

Schülermenü



Verpflegung
in Schulen und Kitas

Jahreskompendium 2017/2018



Schüler und Lehrer des Birklehofs beim gemeinsamen Mittagessen

Rund-um-die Uhr-Verpflegung mit modernster Küchentechnik

Im **Privatinternat und Gymnasium Birklehof im Schwarzwald** wird frisch und hochwertig für mehr als 200 Schüler gekocht. Damit das Küchenteam mit Küchenleiter Andy Michel ein Höchstmaß an Effizienz und Flexibilität erzielen kann, wird modernste Küchentechnik von Rational und FRIMA eingesetzt.

Täglich werden auf dem Birklehof 220 Schüler vom Frühstück über das Mittagessen bis hin zum Abendessen versorgt. Zusätzlich werden der örtliche Kindergarten, sowie eine weitere Schule im Ort mit einer vollwertigen Mittagsmahlzeit verpflegt. „Ob glutenfrei, laktosefrei, vegetarisch oder vegan, wir achten auf alle Bedürfnisse und bereiten das Essen entsprechend täglich frisch zu.“ erklärt Küchenleiter Andy Michel. „Das schaffen wir

SERVICE

FRIMA Deutschland GmbH

Heinrich-Lanz-Allee 4
60437 Frankfurt am Main

Tel.: +49 (0) 69 257 88 76 10

Fax: +49 (0) 69 257 88 76 11

E-Mail: info.de@frima-online.com

www.frima-online.com





mit einem effizienten Küchenmanagement, moderner Technik und einem motivierten Team.“ Jeden Morgen trifft sich das Küchen- und Hauswirtschaftsteam des Birklehofes um den Tagesablauf zu besprechen. Nur wenige Mitarbeiter haben eine feste Aufgabe, wie Hauswirtschaftsleiterin Michaela Barrho und Koch Martin Frenzel. Der Großteil des Teams wird jeden Morgen eingeteilt, mal in der Reinigung, mal in der Küche, so bleibt die Arbeit abwechslungsreich. Diese Flexibilität wie auch der tolle Zusammenhalt im Team sind Gründe, warum die Mitarbeiter zum Teil seit bereits 20 Jahren motiviert ihren Aufgaben am Birklehof nachgehen. Damit das Küchenteam immer beste Qualität anbieten kann, bezieht der Küchenleiter so viele Produkte wie möglich von regionalen Partnern. So

kommt zum Beispiel das Fleisch von einem Metzger aus dem knapp 40 Kilometer entfernten Donaueschingen, die Äpfel direkt vom Bodensee und die Brötchen aus Hinterzarten. Neben der Qualität der Rohwaren ist aber auch leistungsstarke Küchentechnik entscheidend für perfekte Ergebnisse. Vor zwei Jahren wurde deshalb die Küche komplett renoviert. „Um unser Frische-Konzept so einfach und stressfrei wie möglich umsetzen zu können, haben wir uns für multifunktionale Küchentechnik von Rational und Frima entschieden. Jetzt finden Sie hier zwei große VarioCooking Center, sowie zwei Kombidämpfer. Dank der einfachen Bedienung kann jeder Mitarbeiter mit den Geräten arbeiten,“ erklärt Andy Michel. „Die Geräte passen perfekt in unsere Küche, weil sie genauso flexibel sind wie unser Küchen- und Hauswirtschaftsteam.“ Eine Einweisung durch einen FRIMA Küchenchef ermöglichte dem Team einen perfekten Start mit den neuen Geräten. „In unseren Frimas bereiten wir beinahe alles zu – von Ratatouille und Gulasch über Pfannkuchen bis hin zu Suppen und Saucen. Die Geräte sind das Herzstück unserer Küche,“ so Andy Michel. Lange Stehzeiten gibt es bei

den Gerichten in der Küche nicht, im Birklehof wird just-in-time produziert und direkt an die hungrigen Schüler verteilt. Auch in den Ferien herrscht Hochbetrieb in der Küche. Lernteams von überall auf der Welt kommen zum Birklehof und bauen ihr Wissen spielerisch mit vielen Freizeitaktivitäten aus. „Wir haben die Geräte das ganze Jahr über ständig im Einsatz und unser Energieverbrauch ist trotzdem geringer als früher, da wir die Mahlzeiten viel schneller zubereiten können und die Geräte viel effizienter arbeiten. Außerdem ist die Qualität der Gerichte jedes Mal super.“ schwärmt der Küchenleiter von seiner modernen Küchentechnik. Nicht nur die Leistung, auch die einfache Reinigung und das Anwenden der intelligenten Garprozesse lassen den Betrieb wertvolle Arbeitszeit gewinnen. „Dank der Kochintelligenz können wir jetzt während der laufenden Produktion andere Aufgaben wahrnehmen, die Geräte rufen uns, wenn wir etwas tun sollen.“ Die gewonnene Zeit wird vom Personal nun mit anderen Aufgaben gefüllt und hilft, den Arbeitsalltag in der Küche zu entspannen. „Mein persönliches Highlight ist der automatische, litergenaue Wasserzulauf. Eine weitere Besonderheit ist das schnelle Aufheizen und durch die automatische Steuerung der Temperatur haben wir mehr Einsparungen bei den Rohwaren,“ erläutert der Küchenleiter. „Die Geräte bieten so viele Möglichkeiten, ich kann sie meinen Kollegen nur empfehlen.“