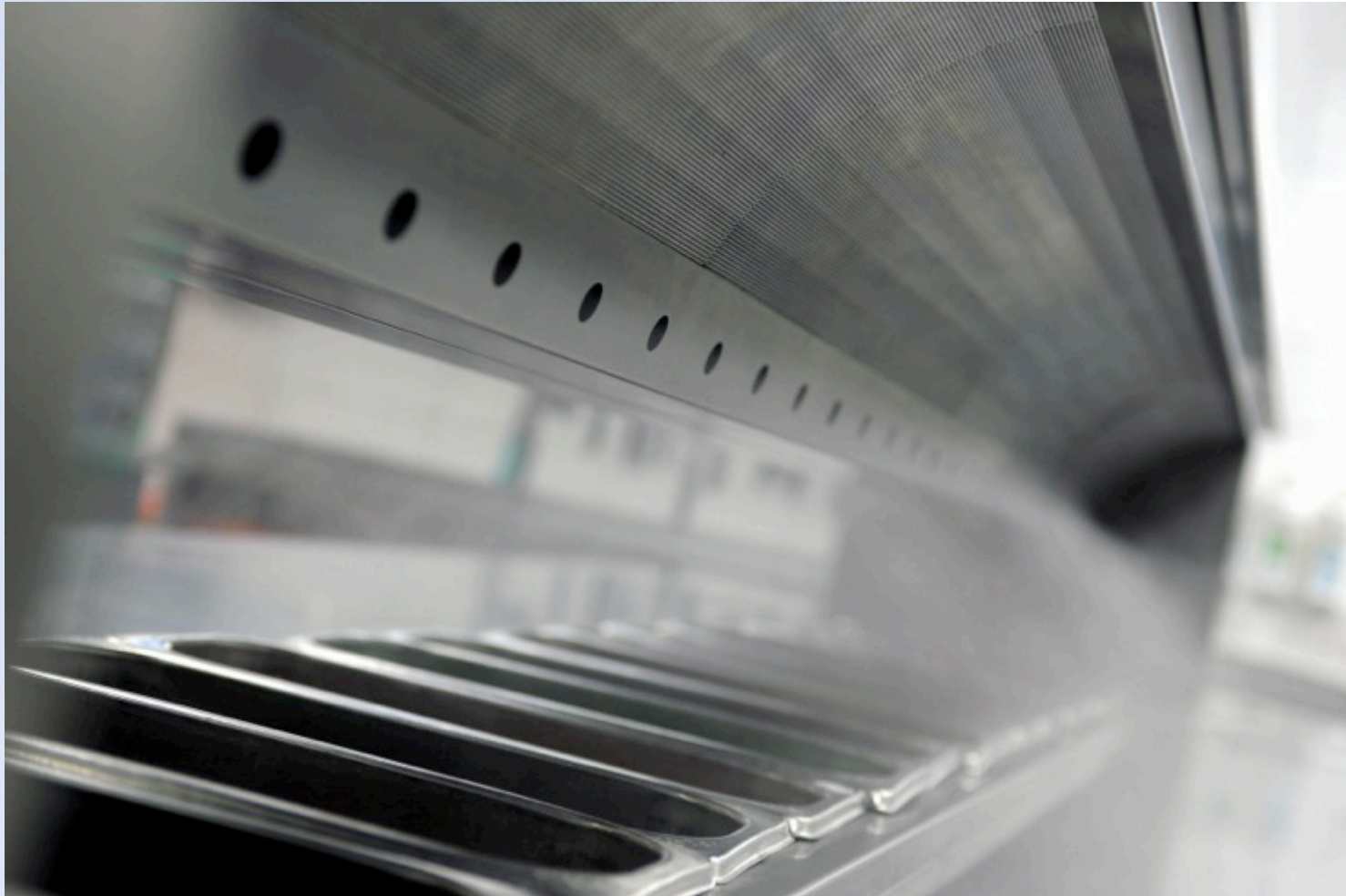
Vers blijft Vers met Cool-Spot



Vers blijft Vers met Cool-Spot



Vers blijft Vers met Cool-Spot



Unieke kenmerken

Vers blijft Vers

Koude gerechten blijven urenlang vers en mooi buiten de koeling, ruim binnen de regels van de warenwet

Minder productverlies

Minder bederf door opwarming, uitdroging en verkleuring van koude gerechten door een betere conditionering van de werkplek



Unieke kenmerken

Bespaart tijd

Minder handelingen noodzakelijk, als tussentijds afdekken en wegzetten

Bespaart energie

Plaatselijke conditionering op de werkplek, in plaats van de gehele ruimte

Ontspannen werken

Ingrediënten en gerechten blijven langer vers op de gekoelde werkplek: dit geeft meer rust aan het keukenteam en in het hele logistieke proces

Tevreden klanten

Visgilde Teun van den Toorn
Bodegraven

Restaurant Bakboord Almere

Van der Valk Hotel
Breukelen



Restaurant Tang Dynastie
Almere

Van der Valk Hotel Eindhoven

Cool-Spot producten

- Keukenmeubel met uitblaasconsole



Cool-Spot producten

- Keukenmeubel remote met uitblaasconsole



Cool-Spot producten

- Buffetmeubel



Cool-Spot producten

- Cool-Spot Adia



Cool-Spot producten

- Cool-Spot kan in verschillende standaard afmetingen worden geleverd en kan ook geheel op maat worden gemaakt.



Vers blijft Vers met Cool-Spot



Vers blijft Vers met Cool-Spot



Vers blijft Vers met Cool-Spot



Cool-Spot Adia

Live Cooking



Cool-Spot Adia

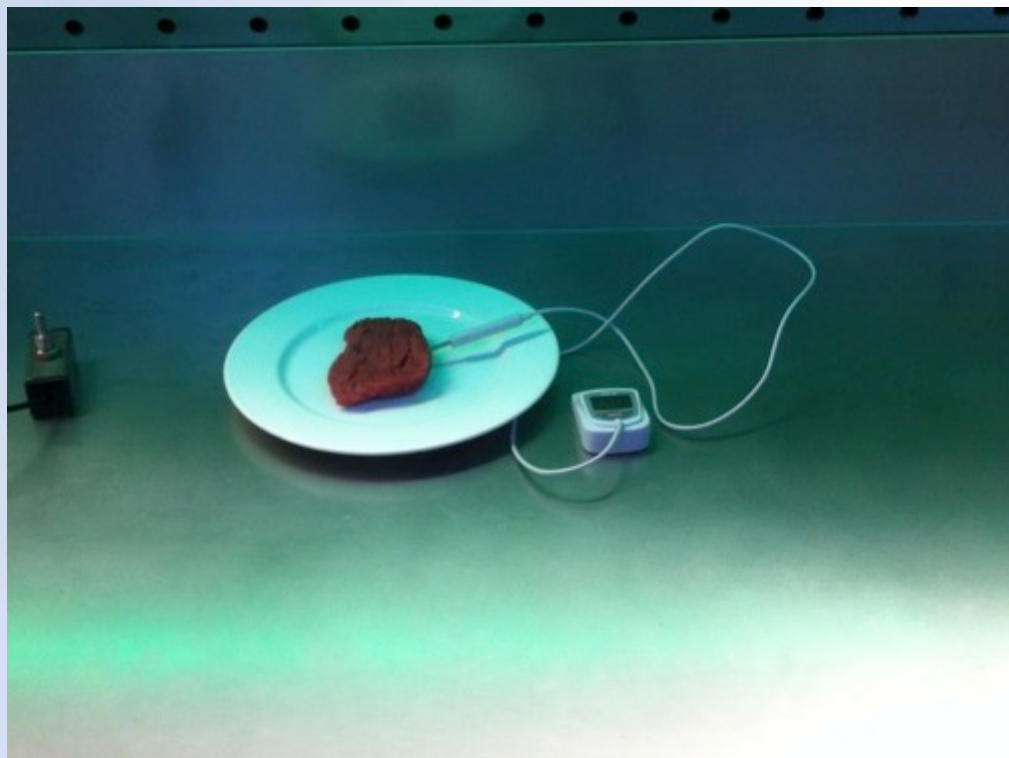
Live Cooking



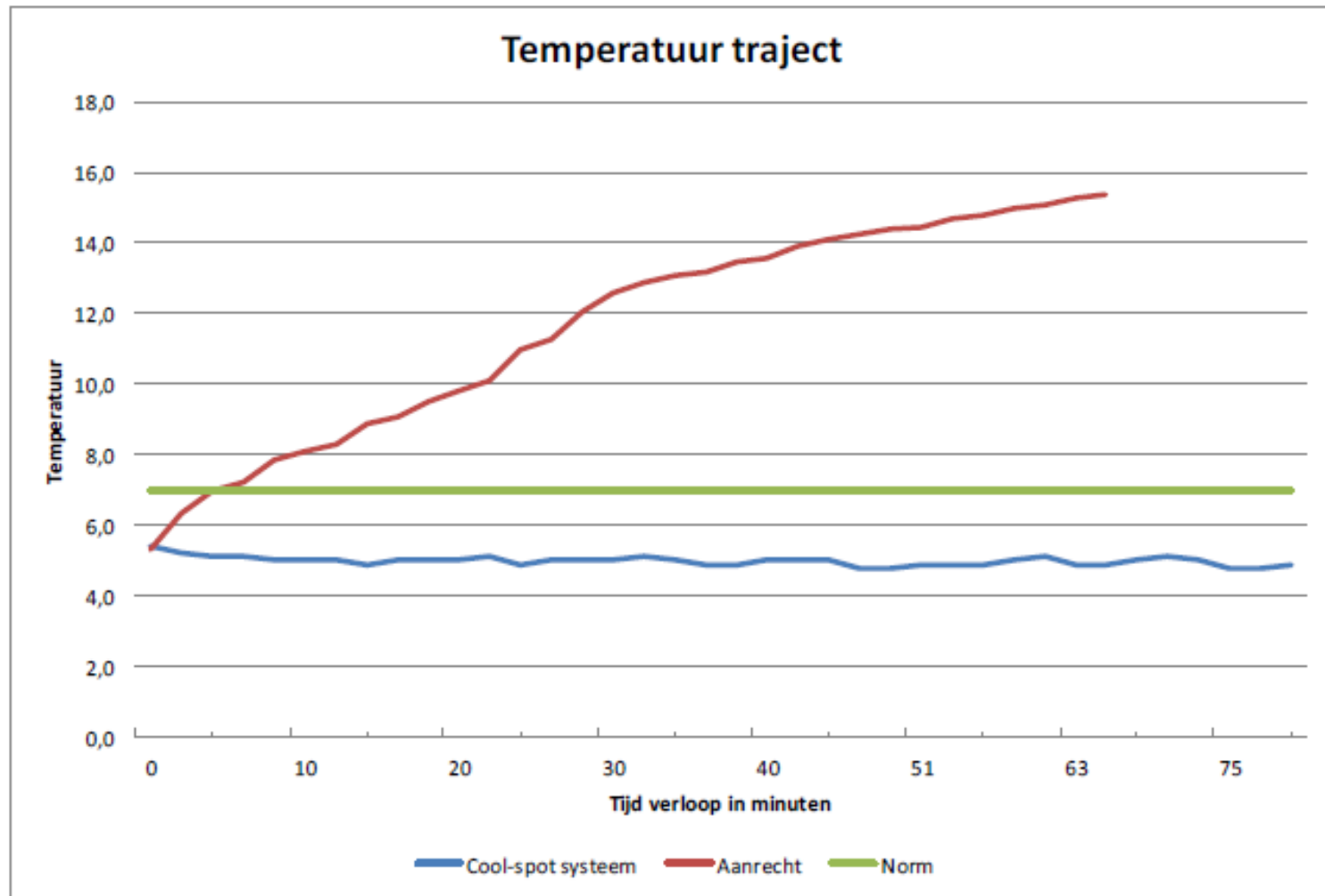
Temperatuur test

Vergelijkingstest met twee biefstukken

1. Onder Cool-Spot, ingesteld op 4° C
2. Aanrecht 19° C



Resultaten



Groei van bacteriën

Na .. Uren	Gekoeld bewaren	Opslag bij temperatuur tussen 13° & 40°
1	1	1
2	2	8
3	4	64
4	8	512
5	16	4.096
6	32	32.000
7	64	262.000
8	128	2.000.000
9	256	16.000.000

Conclusie

Duidelijke resultaten:

- Product onder het Cool-spot systeem blijft onder de norm van de warenautoriteit
- Het product kan gedurende lange tijd op de tafel, voorzien van het Cool-spot systeem, bewaard worden
- Product droogt niet uit (onafgedekt in koelkast wel)
- Product op het aanrecht wordt al snel te warm, met kans op uitgroei van micro organisme.

Metingen zijn uitgevoerd door Quality 4 All, een adviesbureau dat actief is binnen de levensmiddelenbranche.

Europese wetgeving Cold Chain

Temperatuur eisen waaraan gekoelde versproducten in de cold chain moeten voldoen: $< 7^{\circ} \text{C}$



Europese wetgeving

- Hygiëne code voor o.a. vleesproducten:
Producten die op de dag van verkoop verhit zijn (dwz minimaal 2 minuten bij minimaal 70°C), mogen ongekoeld gepresenteerd worden.

Einde van de dag moeten deze producten vernietigd worden als ze niet verkocht zijn.

Europese wetgeving

- In de hygiëne code voor de catering mogen producten maximaal 2 uur ongekoeld bewaard worden.

Na afloop van deze tijd moeten de producten vernietigd worden.

- Transport, verwerken, bewaren van verse producten moet volgens wetgeving op zelfde temperatuur van 7°C plaats vinden.