

SCHMOLKE GROßKÜCHENSYSTEME

Profis im Bereich Speisenverteilung

Möglichkeiten der passiven Verteilung

Christian Schmolke (Dipl.-Kfm.) Geschäftsführer



DAS UNTERNEHMEN

SCHMOLKE GROßKÜCHENSYSTEME

- Seit fast 50 Jahren steht der Name Schmolke für Know-How, Ideen und hochwertige Konzepte im Bereich der Speisenverteilung, der Großküchenplanung und Großkücheneinrichtung von A - Z
- Schwerpunkte:
 - Betriebsverpflegung
 - Krankenhaus- und Altenheim-Küchen
 - Behörden und sonst. öffentliche Küchen
 - Schulen, Universitäten
 - gehobene Hotellerie

UNSERE VISION

Kompromisslose Qualität bei
hervorragendem Preis-Leistungs-Verhältnis

Individuell geplant – Individuell gebaut oder
Individuell eingesetzt

PASSIVE SPEISENVERTEILUNG

Herausforderung eines passiven Systems:

- Einhaltung der HACCP-Kriterien
- Einhaltung der Temperaturen nach DIN 10506 (Früh, Mittags und Abends)
- Möglichkeit der vorgezogenen Abendportionierung
- Reduzierung bzw. optimierte Kondensatbildung

Vorteile des passiven Systems:

- Kostengünstig
- Keine Betriebskosten (Stromverbrauch etc.)
- Keine Wartungs- und/oder Reparaturkosten
- Einfache Wagentechnik (doppel- oder einwandig)
- Kann bei optimaler Konzeption Handlingsfehler ausgleichen

PASSIVE SPEISENVERTEILUNG

Lösung:

Durch optimal aufeinander abgestimmte Systemteile ist eine:

- Warmhaltung über 120 Minuten (2 Stunden) möglich
- Kalthaltung über 300 Minuten (5 Stunden) möglich

PASSIVE SPEISENVERTEILUNG

Fazit:

Mittags:

- Sicherstellung der Temperaturwerte nach DIN
- kritische Temperaturwerte lassen sich korrigieren – durch optimale Isolierung und Verschuß wird keine Wärme in den Wagen abgegeben.
- Maximum an Zeit für die Verteilung
- Flexibilität im Küchenprozess
- Techniklose Tabletransportwagen (ggf. mit Spezial-Hochleistungskühlplatten um z.B. Salatkomponenten kühl zu halten.

PASSIVE SPEISENVERTEILUNG

Fazit:

Abends:

- Vorgezogene Abendportionierung problemlos möglich – Kosten- u. Personaloptimierung
- Kondensatbildung ist optimiert
- Techniklose Tabletttransportwagen (ein- oder doppelwandig) können eingesetzt werden
- Um Zusatzkomponenten wie z.B. Salate etc. zu kühlen, können in die Wagen Spezial-Hochleistungskühlplatten eingesetzt werden

BEISPIELE AUS DER PRAXIS



BEISPIELE AUS DER PRAXIS



BEISPIELE AUS DER PRAXIS



BEISPIELE AUS DER PRAXIS



BEISPIELE AUS DER PRAXIS



BEISPIELE AUS DER PRAXIS



REFERENZEN (AUSZUG)

- Wehrbereichsverwaltung West Düsseldorf
- Lukas Krankenhaus Neuss
- Klinikum St. Georg Leipzig
- Toyota Deutschland GmbH Köln
- ThyssenKrupp Dortmund Werkskantine
- Heilpädagogisches Zentrum Krefeld
- Entsorgungsgesellschaft Krefeld
- Sparkassenrechenzentrum Rheinland

UNTERNEHMENS-HERAUSFORDERUNGEN

- Wettbewerbsfähig bleiben
- Pünktliche und perfekte Ausführungen verwirklichen
- Marktführend in modernsten Garmethoden (Cook & Chill und Cook & Freeze)
- Profis im Bereich der Speisenverteilung „aktiv“ oder „passiv“
- Sonderbau mit kreativen Ideen in Funktion & Design
- Erstklassigen Kundendienst bieten

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit



www.schmolke-online.de - info@schmolke-online.de

Anschrift:

Dießemer Bruch 112c in 47805 Krefeld

Tel. 02151 – 20532 Fax: 02151 - 20508