

Frisch bleibt frisch



Cool-Spot von Scholl / Foto: Scholl

Bei frischen Lebensmitteln ist es schwierig, die Temperatur länger als zwei Stunden unter sieben Grad Celsius zu halten, wenn herkömmliche Kühlmethoden wie Kühlplatten, Tropfenkühlung oder zerstoßenes Eis verwendet werden. Das führt dazu, dass frische Lebensmittel nach zwei Stunden weggeworfen werden müssen, weil sie nicht ausreichend gekühlt wurden. Cool-Spot von Scholl bringt kalte Luft über ein Büfett oder eine Arbeitsfläche.

Es bildet eine saubere kühle Klimawolke von vier bis sechs Grad Celsius mit einer maximalen Luftfeuchtigkeit von zirka 95 bis 98 Prozent. Durch die Auslasskonsole strömt das kalte Cool-Spot-Klima von oben wie eine schützende Decke über die Speisen. Kombiniert mit einem cleveren Mix aus zerstäubter Feuchtigkeit, hergestellt aus desinfiziertem Osmosewasser, trocknet das Produkt weder aus noch wird es nass. Die Temperatur bleibt deutlich unter sieben Grad Celsius, also unter der Norm der Lebensmittelbehörde.

Frische Lebensmittel bleiben bei der richtigen Temperatur viel länger frisch bei gleichzeitig optimaler Erhaltung von Qualität und Aussehen der Produkte. Die Lebensmittelverschwendung wird dadurch deutlich verringert, das heißt weniger Abfall und weniger Belastung für die Umwelt. Lebensmittel müssen nicht nach zwei Stunden weggeworfen, sondern können einfach für das nächste Büfett wieder in die Kühlung gestellt werden. Das spart Einkaufs- und Arbeitsaufwand. Aufgrund der konstanten Produkttemperatur unter sieben Grad Celsius (HACCP) am Buffet ist keine Absicherung

mehr erforderlich.

Cool-Spot ist laut Scholl besonders hygienisch. Das Cool-Spot-Kühlklima ist sauber, rein und mit Ozon desinfiziert. Dadurch ist es frei von Mikropartikeln, Bakterien und Viren. Es schirmt die Lebensmittel von der Außenluft ab. Feinstaubpartikel und Insekten in der warmen Umgebungsluft werden außerhalb des Büfettbereichs gehalten und abgeführt. Zudem entlastet Cool-Spot: Es entsteht weniger Zeitdruck während des Arbeitsablaufs, sodass ein effizienteres Arbeiten möglich ist und die Produkte behalten trotzdem ihre Qualität.

Viele Restaurants in Unternehmen, im Gesundheits- und Bildungswesen verwenden immer noch separat verpackte Lebensmittel, Scheiben Fleisch und Käse. Das ist nicht nur sehr umweltschädlich, sondern sorgt auch für steigende Kosten. Eine Rehabilitationsabteilung in einem Krankenhaus mit durchschnittlich 30 Patienten pro Tag spart mehr als 6.000 Euro im Einkauf durch den Ersatz von Einzelverpackungen auf Großverpackungen. Indem diese Fleisch- und Käsesorten auf Porzellangeschirr angerichtet und unter dem Cool-Spot platziert werden, werden Umwelt und der Geldbeutel geschont.