



EIN BUFFETWAGEN FÜR LECKERMÄULCHEN

Gesunde Mittagsmahlzeiten haben im Kinderhaus Aicher Layhweg einen hohen Stellenwert. Der temp-rite Buffetwagen Temp-Classic Pro spielt dabei eine Schlüsselrolle. Von Elke Baumstark

Rund 100 Kinder im Alter von einem bis sechs Jahren werden im Kinderhaus Aicher Layhweg betreut. Träger der Einrichtung ist die Stadt Leinfelden-Echterdingen. Die „klassische“ Kindergartengruppe gibt es in diesem Kinderhaus nicht mehr: Das insgesamt 28-köpfige Team aus Pädagoginnen und Pädagogen mit Kinderhaus-Leiterin Bernadette Schwarz sowie zwei Küchenhilfen betreuen die Kinder in

Funktionsräumen in Form eines offenen Systems und nach den Grundsätzen der ‚Integralen-LernKultur-Entwicklung‘. „Unser Kinderhaus ist so konzipiert, dass jedes Kind frei entscheiden kann, wo, wie lange und auf welche Weise es sich beschäftigen möchte.“



HOHE QUALITÄT DER ESSKULTUR

Im Rahmen dieses pädagogischen Ansatzes stellen das gemeinsame Mittagessen und der tägliche Tischdienst in altersgemischten Gruppen einen wichtigen Baustein im Hinblick auf die gesunde und ausgewogene Ernährung sowie eine selbstbestimmte Esskultur der Kinder dar.

„In unserem ‚Restaurant‘ - damit ist der Raum gemeint, in dem die Mahlzeiten eingenommen werden – lernen schon die Kleinsten, sich am Tisch mit der gewünschten Menge an Getränken und Speisen selbst zu bedienen.“ Alle Komponenten werden appetitlich in Glasschüsseln und auf Platten mit Vorlegebesteck angeboten. „Auf diese Weise vermitteln wir neben einer



Oben rechts: Gemeinsame Mahlzeiten sind genauso wichtig wie das gemeinsame Spielen. Das Kinderhaus Aicher Layhweg setzt auf gesunde, kindgerechte Kost, die schonend im Buffetwagen Temp-Classic Pro erhitzt wird



gesunden, kindgerechten Ernährung weitere wichtige Alltagskompetenzen wie z.B. soziales Miteinander, Tischkultur, Genussfähigkeit und Hygienebewusstsein“, erläutert die stellvertretende Kinderhaus-Leiterin Gudrun Bonfert.

Die qualitativ hochwertige, gesunde und kindgerecht zubereitete Kost im Kinderhaus Aicher Layhweg ist das Ergebnis eines perfekt aufeinander abgestimmten, eng verzahnten Speisenversorgungskonzepts. „In unseren Kindertagesstätten werden täglich insgesamt ca. 800 bis 1000 Mittagsmahlzeiten ausgegeben. Die von uns gewünschte nährstoffschonende Produktion kindgerechter Menüs ist aus unserer Sicht eine Aufgabe für die Profis. Denn die Vorbereitungs- oder Teeküchen, die es noch in den Einrichtungen vor Ort gibt, sind nicht dafür ausgelegt.

Deshalb haben wir teilweise auf Cook & Chill umgestellt und temp-rite Geräte angeschafft, mit denen wir bisher gute Erfahrungen gemacht haben“, sagt Ingrid Krebs, die stellvertretende Amtsleiterin vom Amt für Schulen, Jugend und Vereine



der Stadt Leinfelden-Echterdingen.

Seither werden ca. die Hälfte der Kindertagesstätten und Schulkind-Betreuungseinrichtungen der Stadt Leinfelden-Echterdingen vom Bio-zertifizierten Stuttgarter Cateringunternehmen Stollsteimer beliefert, der in Anlehnung an die DGE-Empfehlungen die Speisen im Cook & Chill System produziert.

VOLLAUTOMATISCHE ABLÄUFE

„Für das Kinderhaus Aicher Layhweg ist der Buffetwagen Temp-Classic Pro von temp-rite eine große Bereicherung und Erleichterung. Dieser Regenerier- und Ausgabewagen lässt sich aus unserer Sicht perfekt für die Verpflegung in Kindertagesstätten oder auch Schulmensen einsetzen. Wir liefern zum Beispiel die gekühlten Speisenkomponenten jeden Morgen im Großgebäude in versiegelten Aluschalen an das Kinderhaus.

Anschließend wird mit einfacher Bedienung des Steuerungsdisplays das Regenerierprogramm angewählt und der Timer aktiviert“, erklärt Philipp Stollsteimer, Inhaber des Cateringunternehmens. „Unsere Erfahrung: Dieser Systemwagen ist außerordentlich unkompliziert und funktioniert überaus verlässlich. temp-rite hat den Regenerierzyklus im Rahmen von Testreihen gemeinsam mit uns exakt auf unsere Speisenproduktion abgestimmt. So ist stets gewährleistet, dass auch die unterschiedlichsten Speisenkomponenten mit Hilfe des Umluft-Systems im Wagen zum gleichen Zeitpunkt verzehrfertig gegart sind.“



Axel Dennert, Vertriebsleiter Süd von temp-rite, ergänzt: „Mit dem Buffetwagen Temp-Classic Pro wird das Bereitstellen von heißen Mittagessen für das Team in der Einrichtung zum Kinderspiel. Der Prozess des Speisenfinish im Buffetwagen ist denkbar einfach, und auch unter HACCP-Aspekten vollkommen sicher. Zu definierten Zeitpunkten startet der Buffetwagen vollautomatisch und selbständig den Kühl- und Regenerierbeginn mit Hilfe der am Timer erfolgten Programmierung. Sobald alle Menükomponenten im Umluft-System vorschriftsgemäß temperiert und auf den Punkt gegart sind, meldet der Wagen akustisch das Programmende.“





TEMP-CLASSIC PRO

Der Temp-Classic Pro Buffetwagen überzeugt mit seinem intuitiven Touchscreen-Panel, das eine einfache Bedienung des Wagens ermöglicht und auch die HACCP-Überwachung und Dokumentation erfüllt. Smarte Apps regeln übersichtlich und anschaulich alle Zyklen und Anwendungen. Die präzise zu steuernde Umluftwärme garantiert zudem optimale Regenerierergebnisse. Zahlreiche optionale Anpassungen wie ein Niesschutz, Gantry-Aufsatz, Kühlfunktionen oder Ablagetische ermöglichen eine individuelle Anpassung des Buffetwagens an die eigenen Anforderungen. Die Temp-Classic Pro-Serie ist in unterschiedlichen Modellen erhältlich.



FÜNF FRAGEN AN DIRK SCHWENK, Geschäftsführer temp-rite

In welchen Geschäftsbereichen ist temp-rite tätig?
Wir vertreiben unsere Produkte und Systeme seit langem an die Kundengruppen Klinik, Care und Junior. Neu dazugekommen ist der Geschäftsbereich Catering. Insbesondere das Segment Junior mit Kindertagesstätten- und Schulverpflegung erlebt gegenwärtig eine große Nachfrage.

Welche Strategie verfolgen Sie im Segment Junior?
Qualitativ hochwertige Schul- und Kindertagesstättenverpflegung hat einen enorm hohen Stellenwert in diesem Bereich exzellente Systemlösungen und Konzepte an, arbeiten sehr eng und partnerschaftlich mit ihnen zusammen.

Wie viele Produktgruppen haben Sie?
Im Zuge unserer Neuaufstellung haben wir unser Produktportfolio in acht Gruppen zusammengefasst: Isolierte Tablett-, Clochen- und Buffetsysteme, Getränke- bzw. Suppenversorgungssysteme, Aktive und Außer-Haus-Systeme, sowie Geschirr und Geräte. Damit gehören wir in Deutschland zu den Marktführern, insbesondere im Kernbereich Care.

Wo steht temp-rite heute?
Wenn es darum geht, nachhaltige und zukunftsweisende Komplettlösungen aus einer Hand zu bieten, werden wir von unseren Kunden als ein sehr verlässlicher Partner wahrgenommen. Unser neuer Firmenslogan lautet deshalb auch: „We serve the solution – Wir servieren die Lösung“.

Was macht die Marke aus?
Die Marke temp-rite ist emotional sehr positiv besetzt, wie uns von unseren Kunden, Partnern und Mitarbeitern bestätigt wurde. Wir bieten hohe Qualität und Beständigkeit, wir arbeiten kundenorientiert, die Mitarbeiter bringen Kompetenz und Erfahrung ein – dies ist unser Anspruch an uns selbst. Nicht nur jetzt, sondern auch in Zukunft.

ordentlich einfach zu bedienenden Buffetwagen sehr zufrieden: „Wir alle sind keine ausgebildeten Küchenprofis. Deshalb ist es ganz besonders wichtig für uns, dass uns der Wagen entlastet und in jeder Hinsicht unterstützt. Wir brauchen uns um nichts zu kümmern. Ein Buffetwagen genügt, um unsere 100 Kinder und unser Kinderhaus-Team mühelos mit heißen Mahlzeiten zu versorgen“, sagt Bernadette Schwarz.

„Unser Qualitätsanspruch an die Wagentechnik ist sehr hoch. Sie muss nicht nur reibungslos funktionieren, sondern auch sehr wartungsarm sein“, betont auch die stellvertretende Amtsleiterin. „Der Buffetwagen läuft prima, wir sind sehr zufrieden damit. Er ist darüber hinaus in bedarfsgerechten Ausstattungsvarianten erhältlich, und lässt sich sehr flexibel einsetzen, insbesondere als ‚mobiles Ausgabebuffet auf Rollen‘.“ Ihr Fazit lautet deshalb: „Wirklich zu empfehlen.“ ■

KINDERLEICHT ZU BEDIENEN

Die einzige Aufgabe der Küchenhilfen oder des Mitarbeiter-Teams besteht nach Programmende aus ganz wenigen, einfachen Handgriffen: „Die Wagentüren öffnen, die benötigten Aluschalen mit den heißen Speisen entnehmen und oben zum Warmhalten auf die beheizte Arbeitsfläche aus Glas stellen. Die heißen Speisenkomponenten können sodann entweder in Schüsseln und auf Platten für die Selbstbedienung der Kinder portioniert werden, wie im Kinderhaus Aicher Layhweg. Oder die Speisen werden – beispielsweise in einer Schulmensa – am Buffetwagen direkt auf Tellern ausgeben. Nach der Reinigung stehen die beiden kühlbaren Abteile sofort wieder für den nächsten Tag bereit“, so Axel Dennert.

Das gesamte Team des Kinderhauses Aicher Layhweg ist mit dem außer-