

# Schulverpflegung

Fachmagazin für die professionelle Verpflegung  
von Kindern und Jugendlichen

18. Jahrgang  
Ausgabe 2/2023  
Heftpreis: 9 €

Food

Aus dem Glas

Elternsache

Am Ball  
bleiben

Aus der Praxis

Schule der Herzen



# Aufgetischt & ausgegeben

In Kitas und Schulen, in denen keine Küchen-Infrastruktur gegeben ist, lässt sich das Mittagessen dank K-Pots von Rieber einfach auftischen.



**K**eine Küche, aber ein warmes Mittagessen auf dem Tisch – das gelingt dank einer Speisenausgabelösung von Rieber mit wenig Aufwand. Zum Einsatz kommen dabei K-Pots und Thermo-plates. Was es mit der Speisenausgabelösung auf sich hat und wie diese z. B. bei

**„Die Speisen werden schonend und automatisiert fertiggegart und warmgehalten. Auf diese Weise hat der Kunde vor Ort keinerlei Aufwand und benötigt keinerlei Kücheninfrastruktur.“**

einem österreichischen Caterer in Kitas und Schulen für die Warmverpflegung genutzt wird, hat Hubert Starkmann, Vertriebs- und Niederlassungsleiter bei Rieber Österreich in Wien, im Interview verraten.

**Herr Starkmann, für wie viele Essen pro Einrichtung eignet sich der Einsatz der K-Pots? Welche Aspekte spielen hier noch mit hinein?**

Pro zehn bis 20 Essen werden etwa zwei bis drei K-Pots benötigt; bei der Verpflegung von Kindern eher zwei Stück, bei Erwachsenen eher drei Stück. Natürlich hängt das

auch von der Anzahl der Komponenten ab. Bei größeren Einrichtungen wird deshalb die Rieber Hybrid Kitchen bevorzugt eingesetzt. Hier können größere Mengen ebenfalls mobil in der Vertikalen regeneriert und warmgehalten werden. „Hybrid“ deshalb, da der obere Bereich dank des Isoraumteilers mit Umluft und Kühlpellets gekühlt werden kann, gleichzeitig lassen sich die Speisen im unteren Teil mit Heizung, Dampf und Umluft warmhalten. Bei beiden mobilen Rieber-Küchensystemen können die Regenerierprogramme für eine 100-prozentige Gelinggarantie hinterlegt

werden, Fachpersonal wird für die Bedienung demnach nicht benötigt. Darüber hinaus sind vor Ort keinerlei baulichen Maßnahmen notwendig – Starkstrom, Wasseranschluss oder Abzugshaube werden nicht benötigt.

### Können Sie anhand eines Beispiels aus der Praxis aufzeigen, wie die Speisenausgabe erfolgen kann?

Bei einem unserer Kunden, der seit 2015 auf die K-Pots setzt, werden die Mahlzeiten am Vortag im Cook & Chill-Verfahren zubereitet und umgehend gekühlt gelagert. Vor der Auslieferung am Folgetag ab 6 Uhr, werden die Speisen in die Rieber Thermoplates-GN-Kochtöpfe abgefüllt und mit den zu 100 Prozent wasserdichten Steckdeckeln verschlossen. So gelangen die GN-Kochbehälter per gekühltem Lkw schwappsicher in die Einrichtungen.

Die Regeneration und Ausgabe der Gerichte selbst erfolgt ebenfalls in den Thermoplates im GN-Maß – mithilfe des mobilen und kompakten Auftischgeräts K-Pot lassen sie sich schonend und automatisiert fertig-garen und warmhalten. So kann beispielsweise ein Dreikomponentenmenü in separaten Thermoplates jeweils im 1/3 GN-Maß zeitgleich auf einem 1/1 GN-Auftischgerät regeneriert werden.

### Wie viele Produkte von Rieber werden je Einrichtung benötigt?

Eine pauschale Antwort auf die Frage lässt sich nicht geben: Bei einzelnen Schulen sind z. B. bis zu sieben K-Pots und entsprechend viele Mehrweg-Kochtöpfe im Einsatz. Da die Speisen in den Thermoplates geliefert werden, ist die Essenszahl und die Anzahl an Komponenten entscheidend.

### Wer trägt die Anschaffungskosten für K-Pots und Thermoplates – der Caterer oder dessen jeweilige Kunden?

Bei Neukunden gibt es aktuell entweder ein Mietsystem oder alternativ kann die Anschaffung direkt vom Caterer getätigt werden.

### Worin liegen die großen Vorteile in puncto K-Pots im Alltag – auch im Vergleich zur Regeneration von Speisen im Kombidämpfer?

Die Vorteile der Lösung sind vielfältig:

- Einfache, zeit- und platzsparende Abwicklung für die Gemeinschaftsverpflegung in Betrieben, Schulen und Kindergärten. Durch die automatisierten Prozesse ist kein ausgebildetes Fachpersonal notwendig, die Anwendung eignet sich auch für ungelernete Hilfskräfte.
- Mit diesem mobilen Frisch-vor-Ort-Kochsystem wird keine weitere Kücheninfrastruktur benötigt. Für täglich zwischen 15 und 50 Speisen ist der K-Pot die optimale Lösung für die Regenerierung der Speisen in den Einrichtungen.
- Die Thermoplates bestehen aus dem patentierten Mehrschichtmaterial Swiss Ply, welches die Wärme optimal und in alle Bereiche des Kochgeschirrs leitet. So lassen sich bis zu 30 Prozent Energie einsparen und eine bessere Speisenqualität erzielen.
- Bei der Speisenerlieferung durch den Caterer werden automatisch auch die passenden GN-Mehrweg-Kochbehälter Thermoplates zur Verfügung gestellt.
- Die Speisen werden schonend und automatisiert fertiggegart und warmgehalten. Auf diese Weise hat der Kunde vor Ort keinerlei Aufwand und benötigt keinerlei Kücheninfrastruktur. Dies spart hohe Kosten und Stress. Zudem bleiben so die Nährstoffe in den Speisen erhalten.
- Das zeitaufwändige Umschütten der Speisen entfällt, da die Thermoplates den gesamten Prozess durchlaufen.
- Die Speisen sind dank der eigenen Kühllogistik bis zur Regeneration sicher und lückenlos gekühlt.
- Es entsteht kein Verpackungsmüll durch das nachhaltige und ressourcensparende Vor-Ort-Kochsystem.
- Für die garantierte Lebensmittelsicherheit und gesetzlich vorgeschriebene Dokumentation kann das Kochsystem mühelos für die digitale und papierlose HACCP-Dokumentation nachgerüstet werden. Dafür bietet Rieber die Plattform Check Cloud zur Informationsspeicherung sowie die App Check HACCP. Damit



„Knusprige Speisen funktionieren unterschiedlich gut. Schnitzel und Backfisch gelingen sehr gut, während Pommes frites oder Chicken Wings nicht ganz optimal werden.“

Hubert Starkmann

können die qualitätsrelevanten Faktoren komplett digital, schnell und einfach geprüft und dokumentiert werden.

### Inwieweit können verschiedene Speisen auch pro K-Pot gleichzeitig regeneriert werden?

In der Stufe P2 funktioniert das generell sehr gut. Es sind allerdings verschiedene K-Pot-Modelle verfügbar – u. a. zweizonige Modelle, bei denen die einzelnen Kochfelder mit anderen Programmen und entsprechend abweichenden Zeitdauern hinterlegt werden können. So bleibt das Gemüse auf der einen Seite knackig und das Fleisch gart auf der anderen Seite durch ohne auszutrocknen.

### Gibt es gewisse Grenzen oder Herausforderungen bei der Regeneration der Speisen mittels K-Pots? Werden ggf. bestimmte Lebensmittel/Gerichte ausgeschlossen?

Knusprige Speisen funktionieren unterschiedlich gut. Schnitzel und Backfisch

gelingen sehr gut, während Pommes frites oder Chicken Wings nicht ganz optimal werden. Stehen diese Gerichte aber öfter auf dem Speiseplan, eignet sich der neue Navioven Cook Connect von Rieber als Vor-Ort-Regeneriersystem. Der Auftisch-Multifunktionsofen mit einer integrierten digital und damit energieeffizient steuerbaren Umluftheizung, verfügt über wählbare Programme zum Kalt- und Warmhalten, Regenerieren, Garen, Schmoren und Backen von Speisen im GN-System. So ist im unteren Bereich ein K-Pot-Kochfeld für die Regenerierung von z. B. Saucen oder Suppen enthalten, oben gelingen zeitgleich knusprige Speisen wie Pommes frites oder Chicken Wings.

Herzlichen Dank für das Gespräch!

Sarah Hercht