SENIOREN-VERPFLEGUNG

Gemeinschaftsverpflegung in Alten- und Pflegeheimen: Was gut gekocht wird, soll auch gut ankommen.

JEDES MAHL GUT

Eine gute Gemeinschaftsverpflegung für Senioren weckt Freude und Genuss an den Mahlzeiten. Zugleich ist es wichtig, dass die Speisen den ernährungsphysiologischen Anforderungen entsprechen.

Voraussetzung sind hochwertige und frische Zutaten auch bei kleiner werdenden Portionen im Alter. Die tägliche Zubereitung in der Pflegeeinrichtung hat genauso große Bedeutung. Bei Cook & Serve ist die Vielfalt der Speisenauswahl flexibel steuerbar. Die Speisen werden frisch zubereitet, die Menge kann je nach Bedarf variiert werden.

Gewohnheit und Herkunft prägen besonders im Alter die kulinarischen Vorlieben. Individuelle Wünsche lassen sich bei frischer Zubereitung leichter realisieren.

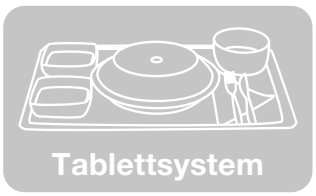
Entscheidend ist, wie es ankommt. Egal ob die Speisen im großen Speisesaal, im Gemeinschaftsraum oder den Zimmern der Senioren serviert werden, die Suppe soll heiß und der Salat knackig frisch bei den Gästen ankommen. Was einfach klingt, ist in der Praxis eine der großen Herausforderungen in der Gemeinschaftsverpflegung. Es geht um Wirtschaftlichkeit und die Einhaltung von HACCP-Vorgaben. Vor allem aber um die Gäste: Für sie ist die Mahlzeit oft ein Höhepunkt des Tages.

Durchdachte Produkte und Lösungen von B.PRO unterstützen hier den Arbeitsablauf – für die perfekte Speisenverteilung.

Erstklassige Lösungen für Cook & Serve: Unsere hochwertigen Helfer stehen Ihnen zuverlässig zur Seite – ob Schöpf- oder Tablettsystem.

Schöpfsystem

Nach dem Garen oder Vorbereiten bleiben die Speisen zum Transport in Gastronorm-Behältern. An Ausgabetheken oder -wagen werden sie direkt und individuell an die Gäste verteilt.



Tablettsystem

Direkt nach dem Garen oder Vorbereiten werden die Speisen am Verteilband auf Tabletts vorportioniert. Fertig angerichtet werden sie in gut isolierten, entweder unbeheizten oder passiv gekühlten Tablett-Transportwagen transportiert und dann an die Gäste ausgegeben.

VON DER KÜCHE BIS ZUM GAST

Erstklassige Lösungen für den gesamten Prozess – von der Warenanlieferung bis zum Abräumen.

GN-Behälter

Gatronorm-Sets für Kombidämpfer

Wareneingang → **Lagern** → **Vorbereiten** → **Zubereiten**

Plattformwagen

Regalwagen

Mutlifunktional einsetzbare Produkte wie GN-Behälter und Regalwagen gehören zur Grundausstattung in jeder Küche.

Schöpfsystem

Kochstation
B.PRO COOK I-flex

Speisentransport-
behälter B.PROTHERM

Servier- und
Abräumwagen

Speisenausgabewagen

Speisenausgabe-
systeme

Kommisionieren/ Portionieren → **Transportieren** → **Ausgeben** → **Abräumen**

Speisenausgabe-
wagen

Tablett-Abräumwagen

Tablett-Transportwagen kommen beim Transport, Ausgeben und Abräumen der Tabletts zum Einsatz.

Tablettsystem

SCHÖPFSYSTEM

Speisenausgabewagen zum Warm- und Kalthalten: Bestens geeignet für flexibel genutze Räume.

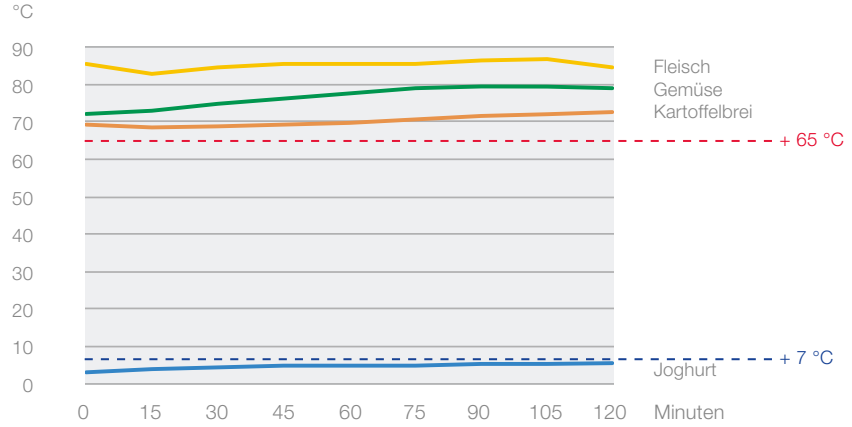
Auf kleinstem Raum: Mobiler Speisenausgabewagen SAG 3 mit Schiebedeckel als praktische Abstellfläche. Mit Hilfe der optionalen Spezialisolierung lassen sich die Schrankräume flexibel nutzen: entweder aktiv warm oder passiv gekühlt mittels eutektischer Platten.

Mehr Soße oder doppelt soviel Reis? Kein Problem! Beim Schöpfsystem ist es leichter, auf individuelle Ernährungs- und Essgewohnheiten der Gäste einzugehen. Je nach Pflegebedürftigkeit können sich die Senioren im Speiseraum treffen. Das erhält die Selbstständigkeit und fördert nebenbei die Kommunikation. Neue Bewohner werden leichter integriert.

Für die mobile Speisenausgabe im Seniorenzimmer, für Wohngruppen oder bei vielfältig genutzen Räumen sind die Speisenausgabewagen die Ideale Lösung. In der Küche beladen, lassen sie sich in den Speisesaal fahren und halten dort die Speisen auf Temperatur. So kann man auch individuelle Essenszeiten realisieren. Werden die Speisenausgabewagen nicht mehr benötigt, geht es zurück in die Großküche, und der Raum kann wieder anderweitig genutzt werden.

Mit der optionalen, farbigen Folierung passen die geschlossenen Speisenausgabewagen harmonisch ins räumliche Ambiente oder z.B. zum Farbkonzept in der Demenzpflege.

Temperaturverlauf im geschlossenen Speisenausgabewagen (SAG) mit Spezialisolierung



Messung der Speisentemperatur mittels Temperaturfühler. Beheizbarer SAG mit einem beheizten und einem passiv gekühlten Schrankfach.

Robust: Speisenausgabewagen SAG mit farbiger Folierung und Hustenschutz

Vielseitig: das Speisen-Ausgabesystem B.PRO BASIC LINE

Schöpfsystem

GUT AUFGESTELLT

Speisenausgabe-Module und mobile Helfer für den Speisesaal.

Für Speisesäle mit viel Publikumsverkehr hat B.PRO ein einfaches Prinzip: Perfekte Speisenpräsentation für jeden Geschmack, jedes Ambiente und jedes Budget.

Die Lösung heißt BASIC LINE. Das Ausgabe-System ist in den Varianten Smart, Emotion und Design verfügbar. Es überzeugt durch klaren Auftritt, modularen Aufbau und eine hervorragende Funktionalität, die alle Freiheiten bietet.

Die Module gibt es für jede Aufgabe: Warmbuffets, Kaltbuffets, Neutralbuffets, Einfahr- und Anfahrwände, Eckmodule, Suppenstationen etc.

Für Senioren mit eingeschränkter Beweglichkeit, z.B. im Rollstuhl, gibt es viele Module mit verringerter Korpushöhe. Somit können sich auch Bewohner mit Mobilitätseinschränkungen nach Herzenslust selbst bedienen.

Langlebig und robust: B.PRO Servierwagen von sind mobile Helfer in vielen Situationen z.B. beim Einrichten der Tische im Speisesaal. Mit farblich zu BASIC LINE passenden Verkleidungen und Türen machen Sie in jedem Ambiente ein gute Figur.

B.PRO Farben

Graphitschwarz	Ginstergelb	Candyred
Verkehrsgrau B	Merlotrot	Neomint
Steingrau	Petrolgrün	Granny
Signalweiß	Meerblau	Limette

COOK MAL

B.PRO COOK I-flex sorgt für Abwechslung.

Individuell und direkt vor den Augen der Senioren zubereitet, wird Essen zum Erlebnis des Tages: mit der äußerst flexiblen und mobilen Kochstation B.PRO COOK I-flex.

Sie ist bestens geeignet für den schnellen Wechsel zwischen unterschiedlichen Gerichten, z.B. beim Frühstück, im Tagesverlauf oder als Motivator für gemeinsames Zubereiten.

Aufgrund ihrer kompakten Größe und des geringeren Gewichts können Caterer sie im Wechsel in verschiedenen Senioren-Einrichtungen einsetzen. B.PRO COOK I-flex steht auch für besondere Anlässe wie zum Beispiel Geburtstagsfeiern zur Verfügung.

Die Vorteile:

- Mobile Kochstation mit integriertem Dunstabzug und Induktionskochfläche.
- Klein und leicht: In verschiedenen Größen und für verschiedene Anschlussmöglichkeiten, auch für 230-V-Anschluss.
- Durchdachte und flexible Nutzung der Koch-fläche für viele Zubereitungsarten und portionsweises Kochen.
- Effiziente Absaugung mit Filterung von Geruchspartikeln und leichte Reinigung.

B.PRO

TABLETTSYSTEM

Portionierung am Band: Bei Cook & Serve im Tablettsystem sind Schnelligkeit, reibungsloser Ablauf und beste Isoliereigenschaften gefragt.

Wenn Sie Ihre Gäste mit Frischkost verwöhnen, müssen die Menüs nach der Zubereitung zügig zum Gast.

Warmhalten, Kühlen, Portionieren und Transportieren – um die Qualität und Frische der Speisen zu erhalten, ist es wichtig, bei jedem Schritt im Verteilprozess die geforderte Temperatur zu erhalten.

Perfekt aufeinander abgestimmte Produkte und zeitgemäße Technik von B.PRO sorgen für einen optimalen Workflow.

Wir bieten Lösungen für unterschiedliche Produktionsverfahren und -mengen und planen den Aufbau gerne für Ihre individuellen Anforderungen.

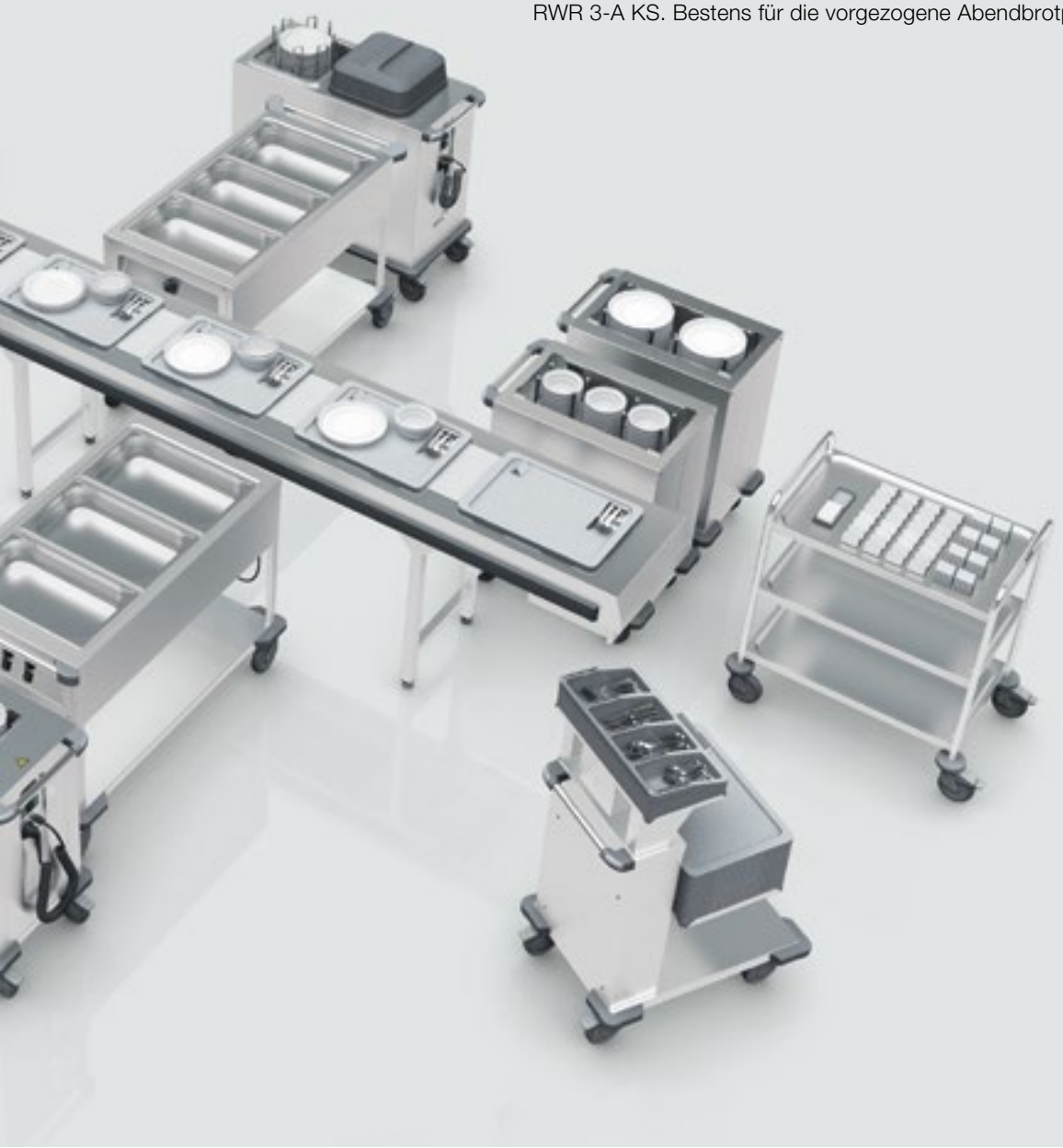
Beispiel für die Portionierung: Herzstück ist hier das Speisenverteilband zum Bestücken der Tabletts. Je nach Anforderung werden verschiedene Spender, beheizbare Speisentransportwagen oder Kühlstationen angeschoben.

Tablettsystem

Kühlstation KS-UKI RWR-VP 163 zum Kühlen von vorportionierten Salaten und Desserts.

Für eine Extra-Portion Temperatursicherheit

Die starke Alternative beim HACCP-gerechten Kühlhalten von Speisen im Gebinde wie Käse oder Wurst-Aufschnitt, bei Raumtemperatur: Die Kühlstation KS-UK RWR 3-A mit aktiver Umluftkühlung, in Kombination mit dem Regalwagen RWR 3 KS oder RWR 3-A KS. Bestens für die vorgezogene Abendbrotportionierung geeignet.



Tablettsystem

TABLETT-TRANSPORTWAGEN

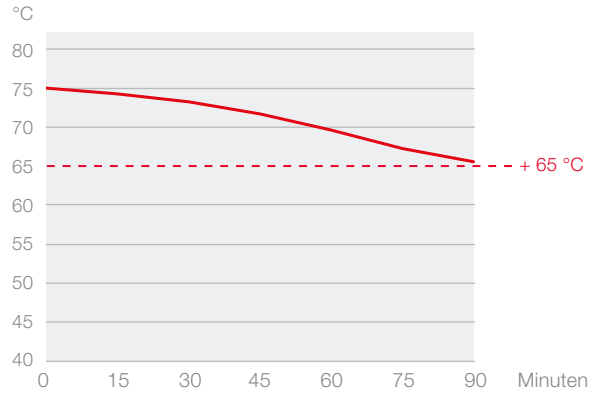
B.PRO Tablett-Transportwagen für sichere und hygienische Speisen-verteilung im Tablettsystem.

Beim Speisentransport und bei der Speisenausgabe kommen portionierte Speisen mit den B.PRO Tablett-Transportwagen sicher und gut isoliert bei den Gästen an.

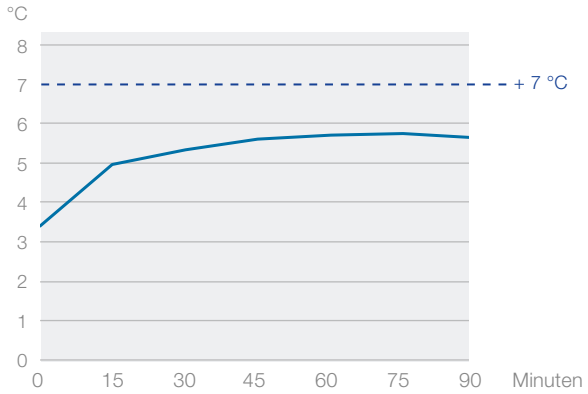
Fugenlos tiefgezogene Auflagesicken helfen Ihnen beim zügigen Ein- und Ausräumen der Tabletts. Vier extra lange Schiebegriffe bieten für jeden im Team eine ergonomische Griffhöhe für leichteres Schieben, Ziehen, Manövrieren – unabhängig von der Körpergröße und sogar bei geöffneten Türen.

Die hochwertige Konstruktion sorgt für beste Hygiene bei minimalem Reinigungsaufwand.

Temperaturverlauf im passiv gekühlten Tablett-Transportwagen (TTW-PK), bestückt mit Eutektischen Platten (-12°C)



Warmspeise



Kaltspeise

Messung der Speisentemperatur mittels Temperaturfühler. Warmspeisentemperatur unter Einsatz von Isolierteilen (Unterteil mit Wachskern) aufgenommen.

DIE B.PRO-GRUPPE

Unsere Kunden sind so unterschiedlich und vielfältig wie unser Angebot. Damit wir für jeden die beste Leistung bringen, bündeln wir unsere Kompetenzen und Kapazitäten in zwei hochspezialisierten Geschäftseinheiten: B.PRO Catering Solutions – Produkte und Systeme für professionelle Großküchen. ENOXX Engineering – individuell gefertigte Präzisionsteile aus Edelstahl, Aluminium oder Kunststoffen für die Industrie.

B.PRO wurde in allen Geschäftsbereichen nach DIN EN ISO 9001:2015 zertifiziert und garantiert Ihnen ein Höchstmaß an Zuverlässigkeit und Kundenorientierung.

ca1875/09-19/N02-22 SAP 195 779 Änderungen vorbehalten. Farbabweichungen möglich.

B.PRO GmbH
B.PRO Catering Solutions
Postfach 13 10
75033 Oberderdingen
Telefon +49 7045 44-81276
Telefax +49 7045 44-81212
catering@bpro-solutions.com
www.bpro-solutions.com

B.PRO
CATERING SOLUTIONS