



Schulverpflegung nach Maß



Ausgewogen essen - besser lernen

Schule ist komplex. Schüler ist nicht gleich Schüler, Schule nicht gleich Schule. Die Bedürfnisse von Schülern und die ernährungsphysiologischen Anforderungen für die verschiedenen Altersgruppen zu kennen und in ganzheitliche Verpflegungskonzepte zu integrieren, ist unsere Spezialität.



Verpflegung in Schule und Kindertagesstätte

Egal ob in der Krippe, im Kindergarten oder in der Schule - die richtige Verpflegung der Kinder ist wichtig. Sind Kinder gesund ernährt und können sich viel bewegen sind sie fröhlicher, aktiver und arbeiten konzentrierter als schlecht ernährte Kinder mit wenig Bewegung. Außerdem wird in Kindheit und Jugendzeit das Ernährungsverhalten grundlegend geprägt.

Grundsätze für eine erfolgreiche Einführung einer vollwertigen Verpflegung in Schule und Kita sind:

- Alle Beteiligten der Gemeinschaftsverpflegung sollten sich bewusst machen, dass Frühstück und Mittagessen in Schule bzw. Kita nur ein Teil der Tageskost sind. Eine konstruktive Zusammenarbeit zwischen Elternhaus und den Einrichtungen ist deshalb notwendig.
- Schüler sollten die Auswahl und Zusammensetzung der Lebensmittel und Speisen mitverantworten. Das erhöht die Akzeptanz eines vollwertigen Angebotes.

Erfolgreiche Schulverpflegung ist ein echtes Gemeinschaftsprojekt. Der Schulträger und die Schulverwaltung sowie Lehrkräfte, Eltern und Schüler/-innen sitzen in einem Boot, wenn es darum geht, gutes und leckeres Essen zu organisieren und abzustimmen. An der Schnittstelle sitzen die, die es umsetzen: Caterer oder die schuleigene Küche.

Rollito - das universelle Bufettsystem

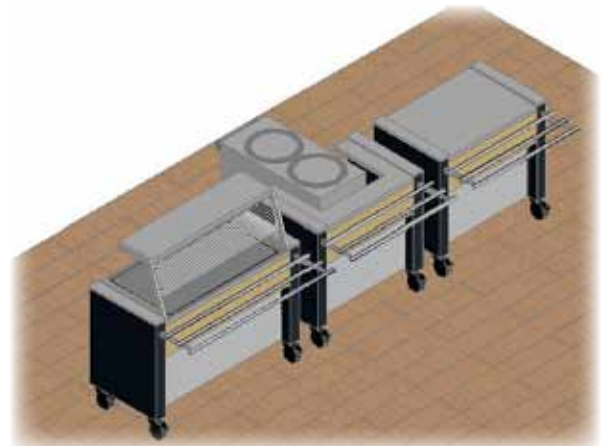
Einfach, Leicht, Flexibel

Die Cafeteriaelemente mit Pfiff. Rollito besticht durch seine Einfachheit und Witz im Detail. Unkompliziert und voller Spaß. Jedes Element im Rollitoprogramm ist rein funktional auf seinen Zweck hin ausgelegt und sowohl einzeln, als auch in Kombination einsetzbar und jederzeit erweiterbar. Rollito kann Free-Flow oder in Linie, 45° oder 90° gewinkelt gestellt werden.

- * Rollito Bain-Marie mit Warmhaltewanne
- * Rollito Warm Top mit Glaswarmhalteplatte
- * Rollito Frontcooking für Varitheksystemträger
- * Rollito Vitrine mit Kühlvitrine
- * Rollito Kasse mit Sitznische und Stellfläche
- * sowie als Zubehör: Dekorationskisten, Halogenbeleuchtung, Borde, Blenden und Baldachine etc.

Jeder Korpus kann mit verschiedenen Aufsätzen kombiniert werden. Die Aufsätze sind nicht fest installiert und leicht abnehmbar. Wählen Sie zwischen mehr als 20 Varianten

Flexibilität durch einfaches Verbinden und Trennen. Ideal für täglich wechselnde Anforderungen.



Planungsbeispiel CAD (AutoCad)



Planungsbeispiele

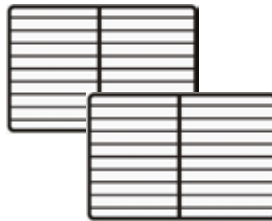


Regalwagen

Modell: RWG 18 U-Profil/ RWG 18- L u Profil
aus CN 18/ 10, hohe Ausführung,

GN 1/1: Modell: 1teilig L/B/H 459 x 624 x 1667 mm
18 Paar Auflageschienen, beidseitige Durchschubsicherung,
Längseinschub; 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, mit
Stoßschutz

GN 2/ 1: 1teilig L/B/H 664 x 744 x 1667 mm
18 Paar Auflageschienen, beidseitige Durchschubsicherung,
Quereinschub; 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, mit
Stoßschutz



GN Rost 1/1
Edelstahl, 530 x 325 mm

GN Rost 2/1
Edelstahl, 650 x 530 mm

Servierwagen

aus CN 18/10 Standard-Ausführung ,
Bordmaß 800 x 500 mm, Gesamttragkraft 120 kg,
4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller,
4 Stoßabweiser

Sonderzubehör: Satz luftidentische Rollen



Servierwagen

aus CN 18/10, schwere Ausführung ,
umlaufender Rahmen, 3 Borde 1000 x 600 mm,
Gesamttragkraft 200 kg, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststel-
ler, 4 Stoßabweiser

Sonderzubehör: Satz luftidentische Rollen





Speiseausgabewagen beheizt

wahlweise mit 2/ 3 Becken / Hustenschutz
 Beckengröße: für GN 1/1-200 und deren Unterteilungen
 Elektrischer Anschluß: 230 V 1N AC 50 Hz / 14 kW
 Temperaturregelung: stufenlos, jedes Becken separat
 Thermostateinstellung: 30 - 95° C
 Fahrgestell: 4 Lenkrollen, 2 Feststeller, Ø 125 mm
 Tragkraft: 110 kg / Nettogewicht: 22 kg
 Außenmaße B x T x H mm: 678 x 916 x 900 mm

Schranktisch in CNS Modell 1300

mit doppelwandigen Schiebetüren und
höhenverstellbarem Zwischenboden

Maße: 1.200 x 700 x 850 mm
1.500 x 700 x 850 mm



Schranktisch in CNS Modell 1304

Schranktisch, links oder rechts mit
Schubladenblock und Schiebetürschrank
mit höhenverstellbarem Zwischenboden

Maße: 1.500 x 700 x 850 mm
1.800 x 700 x 850 mm
2.000 x 700 x 850 mm



Schranktisch in CNS Modell 1309 beheizt

mit doppelwandigen Schiebetüren und
höhenverstellbarem Zwischenboden,
Schrankraum allseitig isoliert, durch ein
seitlich angeordnetes Heizelement mit Umluft
beheizbar. Elektr. Leistung: 2,4 kW / 220 V

Maße: 1.500 x 700 x 850 mm



Wandschrank in CNS Modell 1902

mit Schiebetüren, Grundboden und Zwischenboden

Maße: 1200 x 365 x 650 mm
 1400 x 365 x 650 mm
 1500 x 365 x 650 mm
 1800 x 365 x 650 mm
 2000 x 365 x 650 mm



Wandbord in CNS Modell 1901-1

1 Bord inkl. 2 Konsolen

Maße: 1000 x 300 x 40 mm
 1200 x 300 x 40 mm
 1500 x 300 x 40 mm

1 Bord inkl. 3 Konsolen

Maße: 1800 x 300 x 40 mm
 2000 x 300 x 40 mm



Wandbord in CNS Modell 1901-2

2 Borde inkl. Konsolen und Schlitzschienen

Maße: 1000 x 300 x 700 mm
 1200 x 300 x 700 mm
 1500 x 300 x 700 mm

Maße: 1800 x 300 x 700 mm
 2000 x 300 x 700 mm



Arbeitstisch in CNS Modell 1104

mit Schubladenblock rechts oder links, sonst wie abgebildet

Maße: 1.500 x 700 x 850 mm
 1.800 x 700 x 850 mm
 2.000 x 700 x 850 mm



**Rieber Thermoport Toplader
Modell 100 K**

Maße: 370 x 645 x 308 mm
Einsatzbereich – 20° bis + 100 ° C
Bestückung 1 x 1/1- 200



**Rieber Thermoport Frontlader
Modell 1000 K**

Maße: 435 x 610 x 561 mm
Einsatzbereich –20° bis + 100° C
Inh. Max. 52 ltr.



Rieber Gastronormbehälter Edelstahl

GN 1/1-100	# 679 0009
GN 1/1-150	# 679 0008
GN 1/1-200	# 679 0007
GN 1/2-100	# 679 0021
GN 1/2-150	# 679 0020
GN 1/2-200	# 679 0019

GN 1/1 Fiberglas-Tablett
Maße: 530 x 325 mm

GN 1/2 Fiberglas-Tablett
Maße: 260 x 325 mm

Fiberglas-Tablett
Maße: 460 x 345 mm



Stapelbecher



Norvege Stapelbecher
Inh. 16 cl VE 72
Inh. 20 cl



Campus Stapelbecher
Inh. 22 cl VE 48



Stapelschalen



Drm. 14 cm VE 36



Drm. 12 cm VE 36



Drm. 10 cm VE 36

Stapelteller

Teller 14 cm stapelbar VE 12



Porzellan für Schulverpflegung



Kaffee - Obertasse
stapelbar
Inhalt: 018 ltr.



Kaffe - Untertasse



Teller flach
Durchmesser 20 cm



Teller flach
Durchmesser 25 cm



Teller tief
Durchmesser 23 cm

Eintopfschale
Inhalt: 0,9 ltr.



*Lisa-Tetzner-Schule
Schloss-Holte Stukenbrock*



*Paul-Gerhard-Schule,
Attendorn*





*Sonnenschule,
Attendorf*



*katholische Grundschule Ernest
Attendorf*



Wir sind für Sie da.

Wenn Sie Fragen haben oder ein unverbindliches Gespräch wünschen, zögern Sie nicht uns telefonisch oder auch per Email zu kontaktieren. Wir helfen Ihnen gerne weiter und setzen unsere Erfahrung für Sie ein.



Stefan Gierse

Verkauf Großinventar

Telefon 0 29 62 / 97 08 - 11
sgierse@maiworm-olsberg.de



Angelika Göbel

Verkauf Kleininventar

Telefon 0 29 62 / 97 08 - 16
agoebel@maiworm-olsberg.de



Thomas Wagner

Kundendienstabteilung

Telefon 0 29 62 / 97 08 - 12
twagner@maiworm-olsberg.de
kd@maiworm-olsberg.de



Georg Seibt

Außendienst

Telefon 01 71 / 31 32 34 7
gseibt@maiworm-olsberg.de



Markus Stromberg

Außendienst

Telefon 01 51 / 16 73 14 18
mstromberg@maiworm-olsberg.de



Daniel Hucht

Außendienst

Telefon 01 70 / 9 18 59 19
dhucht@maiworm-olsberg.de

