FOTOS: V-TECHNIK

Multifunktionale Gareinheiten erlauben Kochen, Braten, Dünsten und Druckgaren in einem Gerät. Die Steuerung des Kochprozesses kann vollautomatisch erfolgen und die Geräte bieten eine optimale Ausnutzung der Küchenfläche.

Thermische Geräte

Multitalente liefern Qualität mit Spareffekt

Gut zwei Drittel aller Schulen lassen Essen warm und komplett fertig anliefern. Gleichwohl macht in jeder Schulmensa ein gewisses Sortiment an Geräten zum Garen und Warmhalten Sinn.

Die Geräte sichern sowohl ein Minimum an Essensqualität als auch Dienstleistungsqualität, damit auch den Erfolg einer Mensa. Unser Technik-Experte und Großküchenplaner Peter Adam-Luketic, Geschäftsführer vtechnik Planung GmbH, Gaggenau, erläutert, worauf bei der Planung und Erstausstattung zu achten ist.

Es gibt viele gute Gründe, thermische Geräte für die eigene Schulküche anzuschaffen: Fertiggerichte, die als Kühlkost- bzw. Cook & Chill-Speisen angeliefert werden, sind aufzuwärmen. Lauwarm angelieferte Speisen (was im Grunde nicht zulässig ist) sind nachzuerhitzen. Manche Gemüsesorten, Paniertes oder auch mal eine Pommes – das schmeckt einfach nicht lecker, wenn man es nach Stunden Warmhaltezeit auf den Teller bekommt. Solche Komponenten lohnt es, selbst und kurz vor dem Servieren herzustellen. Und wenn mal mehr Hungrige als erwartet in die Mensa fluten – kein Problem für eine Küche, die mittels eines kleinen Heißluftdämpfers und eines Kühlvorrates an (fast) Fertigem doch noch ein Pastagericht oder ein Kartoffelgratin aus der Hinterhand zaubern kann.

Vor allem Mensen, die mit Start in eine Mittagsverpflegung nicht wissen, wieviel Gäste das Angebot später wahrnehmen, müssen einen Balanceakt schaffen: Einerseits gilt es, ein attraktives Angebot aufzubauen, das Schüler in ihre neue Mensa lockt. Andererseits soll dafür möglichst wenig Geld ausgegeben werden.

Gut zwei Drittel aller Schulen setzen daher auf die warme Anlieferung von fertigem Essen. In der Theorie benötigt eine solche Ausgabeküche keine thermischen Geräte. In der Praxis erweisen sich landauf, landab viele dieser Mensen als Fehlstart mangels attraktiver Essensangebote. Auch aus diesem Grunde ist es nicht angeraten, bei der Erstausstattung völlig auf thermische Geräte zu verzichten. Sie versetzen die Schulmensa in die Lage, eine gewisse Qualität aufrecht zu erhalten, wenn sich die des gewählten Caterers im Nachhinein doch als ungenügend erweist. Ein großer Fehler

wäre es, in der Planung der Küche keine Option für weitere Gar- bzw. Regeneriergeräte vorzusehen. Gute Planer berücksichtigen entsprechende Anschlüsse und Leitungen, die Küchen später Flexibilität in der Wahl der Essenslieferanten einräumen. So ist später mal ein Umstieg auf Caterer, die fertiges, gekühltes Essen anbieten, zu realisieren. Die Cook & Chill- bzw. Kühlkostgerichte verfügen über eine deutlich bessere sensorische Qualität als über Stunden warm gehaltenes Essen; und auch der Erhalt der Nährstoffe ist hier günstiger.

Multifunktionale Geräte

Zum Einstieg sind stets multifunktionale Geräte sinnvoll. Multifunktional bedeutet: In einem Gerät stecken viele, je nach Modell nahezu alle Garfunktionen, die man für die Zubereitung warmer Speisen benötigt: Garen, Braten, Schmoren, Dünsten, Frittieren, Überbacken, auch das Wiedererwärmen von heruntergekühlten Speisen gelingt mit einigen Vertretern. Solche Geräte zahlen sich in vielerlei Hinsicht aus:

Techniken mit universellem Einsatz gewährleisten einen hohen Auslastungsgrad, der wie in jeder gewerblichen Produktion entscheidend die Rentabilität einer Investition bestimmt.

Die Anschaffung anderer Geräte mit meist nur einer Funktion, etwa Kochkessel oder Bratgeräte, ist damit überflüssig.

Sie sind in höchstem Maße platzsparend, was einerseits an den vielen Funktionen liegt, die ein Geräte bietet. Zusätzlich können in Heißluftdämpfern Lebensmittel quasi in mehreren Lagen übereinander zubereitet werden – das Gerät bietet mithin Garfläche in die Höhe und nicht nur in der Breite eines Raumes an.

Eine Warmausgabe benötigt in die Speisenausgabe integrierte thermische Geräte, die nach den Vorgaben der DIN 10506 und DIN 10508 eine korrekte Ausgabetemperatur halten können.

Heißluftdämpfer: das thermisches Herzstück

Ein Gargerät, das dank vieler Vorzüge in jede Schulküche gehört, ist der Heißluftdämpfer. Mit diesem Multitalent können Gerichte nicht nur ohne Qualitätsverlust regeneriert, also wiedererwärmt werden. Mit ihnen lässt sich nahezu alles kochen, was eine Küche an warmen Gerichten anbieten könnte. Ausnahmen sind Suppen und Puddings – wobei Letztere auch in perfekt ausgestatteten, größeren Gastronomien kaum selbst produziert werden.

Schulküchen, die Essen warm anliefern lassen und unter 100 Essen am Tag ausgeben, sind mit kleinen, kompakten Modellen perfekt ausgestattet. Kleine Geräte besitzen fünf oder sechs Einschübe für genormte Bleche, Schalen oder Roste, auf denen mehrere Portionen aufgewärmt werden können. Die kleinen Modelle, als Tischgeräte erhältlich, eignen sich auch für Einsteiger zum selbst Herstellen weniger Mengen oder zum Nacherhitzen der warmen Speisen.

Für ältere Schüler sind Frontcooking-Stationen, integriert in die Speisenausgabe, ein Appetizer in jeder Hinsicht. Bei dieser Speisenausgabe sind zwei mobile und flexibel umrüstbare Kochstationen, die gerade mit zwei Induktionspfannen bestückt sind, im Einsatz.

Heißluftdämper

Ganzheitliche Thermik

FOTO: MKN

Verpflegungsverantwortliche in Schulen stehen vor der komplexen Aufgabe, ein gesundes, ausgewogenes, von den Schülern akzeptiertes und natürlich leckeres Speisenangebot zu einem günstigen Preis anzubieten. Die ausgegebenen Speisen müssen zudem hygienisch von einwandfreier Qualität sein. Zur Lösung dieser Aufgabe bieten thermische Profikochgeräte eine ideale Unterstützung.
Als thermischer Spezialist für ProfiKochtechnik mit der Erfahrung von 65 Jahren bietet MKN auch für das Segment der Schulverpflegung ganzheitliche Lösungen. Oft spielt das Thema Platz eine wichtige Rolle. Hier hat MKN mit dem HansDampf|Compact die Profilösung geschaffen. Trotz seiner geringen Maße mit einer Breite von nur 55 cm bietet er volle 6 x 1/1 GN Kapazität und alle Features der großen Modelle. Beim automatischen Kochen mit dem autoChef stehen neun Garkategorien von Fleisch bis zum Regenerieren zur Verfügung.

www.mkn.eu

Kochen mit Gelinggarantie

Heißluftdämpfer arbeiten heute dank diverser Steuerungsfunktionen quasi mit eingebauter Gelinggarantie. Mit nur wenigen Tastenklicks lassen sich Speisen auf den Punkt garen. Nichts brennt an, kein Umrühren oder Wenden, und dank eines perfekten Garraumklimas trocknet nichts aus. Der gewünschte Bräunungsgrad ist auch gesichert, und bei großen Fleischstücken bzw. Geflügelteilen ist man stets mit dem Garendpunkt, gesteuert durch den Kerntemperaturfühler, auf der hygienisch sicheren Seite. Und das alles noch ohne ständige Personalaufsicht.
Zwar sind alle Modelle am Markt darauf ausgelegt, dass gerade auch ungelernte Kräfte mit dem Heißluftdämpfer Speisen wiedererwärmen oder zubereiten können. Gleichwohl ist für den fachgerechten Umgang mit den Geräten ein gewisses Grundverständnis nicht nur hilfreich, sondern zwingend notwendig. Das erfordert entweder eine intensive mehrtägige Schulung oder aber das Training on the Job unter Aufsicht einer Fachkraft in der Schulküche.

Modular und flexibel: Kochgeräte für die Front

Wer ein hochwertiges Angebot an Speisen, verbunden mit einer attraktiven Ausgabe, bieten möchte, für den sind universell einsetzbare und kompakt aufgebaute Kochgeräte eine zusätzliche Option. Solche, meist fahrbaren Modelle, sind in die Speisentheke integriert und je nach Speisenplan individuell umrüstbar zu Reis-, Pasta- oder Gemüsekochern, Brat- oder Grillstationen. Solche Stationen können sich als echte Magneten einer Schulmensa erweisen: Hier duftet es, hier können die Gäste riechen und sehen, was frisch vor ihren Augen zubereitet wird. Solche Geräte verlangen ein gewisses Know-how im Frontcooking: Neben der fachlichen Qualifikation und einer gewissen Handfertigkeit ist an der Kochfront vor Schülern auch ein gewissen kommunikatives Talent durchaus förderlich. Die mobilen, modularen Kochstationen eignen sich keinesfalls nur für selbst produzierende Schulküchen. Schulmensen, die mit einer Warmverpflegung versorgt werden, können damit ein attraktives Zusatzangebot schaffen und das angelieferte Speisenangebot sinnvoll ergänzen.

Flexibel umzurüstende Kochmobile, die modular geplant werden können, sind in Schulen mit Ausgaben für ältere Schüler ein Magnet. Unten sind sie mit eingebauten Kühllagern für das Mise en place bestückt.

Warme Gerichte warm servieren

Gleich, ob Essen angeliefert oder (zum Teil) selbst produziert wird: Alle Schulmensen benötigen Geräte zum Warmhalten. Im einfachsten Fall handelt es sich dabei um Wasserbäder bzw. das „Bain marie“, die in Ausgabetheken integriert sind und in die genormte Behältnisse eingehängt werden.
Sind die Gerichte eine längere Zeit und nicht nur während der Essensausgabe warmzuhalten, geraten Wasserbäder an ihre Grenzen. Sie vermögen in der Regel nur kurze Warmhaltezeiten zu überbrücken, etwa bis zu 15 Minuten. Wird dieser Zeitraum sicher überschritten, könnten Wärmeschränke eine geeignete Wahl sein. Sie ermöglichen ein exaktes Halten der gewünschten Serviertemperatur. Gleichwohl sollte die Essensanlieferung bzw. die eigene Speisenproduktion so organisiert sein, dass Warmhaltezeiten möglichst kurz sind. Denn die Sensorik und der Nährwerterhalt leiden sonst stark.

Selten in Schulküchen: Kochkessel, Kippbratpfanne & Co.

Im Gegensatz zum Heißluftdämpfer sind viele thermischen Großgeräte nur bei einer Eigenfertigung von Speisen sinnvoll; wirtschaftlich zu nutzen sind sie erst ab einer täglichen Essensanzahl von mehreren hundert Gerichten. In diese Gruppe gehören etwa Kochkessel, Druckgargeräte oder Kippbratpfannen. Im Gegensatz zum Heißluftdämpfer verfügen sie über weniger Steuerungsoptionen, teilweise gar keine. Die Zubereitung von Speisen mit vielen dieser Geräte ist zudem personalintentensiver, denn hier sind Speisen umzurühren, Schnitzel zu wenden oder auch mal der Gargrad zu prüfen. Ob Fritteusen das erwünschte Speisenangebot sinnvoll bereichern können, ist im Einzelfall abzuwägen. Pommes und andere frittierte Speisen sind durchaus im Heißluftdämpfer zu produzieren, zudem kann hier fettarm zubereitet werden, ähnlich wie die Backofen-Pommes in Haushaltsgeräten.

„Wir müssen uns über leere Schulmensen nicht wundern!“

Drei Fragen an den Planer-Experten von Schülermenü, Peter Adam-Luketic, zur Anschaffung von Thermischen Geräten.

FOTO: PRIVAT

Herr Adam-Luketic, Ihr Kunde, eine Schulbehörde, möchte keine Kochgeräte anschaffen. Begründung: Direkt um die Ecke bietet ein Essenslieferant täglich frisch gekochte Speisen an, die Warmhaltezeiten würden unter zwei Stunden liegen, und ein Probeessen vor Ort hätte auch alle begeistert. Überzeugt Sie das?

Peter Adam-Luketic: Wenn mir Verantwortliche solche genialen Rahmenbedingungen präsentieren, werde ich misstrauisch. Die Lieferanten von warmem Schulessen, die ich kenne, liefern zwischen 7 und 10 Uhr aus, das Produktionsende liegt meist eine knappe Stunde zuvor. Diese Speisen mögen kurz nach Ende der Kochzeit durchaus schmackhaft sein - aber nicht mehr um 12 oder gar um 13.30 Uhr. Wir müssen uns doch über leere Schulmensen nicht wundern, wenn wir die tatsächlichen, miserablen Rahmenbedingungen nicht zur Kenntnis nehmen.

Und was raten Sie in einem Fall wie oben beschrieben?
Peter Adam-Luketic: Die konkrete Ausstattung mit thermischen Geräten ist ja eng verknüpft mit der Essensqualität, die örtliche Caterer in der Lage sind zu liefern. Daher raten wir zu einer Ausschreibung mit einer dezidierten, qualifizierten Beschreibung der Essensqualität. Das können wir auch gerne fachlich begleiten. Und wenn dann am Ende des Tages ein Caterer wirklich überzeugt, empfehlen wir gleichwohl ein Minimum an thermischen Geräten.

Was ist das Minimum?
Peter Adam-Luketic: Wir planen keine Schulküche, in der nicht mindestens ein Heißluftdämpfer und ein Induktionskochgerät stehen. Das ermöglicht einerseits schnelles und schonendes Nacherhitzen von Speisen, falls doch einmal nur lauwarmes Essen angeliefert wird. Und diese Geräte versetzen die Schulküche in die Lage, schnell und unkompliziert Gerichte selbst zuzubereiten. Leckere Aufläufe, Pastagerichte oder auch panierte Snacks sind damit kein Problem – zudem der Markt auch ein durchaus schülergerechtes Sortiment an vorbereiteten Speisen bietet.
Herr Adam-Luketic, vielen Dank für das Gespräch.

Noch Fragen?

Haben Sie noch weitere Fragen zu Planung und Ausstattung einer Schulküche? Unser Technik-Experte Peter Adam-Luketic beantwortet Ihre Fragen. Schreiben Sie uns unter: redaktion@schueler-menue.de

Brauchen wir nicht Fachpersonal für Gargeräte?

Die Frage stellt sich natürlich sofort, wenn es um den Einsatz gewerblicher Gargeräte geht. Schließlich besteht ein Interesse daran, den laufenden Aufwand, der im Wesentlichen durch Personalkosten verursacht wird, möglicht gering zu halten. Ein ehrlicher Planer und Berater gibt Verantwortlichen beim Schulträger diese Antwort: Unabhängig davon, ob eine Schulküche selbst produziert oder warm angeliefertes Essen verteilt: Ein attraktives Essensangebot kann ohne eine Person mit fachlicher Qualifikation kaum gelingen bzw. aufgebaut werden. Zudem können ungelernte Kräfte die gesetzlichen Anforderungen, die an Lebensmittelbetriebe – und dazu zählt auch eine Schulküche – kaum hinreichend erfüllen. Hygienevorschriften sind zu kennen und einzuhalten – alles andere wäre grob fahrlässig.

Peter Adam-Luketic, www.vtechnik.de